



ABSTRACT

OF THE PROJECT ON GOAT MEAT VALORISATION

The initiative has resulted in a series of activities carried on provincial, regional and cross-border territory. In particular:

- a research on data provided by the Chambers of Commerce (Cuneo and Turin) and Associations of Breeders and data found in the province, which shows that the sector of production of goat meat is currently marginal, but it has practical potential for growth given the increasing interest from the market for production of "not pork meat" (Islamic market and the market of health food). The sector is still suffering difficulties, in particular for the seasonality of consumption, the lack of control of the qualitative and nutritional characteristics of products based on goat meat and, above all, the lack on the territory (except in exceptional areas) of expertise in goat meat processing.
- a survey on goat meat transformation recipes for its valorisation and subsequent laboratory production test (*moccette, violini, pitine, salami, cooked ham*).
- a tasting panel of the products tested in laboratory
- the reception of a group of French farmers (Syndicat de Caprine Rhone-Alpes) in order to visit and get in touch with farmers and butchers in Piedmont
- the organization of a group of farmers and producers in order to visit farms and processing centers in France (Department of Drome).

Projet MEDISS
MEDiterrannée Innovation Saveurs Saveurs



FONDO EUROPEO DI
SVILUPPO REGIONALE

PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLA CARNE CAPRINA

RICERCA SUL COMPARTO CAPRINO

A cura della dott.ssa Valeria Bugni

RAZZE DIFFUSE SUL TERRITORIO NAZIONALE



CAMOSCIATA DELLE ALPI O ALPINA

Originaria della Svizzera, si è diffusa in molti paesi europei, prevalentemente in Francia, ed anche extra europei. In Italia ha la sua maggiore consistenza nelle regioni dell'arco alpino, con significative presenze nel resto del territorio nazionale.

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 95%
- prolificità = 160%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 152%
- età media al primo parto = 12 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in piccoli, medi e grandi allevamenti sia allo stato semi-stabulato che in strutture a stabulazione permanente.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione dell'attitudine alla produzione di latte sotto il profilo quantitativo e qualitativo, miglioramento delle caratteristiche morfologiche legate soprattutto agli aspetti produttivi, aumento della fertilità e della prolificità.



GARGANICA

La razza Garganica è autoctona del Gargano. E' allevata in tutto il promontorio del Gargano, in provincia di Foggia e limitatamente in altre regioni dell'Italia centro-meridionale.

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 95%
- prolificità = 160%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 152%
- età media al primo parto = 18 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in medi e grandi allevamenti, allo stato estensivo o semiestensivo.

La principale produzione è la carne, con il capretto da latte di 7-8 kg di peso vivo e il caprettone di 15-20 kg. La carne del capretto presenta un colore rosa pallido, una consistenza cedevole e una grana finissima; contiene un basso tenore in grasso (2-5%) ed è facilmente digeribile. La produzione di latte è di circa 1,5 q per lattazione, la metà dei quali è utilizzata per l'alimentazione del capretto; la rimanenza viene trasformata in poche varietà di formaggi: canestrato per il consumo fresco o da grattugia e cacioricotta.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione della produzione quali-quantitativa di latte destinato alla trasformazione casearia per prodotti tipici e tradizionali, miglioramento dell'attitudine al pascolamento con attenzione alla correttezza degli appiombi ed alla robustezza della costituzione, miglioramento delle caratteristiche morfologiche della mammella, aumento della fertilità e della prolificità. Recentemente è stata proposta l'istituzione di un Centro Genetico per la salvaguardia e il miglioramento della razza Garganica e di un centro per la raccolta del latte.



GIRGENTANA

Non è ancora chiaro se la razza Girgentana derivi dalla capra Falconeri o Markor (*Capra falconeri*), caratterizzata da corna ritorte a cavatappi o aperte a spirale, ma prive di carena anteriore. Essa è attualmente allevata e selezionata in Sicilia, in

particolare nella zona centro-occidentale.

