



**Registro Volontario Regionale
delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a
rischio di erosione**

(Legge Regionale 1 marzo 2000 n. 15)



SEZIONE ANIMALE

Capra Capestrina

— capra —

Famiglia: Bovidi

Genere: Capra

Specie: C. hircus L.

Entità sottospecifica: Razza

Nome locale: Capra Capestrina

Sinonimi: Capra Nera

Numero di iscrizione: AN-0018 (05-05-2005)

Rischio di erosione genetica

Razza a ridotta consistenza numerica

Soggetto/i proponente/i

1. ARSIAL
via Rodolfo Lanciani n. 38
00162 - Roma - --- --- (RM)
Tel: 0686273237 - Fax: 06 86273309
e-mail: biodiver@arsial.it

Cenni storici e area di origine

Relazione storica sulla Capra Bianca Monticellana e sulla Capra Capestrina

a cura di M. Tanca, P. Cirioni, M. Brancaleone1

Razze, consistenza, areale

Come è stato rilevato, in recenti ricerche effettuate sia da Arsial² che dall'Istituto Sperimentale per la Zootecnia sull'allevamento della capra e sulla presenza di alcuni tipi genetici autoctoni, nelle provincie di Latina e Frosinone, l'allevamento della Capra Bianca Monticellana è diffuso nelle aree meridionali del Lazio. In particolare il maggior numero degli allevamenti è concentrato sui Monti Aurunci ed Ausoni in entrambi i versanti delle provincie di Frosinone e Latina. Tuttavia risultano presenti nuclei sui Monti delle Mainarde (Val Comino) in provincia di Frosinone, sui Monti Lepini sia del versante Pontino che della provincia di Roma e sui Monti Prenestini in provincia di Roma. Mentre l'areale di allevamento della Capra Capetrina è situato nel sud del Lazio con principale consistenza sulle dorsali delle provincie di Roma, Frosinone e Latina dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci. Una diffusa presenza la si riscontra anche nei monti del Gruppo delle Mainarde ed in Val Comino. Ultime propaggini di diffusione sembrano i Monti Prenestini in provincia di Roma.

Storia e fonti scritte

La presenza storica dell'allevamento della capra nel comune di Monte San Biagio, e più in generale sui Monti Ausoni e Aurunci si riscontra dalla lettura delle fonti di cui dispone la storiografia locale. Di seguito riportiamo le principali.

Gli Statuti del comune di Monticelli

La lettura degli Statuti (Secc. XV – XVI) del comune di Monticelli (ora Monte San Biagio) ci fornisce uno spaccato della vita sociale, economica e politica del paese. Un piccolo comune “rustico” le cui attività economiche principali sono rappresentate dall'agricoltura, dalla pastorizia, nonché dalla caccia e dalla pesca. 114 capitoli o rubriche che regolano l'amministrazione del potere esecutivo anche tramite un regime sanzionatorio. Nei capitoli che riguardano il bestiame troviamo le sanzioni nel caso di danni provocati da “Animali sorpresi nelle vigne e negli orti altrui” (cap. 2), “Gli animali che vagano tra il grano (cap. 3), “**Gli animali colti tra i lupini e le rape piantate**” (cap. 4: “*Parimenti stabiliamo ed ordiniamo che se degli animali sono colti tra i lupini seminati e le altrui rape piantate, calcolando da dieci in su le capre e le pecore, ne muoia una per il danno procurato. E per le pecore, le capre, i maiali, calcolando da dieci in giù, per ciascun animale sia pagato un grano e per ogni bestia grossa, sia di armento che domata, due grani*”), “Gli animali che vagano nei covoni di grano” (cap. 5), “Gli animali che vanno attraverso le stoppie” (cap. 8), “Gli animali sorpresi tra gli ulivi ed i fichi” (cap. 10), “Gli animali che vanno per le terre zappate, arate, munite di pali, preparate alla semina, e nei maggesi dopo la pioggia” (cap. 11), “Gli animali da armento che vagano per il bosco di

² L'attività di censimento operata dall'Agenzia Regionale Sviluppo ed Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL) in ottemperanza ai compiti istituzionali afferenti alla Legge Regionale 15/2000 si stima in 50-60 allevamenti con circa 3000 capi la consistenza della popolazione. Gli allevamenti presentano una consistenza variabile i 40 ed i 200 capi e sono numerosi quelli con oltre 100 capre a cui sono accompagnate frequentemente altre tipologie genetiche autoctone e, raramente, soggetti di razze a più ampia diffusione (Maltese, Ionica, Saanen, Alpine).