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 95%
- prolificità = 180%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 171%
- età media al primo parto = 15 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in piccoli e medi allevamenti, allo stato semi-stabulato e stabulato, con ampio utilizzo del pascolo.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione della produzione quali-quantitativa di latte destinato alla trasformazione casearia per prodotti tipici e tradizionali, miglioramento dell'attitudine al pascolamento con particolare attenzione alla correttezza degli appiombi ed alla robustezza della costituzione, miglioramento delle caratteristiche morfologiche della mammella, aumento della fertilità e della prolificità.



JONICA

La razza Jonica deriva da una popolazione locale dell'arco Jonico, ripetutamente incrociata con la razza Maltese. Viene allevata e selezionata in gran parte dell'Italia meridionale, in particolare nella provincia di Taranto.

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 97%
- prolificità = 217%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 210%
- età media al primo parto = 15 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in piccoli e medi allevamenti, allo stato semi-stabulato e stabulato.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione della produzione quali-quantitativa di latte destinato alla trasformazione casearia per prodotti tipici e tradizionali, miglioramento dell'attitudine al pascolamento con particolare attenzione alla correttezza degli appiombi ed alla robustezza della costituzione, miglioramento delle caratteristiche morfologiche della mammella, aumento della fertilità e della prolificità.



MALTESE

La razza Maltese ha le sue lontane origini nel versante medio-orientale del bacino del Mediterraneo. Essa è stata allevata e selezionata in Italia, in particolar modo nella parte insulare e meridionale.

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 95%
- prolificità = 180%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 171%
- età media al primo parto = 18 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in piccoli, medi e grandi allevamenti, allo stato brado, semibrado e stabulato.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione della produzione quali-quantitativa di latte destinato alla trasformazione casearia per prodotti tipici e tradizionali, miglioramento dell'attitudine al pascolamento con particolare attenzione alla correttezza degli appiombi ed alla robustezza della costituzione, miglioramento delle caratteristiche morfologiche della mammella, aumento della fertilità e della prolificità.



OROBICA

La razza Orobica è di origine sconosciuta. E' allevata nelle Alpi Orobiche e nelle limitrofe aree prealpine, in provincia di Sondrio (Val Gerola e limitrofe), Lecco (Valsassina, Valvarrone e Alto Lario Orientale), Bergamo (alta Val Brembana).

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 95%
- prolificità = 130%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 123%
- età media al primo parto = 18 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in allevamenti piccoli e medi di tipo semiestensivo mediante un sistema di allevamento che prevede il pascolo primaverile-autunnale e l'alpeggio estivo.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione della produzione quali-quantitativa di latte destinato alla trasformazione casearia per prodotti tipici e tradizionali, miglioramento dell'attitudine al pascolamento in montagna con particolare attenzione alla correttezza degli appiombi ed alla robustezza della costituzione, miglioramento delle caratteristiche morfologiche della mammella.



SAANEN

Originaria della Svizzera, si è diffusa in molti Paesi europei ed extra europei. In Italia ha la sua maggiore consistenza nelle regioni dell'arco alpino (in particolar modo nelle vallate del cuneese), con significative presenze nel resto del territorio nazionale

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 90%
- prolificità = 160%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 144%
- età media al primo parto = 12 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in medi e grandi allevamenti sia allo stato semi-stabulato che in strutture a stabulazione permanente.

Obiettivi di valorizzazione della razza

Valorizzazione della produzione di latte sotto il profilo sia quantitativo che qualitativo, miglioramento delle caratteristiche morfologiche soprattutto legate agli aspetti produttivi, aumento della fertilità e della prolificità.



SARDA

La razza Sarda è una razza autoctona della regione Sardegna, incrociata nel tempo con altre razze, in particolare con la Maltese.

Caratteri riproduttivi

- fertilità = 92%
- prolificità = 130%
- fecondità su base annua = fertilità x prolificità = 120%
- età media al primo parto = 20 mesi

Tipo di allevamento

Viene allevata in allevamenti medi o grandi, prevalentemente allo stato estensivo o semiestensivo.

TIPOLOGIE DI ALLEVAMENTO

I tipi di allevamento riscontrabili all'interno della filiera produttiva sono principalmente di 4 tipologie.

L'ALLEVAMENTO ESTENSIVO è una tipologia molto diffusa nelle aree montane. Prevede una forma di allevamento pressoché semibrado, con ricovero delle capre d'inverno solo durante il periodo dei parti e dell'allattamento naturale dei capretti.