Monticelli” (cap. 21), “Gli animali sorpresi a pascolare lungo i margini” (cap. 25), “Gli animali colti tra i fossi scavati (cap. 36). Altri capitoli disciplinano il comportamento di venditori e bottegai come **“La vendita del formaggio** (cap. 58: *“Allo stesso modo decidiamo ed ordiniamo che chiunque voglia vendere del formaggio in Monticelli, lo deve fare al peso giusto, altrimenti paghi ogni volta dieci grani: metà al capitano, il resto agli accattapani³. Il formaggio sia stimato dagli accattapani del paese, e se qualcuno pretende di venderlo più di quanto gli è stato valutato, deve pagare la pena come sopra, e si intenda incluso il formaggio; e qualsiasi persona, sia essa un concittadino o un forestiero, abbia delle capre e delle pecore che gli permettono di fare del formaggio fresco nel territorio di Monticelli, è tenuta in quattro festività all’anno, cioè a Pasqua, all’Ascensione, al Corpus Domini, e nella festa di San Giovanni Battista, a portare del formaggio fresco presso la piazza pubblica del paese. Deve farlo stimare dagli accattapani e venderlo a chiunque voglia comprarlo, e il trasgressore paghi la predetta pena; negli altri giorni nessuno deve vendere detto formaggio fresco senza il permesso degli accattapani, alla pena predetta.”*). Altri ancora la macellazione come **“La macellazione delle bestie che si conducono al pascolo”** (cap. 77: *“Parimenti decidiamo ed ordiniamo che un monticellano o un forestiero possiede pecore, capre o maiali che conduce al pascolo nel territorio di Monticelli, è tenuto ogni anno a macellare o a far macellare nel paese la quarta parte dei medesimi animali ed a vederne ed a venderne le carni al giusto peso, pubblicamente, a chiunque voglia comprarle, secondo il prezzo imposto dagli accattapani.”*).

Alcune disposizioni generali presenti negli Statuti di Monticelli presentano delle affinità con quelli dei paesi limitrofi come ad esempio la consuetudine, risalente ai longobardi, di uccidere la bestia minuta (porcina, caprina o pecorina) sorpresa a procurare danno⁴ poiché le disposizioni statutarie, compilate nel ‘400, nascono nella stessa area culturale e politica rappresentata dalla Contea di Fondi.

Apprezzo dello Stato di Fondi del 1690

Nel 1690 estintosi il ramo diretto dei Carafa per mancanza di eredi, lo Stato di Fondi fu devoluto al Regio Fisco e dal re Carlo VI ceduto al tedesco conte di Mansfeldt. Dall’*Apprezzo* compilato in occasione della devoluzione al Regio Fisco si può ricavare uno spaccato di quella società. Una società agraria, ma soprattutto una società ancora feudale che non riusciva ad andare oltre i limiti dell’autoconsumo. In riferimento agli allevamenti l’*Apprezzo* ci informa che alla proprietà feudale apparteneva il bosco del Salto che era adibito a pascolo per i bufali e la Selva di Vetere, ricca di varie specie di alberi (cerri, querce, sugheri), che era utilizzata in parte per la macerazione di lino canapa e per il resto, serviva per il pascolo di ogni genere di animali: bovini, bufalini, equini, ovini. Inoltre vi erano i beni “burghensatici” di cui la parte più bassa si estendeva tra la Appia, il territorio di Monticelli, il corso del fiume Vetere comprendendo in parte le terre donate dall’Università perché si facesse la bonifica. In questi territori i cittadini potevano andare a raccogliere le ghiande, ma non potevano introdurre i maiali, avevano il diritto di “legnare”⁵. La “fida” di animali nel territorio di

3 Agli “accattapani” attribuita la facoltà di stabilire le tariffe dei prodotti da vendere, di controllare pesi e misure, nonché di accusare e punire i bottegai che vendano “fraudolose” o che comunque violino le norme statuarie.