Per il resto dell'anno le capre vengono lasciate libere di pascolare, in fondovalle in primavera e autunno e in alpeggio durante l'estate.

Il latte viene utilizzato solamente per l'allattamento dei capretti e l'unica fonte di reddito è la vendita della carne. I costi di questo tipo di allevamento sono minimi, poiché l'alimentazione è basata sul pascolo ed è prevista un'integrazione di fieno e a volte mangime solo al parto, e anche la richiesta di manodopera è limitata.

Questa forma non consente però la selezione delle capre in base alle loro caratteristiche produttive né un controllo delle monte, cosicché anche le capre giovani o non sufficientemente sviluppate possono essere coperte.

Le razze allevate secondo questa tipologia sono solitamente quelle autoctone, più rustiche e adattabili di quelle altamente selezionate.

L'ALLEVAMENTO SEMI-ESTENSIVO è diffuso nelle aree montane ed è piuttosto simile alla tipologia precedente, se non per il diverso utilizzo del latte, che viene destinato alla caseificazione dopo lo svezzamento del capretto.

Le capre vengono stabulate durante tutto l'inverno e non solo durante i parti, in primavera ed autunno pascolano nei pressi della stalla utilizzando i prati-pascoli o in forme di pascolo guidato, mentre durante l'estate sono in alpeggio. Dopo lo svezzamento dei capretti, il latte, solitamente munto a mano, viene caseificato.

Rispetto alla tipologia precedente, i costi di gestione sono maggiori, per l'attività di mungitura e caseificazione, ma il ritorno economico è senz'altro superiore. Come per la tipologia precedente, le razze allevate in questa forma sono solitamente quelle autoctone.

L'ALLEVAMENTO INTENSIVO è un tipo di allevamento caprino non tradizionale, ma che negli ultimi anni si sta diffondendo soprattutto nelle aree di pianura e fondovalle; la principale produzione è il latte.

Gli animali sono allevati in aziende moderne e di grandi dimensioni, in stabulazione libera. I capretti sono allattati con alimenti sostitutivi al latte materno (latte artificiale), mentre le capre sono munte solo per la produzione di latte, destinato alla caseificazione. La mungitura avviene in sala mungitura, che presenta dimensioni variabili a seconda del numero di capi allevati, e le capre sono munte di solito da febbraio a ottobre-novembre. L'alimentazione è studiata sulla base dei fabbisogni giornalieri degli animali, a seconda dei diversi stadi fisiologici, ed è impiegata una elevata quantità di mangime. In genere le aziende di questo tipo producono solo in parte gli alimenti necessari agli animali, dipendendo dal mercato per l'approvvigionamento alimentare.

Le razze allevate secondo questa tipologia sono per lo più la Saanen e la Camosciata delle Alpi, altamente selezionate per la produzione di latte.

L'ALLEVAMENTO SEMI-INTENSIVO si differenzia da quello precedente in quanto il pascolo ricopre un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle capre. A parte il periodo di stabulazione invernale, per il resto dell'anno gli animali vengono condotti al pascolo, che viene gestito in modo razionale utilizzando la forma del pascolo turnato, e ricevono poi un'integrazione alimentare in stalla, comunque limitata. In questo modo si ottiene una sostanziale riduzione dei costi di alimentazione e lo sfruttamento di aree difficilmente utilizzabili per la produzione di fieno.

I capretti vengono allattati artificialmente e il latte prodotto destinato alla caseificazione. Le razze utilizzate sono solitamente quelle selezionate per la produzione di latte (Saanen e la Camosciata delle Alpi), ma anche razze autoctone con una buona produttività.

Il pascolo è una pratica molto diffusa nell'allevamento caprino, soprattutto nelle piccole-medie aziende situate in zone collinari e montane.

I vantaggi del pascolo sono vari, principalmente legati alla possibilità di sfruttare le risorse in aree non sfalciabili o meccanizzabili, di ridurre i costi di alimentazione e manodopera, di garantire condizioni di benessere agli animali allevati e di conservare la fertilità dei suoli attraverso l'utilizzo delle deiezioni.