4 Cap. 55 degli Statuti di Monticelli.

5 Raccogliere legna per uso domestico.

Fondi e Monticelli, per cittadini e forestieri, insieme ad altre rendite costituiva una fonte di reddito sia per le casse feudali che per quelle burghensiatiche. Le attività più diffuse erano l'agricoltura e l'allevamento. Poche erano le persone facoltose che "possiedono diversi stabili con masserizie d'animali vaccini, cavallini, pecore ed altre". La presenza di animali era altissima. Si distingueva il contadino che possedeva strumenti di lavoro, dal semplice *bracciale* che occupava l'ultimo grado della scala dei lavori impegnati in agricoltura. Nell'*Apprezzo* si parla di: "1000 animali vaccini armentizi, 300 paia di buoi e molte bufale domate per coltivare i terreni, 500 cavalli e giumente e 40 domati da sella e da soma 600 animali somarini che si possiedono da tutti i cittadini 150 animali porcini presso le loro case, pecore e capre di circa 5000 animali".

Statistica del regno di Napoli del 1811

Riferendosi alla Provincia del regno denominata Terra di Lavoro⁶ nella quale insistono le nostre zone di riferimento, nel capitolo riguardante la sussistenza ed alimentazione della popolazione ed in particolare l'uso della carne notiamo come la carne vaccina si mangiava comunemente nelle zone di pianura mentre nei luoghi montuosi anche le persone ricche preferiscono mangiare: "le carni degli animali caprini o pecorini sono le più comuni. La carne di capra si mangia nel mese di settembre ed ottobre quella di pecora tutto l'anno; gli agnelli ed i capretti a tempo proprio; il castrato è riserbato pe' facoltosi".

Terra di Lavoro – prezzi generali delle altre carni nel 18157.

<i>Carni</i>	<i>Prezzo pi alto</i>	<i>Prezzo pi basso</i>
Bufalo	14	11
Pecora	13	9
Capra	12	8
Castrato	18	15
Porco	16	22
Agnelli e Capretti	17	20

⁶ La *provincia di Terra di Lavoro* era una delle province più vaste d'Italia: comprendeva l'intero territorio dell'attuale provincia di Caserta, la parte meridionale dell'attuale provincia di Latina, parte dell'attuale provincia di Frosinone (il cassinate), tutta la parte dell'agro nolano ricompresa nell'attuale provincia di Napoli e ancora una parte del [Sannio](#) (oggi divisa tra le province di Benevento, Campobasso e Isernia). I centri principali della provincia erano Capua, Caserta, Formia, Gaeta, Cassino, Isola del Liri, Itri, Nola, Sora e, per importanza storica, Aquino, Arpino e Roccasecca; facevano parte della provincia, inoltre, i comuni delle isole Pontine, Ponza e Ventotene.

⁷ I prezzi sono espressi nella moneta dell'epoca il **grano** (plurale **grana**). Inizialmente, sotto Federico II, era una frazione dell'Oncia d'oro pari ad 1/600 di oncia. 10 grana formavano un **carlino**, 20 un **tarì** e un grano valeva 12 **cavalli** (o 12 denari in Sicilia). La moneta fu emessa per la prima volta da Ferdinando I di Napoli. Fu battuta fino al 1860. Usando apposite tabelle di conversione che valutano il potere di acquisto (**1 lira del 1861 equivalente a 7.302,1732 lire del 2001**), considerato che un ducato corrispondeva a 4 lire e 25 centesimi piemontesi possiamo stabilire che *il valore del ducato, rapportato ai giorni nostri, era di circa 16 € per cui un grano (che ne era il centesimo) valeva 0.16 €.*

Inoltre in tutti i paesi montuosi della provincia si usano latticini di capra o pecora. “Dal latte di capra si formano le caciucce, che fresche sono graziose a mangiarsi, disseccate sono di mediocre qualità”. I formaggi di capra venivano anche aromatizzati con un'erba spontanea la Pimpinella (*Poterium sanguisorba*). Mentre nel capitolo riguardante la pastorizia e i suoi prodotti è riservato un intero paragrafo alla capra che negli anni in cui fu approntata la statistica ascendevano, principalmente nelle zone montuose, della Provincia di Terra di Lavoro al numero di 97.8388, un numero ragguardevole se pensiamo che fra tutti i rami della pastorizia queste venivano considerate nocive per l'agricoltura. Sempre dalla Statistica: “Le capre generalmente non appartenevano a persone molto facoltose, ma piuttosto ad industriosi contadini: in conseguenza non sono per esse destinati pascoli particolari né spontanei, né sativi: né luoghi dove esistono demani comunali vanno esse a pascolare come le pecore, ma dove i demani non esistono, o quando le nevi, ed il gelo aduggiano le erbe né i demani, mentre si provvede al mantenimento delle pecore con ogni mezzo possibile, si lascia, che le capre provveggano al loro nutrimento, menandole al pascolo ogni giorno, ed in tutti i tempi. Quindi i caprai senz'alcun rispetto per le proprietà cacciano il loro gregge il loro gregge ne' campi li più floridi, e nelle vigne le più feraci. Le selve di fresco recise non vanno esenti da questa sciagura, ed il danno irreparabile, perché tutti i giovani rampolli rosi una volta, più non germogliano. L'indole della capra di pascere rizzandosi in alto fa che i teneri tralci delle viti appoggiate agli alberi siano spesso, rotti, o tirati giù con i loro morsi; le piante fruttifere sono guaste né fiori, o nelle frutta. La vigilanza dei pastori non basta a reprimere la malizia de' caprai, se essi sono allontanati da' poderi durante il giorno, aspettano la notte per cacciarvi dentro il loro gregge, e recare danni spesso considerevoli. Nemmen si può dire che il loro stabio sia utile, perché generalmente vien rifiutato per la concimazione delle terre, e si riserba solo per gli ulivi, e per qualche ortaggio. Questo gregge la notte ricovera sempre al chiuso, e nell'inverno nelle stalle, le quali sono un recinto di muro, o di alta maceria coperta di strame, oppure capanne assai larghe intorno alle quali si formano li siepi con graticci, e spine. Il prodotto di questa industria sono latte e capretti. Le capre rendono in latte più delle pecore perché si mungono per più lungo tempo, cominciando da 15 giorni dopo il parto, e termina allorché il freddo ne abbia seccata la sorgente. Ma questo latte abbonda assai di siero, e quindi nel frutto differisce di poco dal pecorino”. Nei luoghi più popolati vicini agli allevamenti parte del latte di capra prodotto veniva consumato direttamente fresco “per medicina o per lusso” e venduto ad un prezzo, sempre secondo la statistica, molto vantaggioso.

Le pelli delle capre venivano usate nelle concie, per otri di olio e di vino, per zampogne de' pastori e per crivelli. I peli si adoperavano per imbottire selle, barde, basti, e del corno “fanno i pastori differenti lavori, ne' quali occupano ore oziose”.

L'Inchiesta Jacini nel circondario di Gaeta

La prima zona del circondario di Gaeta comprende i comuni di Fondi, Monte San Biagio, Sperlonga, Itri, Lenola, Campodimele, Pico, Pastena, S. Giovanni Incarico.

Le capre sono considerate dall'inchiesta come un povero animale su cui spendere poche parole. “Le opinioni rispetto alla conservazione di questo animale si risolvono tutte nella utilità di questo animale

8 Le pecore ascendevano sempre nello stesso periodo ad un numero di 178.269.

da una parte tanto per il latte quanto per i capretti, come pure per le pelli adoperate per otri, e dall'altra parte nel nocumento che arrecano agli albori di cui mangiano le cime specialmente se giovani, ed è molto più d'ogn'altro lamento il danno che per ciò arreca agli ulivi, ai carrubbi e ai castagni”.