MACELLAZIONE

Alla fase dell'allevamento fa seguito, quando il bestiame ha raggiunto il giusto peso, la **MACELLAZIONE**. Quest'ultima avviene in strutture apposite, sotto il controllo del servizio veterinario, che accerta lo stato di salute degli animali prima dell'abbattimento e la qualità igienico-sanitaria delle carcasse. Avvengono anche dei controlli al macello: i veterinari ispettori che lavorano nei mattatoi effettuano una visita sanitaria prima e dopo la macellazione. Ad esempio, escludono dall'abbattimento i soggetti malati e denutriti. Al termine del processo di macellazione deve essere sempre possibile risalire all'animale da cui le carni hanno avuto origine. Ciò è realizzato attraverso una apposita documentazione che scorta le carcasse fino al punto vendita e con il supporto di timbri e/o etichette che vengono applicate sulle carni.

Dagli impianti di macellazione le carni giungono direttamente ad un distributore (macellaio) o in stabilimenti per il sezionamento dove si effettua la porzionatura in pezzi più piccoli.

I tagli possono variare notevolmente per tipologia e dimensioni ed essere confezionati sottovuoto per preservarli dalle contaminazioni ed aumentarne la conservabilità. Tuttavia rimane sempre l'obbligo da parte dei responsabili delle strutture di documentare la provenienza di ogni materia prima utilizzata e di rendere identificabili tutti i prodotti ottenuti. La certezza che la macellazione dell'animale e la porzionatura delle carni siano avvenute sotto il controllo delle autorità competenti, è fornita dal bollo sanitario.

Il bollo sanitario è un marchio identificativo dello stabilimento di macellazione o laboratorio di sezionamento, applicato direttamente su ciascuna mezzana (metà destra e sinistra in cui viene suddivisa la carcassa) o sulle etichette per le carni confezionate.

Durante il processo di trasformazione della carne, i tagli ottenuti nei laboratori di sezionamento possono essere venduti ai commercianti (ristoranti, macellai) oppure ad ulteriori aziende per la lavorazione. Anche gli stabilimenti per la trasformazione devono essere autorizzati dai servizi delle ASL.

E' possibile tracciare il percorso che il prodotto ha compiuto, grazie alla documentazione che lo accompagna.

La **tracciabilità** permette di ritirare dal mercato un prodotto pericoloso, chiarire le eventuali responsabilità e tutelare la salute del consumatore, in altri termini, rende possibile la **rintracciabilità**, cioè l'identificazione a ritroso delle fasi che hanno consentito al prodotto di giungere "dal campo alla tavola".

La tracciabilità in questo modo diviene non solo uno strumento per garantire la sicurezza alimentare (ad esempio identificando e ritirando dal commercio tutti le carni provenienti da un animale malato) ma anche un mezzo grazie al quale assicurare trasparenza al consumatore. In tale ottica si inserisce il sistema obbligatorio di etichettatura delle carni.

L'**ETICHETTATURA** è lo strumento del consumatore per ricostruire il percorso della carne.

Nelle macellerie e nei supermercati, in osservanza di norme comunitarie e nazionali, devono essere fornite le seguenti informazioni obbligatorie, per ogni taglio di carne, mediante un cartello esposto sul banco di vendita o l'etichetta per le carni confezionate:

- riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- ragione sociale e sede dello stabilimento;
- peso netto;
- denominazione commerciale: specie, categoria e taglio;
- data di scadenza;
- lotto di produzione;
- modalità di conservazione.

Si cerca di valorizzare le produzioni tipiche, certificandone il legame storico-geografico e culturale con aree circoscritte, attraverso l'assegnazione di DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). Si vogliono offrire garanzie sulla provenienza degli animali fornendo informazioni circa l'età, il sesso, la razza, l'origine oppure sull'utilizzo dei vari tagli.

Quello che è poco presente, spesso totalmente assente, è il controllo delle caratteristiche qualitative proprie del prodotto.

E' questo un aspetto che non può assolutamente essere ignorato, perchè è su ciò che si forma il giudizio del consumatore, fatta salva la sicurezza igienico sanitaria del prodotto.

Le informazioni relative all'animale appartengono alla prima parte della filiera, ci informano su come l'allevatore opera ed è importante perché da un buon animale, ben allevato e sano si potrà ottenere un buon prodotto, ma cosa succederà dopo l'allevamento è altrettanto importante per mantenere la qualità intrinseca del prodotto.

Manca dunque l'elemento discriminante e più importante per il consumatore, di cui ha immediata e diretta percezione e sulla base del quale si crea la sua affezione o disaffezione. Ed è questo su cui bisognerà lavorare cercando di far nascere nei consumatori il bisogno di informazioni qualitative e negli operatori la necessità di certificare il prodotto.

L'allevamento ovi-caprino, anche se nell'ambito zootecnico piemontese rappresenta un comparto minore se rapportato ad altre realtà nazionali, è da sempre un elemento caratterizzante la zootecnica regionale e in questi ultimi anni è diventato un punto di forza e di valorizzazione territoriale, sia per quanto riguarda l'attività legata alla produzione di carne, sia per quanto riguarda il settore lattiero-caseario.

Gli allevamenti ovi-caprini sono spesso collocati, sull'intero territorio regionale, nelle aree collinari/montane marginali dove la gestione degli animali prevede tradizionalmente una loro fruizione diretta delle aree pascolive e boschive, determinando quindi un'importante e fondamentale azione di gestione del territorio.

Per quel che riguarda la produzione di latte occorre sottolineare come una considerevole parte della produzione venga utilizzata per la trasformazione diretta in azienda di prodotti caseari tipici e DOP, che in molti casi vengono venduti al consumatore proprio dall'azienda stessa. Questa filiera corta funziona anche come "traino turistico" in queste aree. Per il comparto ovi-caprino esistono potenziali sbocchi di mercato sia per la produzione di carne che di latte, collegati alla qualità e tipicità delle produzioni e al crescente interesse del settore eno-gastronomico nei loro confronti.

Patrimonio zootecnico ovi-caprino in Italia ed in Piemonte al 31/12/2007

| | <i>Ovini</i> | <i>Caprini</i> |
|------------------------|--------------|----------------|
| Italia | 7.350.000 | 1.080.000 |
| Piemonte | 112.103 | 68.933 |
| % sul totale regionale | 1,525 | 6,383 |

Il settore caprino ha evidenziato in questi ultimi anni un interessante incremento sia in termini di capi allevati, sia di nuovi allevatori (molto recettivi alle innovazioni) che hanno intrapreso questo tipo di attività.

II COMPARTO A LIVELLO REGIONALE

La produzione di carne interessa in particolare le province di Torino, Biella, Vercelli, Verbania e Cuneo con una rilevanza maggiore del comparto ovino.

I punti di debolezza del settore sono sostanzialmente individuabili in tre elementi:

- La minaccia e le possibili conseguenze di un'epidemia di Blue Tongue (febbre catarrale degli ovini);
- la scarsa propensione al consumo di carne ovina e caprina al di fuori delle festività tradizionali;
- l'incapacità di rispondere positivamente alla richiesta del mercato ed in particolare, della ristorazione di prodotto semilavorato. Una grande fetta di mercato richiede questo tipo di prodotto solo in limitati periodi dell'anno in corrispondenza con le festività natalizie e pasquali. Occorre però sottolineare come l'aumento delle persone immigrate, soprattutto di religione islamica, possa determinare un aumento interessante della domanda di carne ovi-caprina. Da rilevare inoltre che la richiesta di prodotto semilavorato e già porzionato da parte della ristorazione, attualmente è soddisfatta con carne congelata di provenienza Extra CEE (es. Nuova Zelanda), mentre la produzione locale non è sufficientemente attrezzata per rispondere a tale domanda. La proposta di fornire gli allevatori di adeguati strumenti tecnici per la destagionalizzazione delle produzioni, così da garantire una costanza commerciale lungo tutto l'arco dell'anno, sarebbe da prendere in considerazione. Da un'intervista sottoposta ad un allevatore, si è appurato che la carne caprina non è sufficientemente pubblicizzata sul mercato, pur avendo (a detta dell'intervistato) delle qualità preziose per la salute dell'uomo, ancor più della carne bovina o suina. Tuttavia, la carne caprina viene penalizzata anche nelle macellerie, dal momento che è venduta ad un prezzo più elevato di quel che converrebbe mantenere, e ciò dissuade il consumatore che tende ad acquistare le più note ed economiche carni bovine o suine. C'è da aggiungere, inoltre, che la carne caprina non è reperibile in tutti i supermarket.

L'insieme degli **allevamenti ovi-caprini in Piemonte**, rappresenta una delle tradizioni consolidate sul territorio regionale, esprime connotati originari, usanze rurali ed è distribuito in 723 unità, attive sul territorio. La totalità del patrimonio zootecnico di razza, somma 109.300 esemplari ovini e 61.000 caprini.

In alcune vallate delle provincie di Torino e Cuneo, la razza caprina Alpina, rappresenta la realtà più diffusa, rispetto alle altre: essa è allevata per la produzione del capretto e del latte, quest'ultimo trasformato in produzioni casearie tipiche. Specifici interventi sono stati attuati, per il sostegno finanziario di quelle aziende impegnate nell'allevamento di capi, appartenenti a razze locali, in pericolo di estinzione. Con il supporto del Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006, si sono perseguiti obiettivi di conservazione del patrimonio zootecnico autoctono ed il mantenimento dell'economia zootecnica, in aree marginali.

Nelle Alpi occidentali, nell'ultimo trentennio, parallelamente allo spopolamento delle aree alpine, il numero di capi allevati nelle valli e monticati in alpeggio si è ridotto di quasi un terzo. Ciò ha determinato una sensibile contrazione della superficie pascoliva e per la forte diminuzione dei piccoli allevamenti stanziali, un sensibile incremento della dimensione media delle mandrie e delle greggi. Il passaggio dalla tradizionale economia agropastorale ad altre attività, in gran parte legate ad un turismo sempre più svincolato dal contesto rurale ha provocato, in molte situazioni, un crescente degrado del paesaggio. Sul piano montano e subalpino tale degrado è stato la conseguenza della riduzione di attività quali lo sfalcio dei prati. La progressiva riduzione di queste formazioni può portare diverse conseguenze tra le quali la perdita di prodotti tipici legati all'attività zootecnica.

Un altro aspetto da tenere presente è la difficoltà, in tali ambienti, di applicare con successo tecniche più intensive come accade invece nelle zone di pianura. Ciò, se da un lato ha permesso di evitare fenomeni di inquinamento e degrado del territorio dovuti allo squilibrio tra attività produttiva e disponibilità di risorse (Nardone e coll., 2000), dall'altro ha determinato una progressiva perdita di interesse economico per le produzioni di montagna. L'arco alpino piemontese e le contigue zone pedemontane (Langhe e prealpi biellesi, novaresi e vercellesi) sono interessate dalla presenza di numerose razze autoctone ovine e caprine; in alcune di queste aree il legame tra razza, ambiente di allevamento e prodotto è evidente. A tale proposito, negli ultimi anni si sta affermando la coscienza che l'allevamento di piccoli ruminanti nelle zone montane non deve più essere solamente considerato per la funzione economica che può svolgere, ma anche per il suo fondamentale ruolo nella gestione e conservazione del territorio attraverso la razionale utilizzazione delle risorse prative e pascolive. L'animale, utilizzando le risorse disponibili in loco, provvede a limitare il rischio di incendi boschivi, oggi largamente diffusi nella fascia montana e pedemontana

Il diverso modo della capra di utilizzare le risorse foraggiere rispetto agli altri ruminanti domestici dovrebbe consentire di limitare la vegetazione indesiderata quali essenze spinose e arbustive, particolarmente appetite dalla specie.

Nei territori cuneesi, è diffuso, in modo particolare, il salamino di pecora e capra; in generale, **i prodotti del comparto carne** diffusi nelle Alpi occidentali e nei territori della provincia di Torino sono: il violino di capra, il salame di capra, la mocetta, il capretto della Val Vigizzo. La carne delle capre adulte è tigliosa e di gusto non troppo gradevole per il caratteristico sapore e odore ricino. In alcune località italiane è diffuso il consumo dei capretti. La carne di capretto è molto ricercata in alcuni periodi particolari dell'anno (Primavera). Tra i prodotti caseari, è tipico della zona di Bagnolo e Barge "il formaggio caprino al pepe di Bagnolo". Naturalmente, si devono citare i vari formaggi piemontesi di origine caprina prodotti nelle varie provincie, tra cui quelle di Cuneo e Torino : tomini del Talucco (Pinerolo), Valcasotto, Castelmagno, Toma di capra, Robiola di Roccaverano, Raschera, Cavin di Coazze, Escarun di capra, i numerosi tipi di caprini, ecc... Esistono sul territorio piemontese delle sagre o mostre dedicate allo specifico settore ovi-caprino, ma si notano anche manifestazioni come "La settimana della carne" a Cavour (To) nelle quali si dà spazio ai diversi tipi di carne, organizzando convegni su problematiche o curiosità interessanti per gli allevatori e non solo.

Per migliorare e sviluppare il mercato del settore ovi-caprino occorre non dimenticare ciò che il consumatore richiede al produttore. La società è cambiata e la sua evoluzione sociale ed economica, che ha caratterizzato questi ultimi decenni, ha mutato gli stili di vita. Si consuma in modo diverso e così il concetto di qualità anch'esso si è modificato assumendo nuovi contorni ed anche un rilievo sempre maggiore.

Oggi, quando si parla di carne non è più l'aspetto nutritivo l'elemento fondante, anzi tutt'altro. In **termini dietetici** la carne è sempre più considerata come qualcosa di pesante e spesso è vista come poco sana o quantomeno da consumare con moderazione. Stanno sempre più assumendo importanza gli aspetti edonistici legati al consumo del prodotto. L'attuale definizione, universalmente riconosciuta dall'*International Organization for Standardization*, secondo cui "qualità è l'insieme delle caratteristiche in grado di soddisfare la domanda espressa o non espressa del consumatore".

Ma se questa definizione consente di chiarire e fissare in termini generali l'approccio al concetto, l'evoluzione e la differenziazione degli elementi che definiscono la qualità, richiedono una continua interpretazione. Bisogna **individuare e definire quale è il gusto**, il bisogno e l'aspettativa in ciascun momento e luogo, facendo riferimento alle opinioni ed

alle esigenze del consumatore, che conferma il suo ruolo primario e di riferimento. Ed oggi la fase di recessione che stiamo vivendo evidenzia come ciò sia sempre più vero e piccoli cambiamenti nelle attese dei consumatori si cominciano a notare.

Al concetto di qualità si lega quindi quello di **accettabilità**, definibile attraverso la sua percezione da parte del consumatore. Secondo questa visione non è più sufficiente affermare che un prodotto possiede un'elevata qualità intrinseca, in quanto rispondente a tutti i canoni qualitativi richiesti, ma deve essere avvalorato da specifici vantaggi per il consumatore. Quindi un fattore importante nel determinare l'accettabilità della carne è dato dalla percezione che si ha di essa in una certa situazione.

La risposta potrebbe essere molto semplice. Offrire al consumatore **la possibilità di disporre del maggior numero di dati tecnici**, in modo facilmente interpretabile e semplice affinché possa esso stesso scegliere il prodotto che meglio soddisfa il suo temporale, personale e unico concetto di qualità.

E' evidente che, parlando di un alimento carne o altro, una prima esigenza è disporre di un buon nutriente, sano e sicuro.

Partendo da questo assunto possiamo supporre che tra le tante sfaccettature che contribuiscono a definire la qualità di un prodotto vi sia la valutazione delle sue caratteristiche oggettive.

Si parla quindi di **componenti oggettive**, definibili attraverso una valutazione analitica delle caratteristiche di un prodotto sotto vari aspetti tra cui igienico-sanitari, nutrizionali, tecnologici, organolettici. E di **componenti soggettive**, emotive e irrazionali, attraverso cui si determina l'accettabilità da parte del consumatore definita come qualità percepita.

Infine, sta assumendo sempre più importanza quella che di definisce **qualità sociale** e che comprende aspetti bioetici ed etici legati al processo produttivo di un alimento. Gli aspetti bioetici sono legati alla sensibilità della società verso il rispetto del benessere e dei diritti degli animali. Gli aspetti etici si riferiscono al consumo di alimenti nella produzione di un prodotto di origine animale.