“Dal latte delle vacche, delle pecore e delle capre, tranne pochissimo consumato in natura, il più s'impiega in farne cacio. Questo in tutto il Circondario piglia un'unica forma piccola, cilindrica, conosciuta col nome di *caciotta*”. Le caciotte vengono vendute fresche e in parte stagionate. “O famiglie stesse dei produttori, o appositi industriali che ne fanno raccolta, le tengono in serbo per venderle nell'autunno e nell'inverno allo stato secco. In quale stato ci si dà nel mezzo della state una preparazione consistente in ungerle per tre volte in altrettante settimane successive o colla *morchia* d'olio come nella I zona (che comprende i comuni di Fondi, Monte San Biagio, Sperlonga, Itri, Lenola, Campodimele, Pico, Pastena, S. Giovanni Incarico) ... aggiungendovi talune volte all'esterno le foglioline della *Poterium Sanguisorba*. ... che le dà un sapore piccante che le rende assai ricercate”. “Da qualche tempo si è preso ad usare altra forma di disco di 6 cent.i circa di diametro, alte 3 centimetri”.

Il Bacino di Fondi da Mario Riccardi anno 1959

“Secondo cifre gentilmente fornitemi dai sindaci di Fondi, Monte San Biagio e Sperlonga, alla fine del 1958 il bacino fondano possedeva 2421 bovini (di cui 183 bufali), 1370 equini (di cui 977 asini), 2981 pecore, 2710 capre e 1773 suini. Una parte del bestiame è transumante: delle pecore, circa 1500 capi; delle capre, circa 500 capi; dei bovini, 150 capi; degli equini, 200 capi”. “Nell'insieme, nell'ultimo trentennio si è verificato un incremento nel patrimonio zootecnico del bacino fondano. Difatti dal 19309 ad oggi ha avuto luogo un aumento del 54% nel numero dei bovini e dell'8% in quello delle capre; mentre invariata, o quasi, è rimasta la consistenza delle pecore”.

Storia, razze, origini e fonti orali

Le comunità agropastorali risultano spesso quasi del tutto prive storicamente di fonti scritte.

La maggior parte delle fonti orali registrate concordano con il fatto che la presenza della Capra Bianca nel territorio del Comune di Monte San Biagio e più in generale dei Monti Ausoni stata riscontrata fin dalla seconda metà del 1800. Bisogna ricordare che il Comune di Monte San Biagio, in provincia di Latina, fino al 1862 prendeva il nome di Monticelli¹⁰. A conferma di detta ipotesi sembra

9 Secondo il Censimento agricolo del 1930, nel bacino fondano c'erano allora 1573 bovini, 2053 equini, 2963 pecore, 2513 capre.

10 Il nome MONTICELLI, con delibera 2 agosto 1862, per Regio Decreto 14.09.1862, fu cambiato in SAN VITO per non confonderlo con Monticelli di Roccauglielma (Esperia), nella stessa provincia di Terra di Lavoro. Ma anche Monte San Vito creava confusione con l'omonimo paese in provincia di Ancona di conseguenza il Prefetto ordinò un ulteriore cambiamento di denominazione. Il Consiglio Comunale nella seduta del 20.12.1862

interessante notare come tra gli allevatori di Capra Bianca è diffuso l'appellativo di capra "Monticellana" riconoscendo al territorio del comune di Monte S. Biagio (ex Monticelli) una sorta di zona di "origine" e di massima purezza riconosciuta da generazioni dalle popolazioni locali. Tutto ciò ci induce a pensare che la capra in oggetto era presente su questi territori ancor prima del 1862 data in cui il Comune di Monticelli prese il nome di Monte San Biagio.

Sempre le fonti orali riconoscono concordi in Antonio Minchella fu Crescenzo e Fusco Teresa nato a Villa Latina (ex Agnone) in provincia di Frosinone nell'anno 1817 coniugato con Fia Maria Domenica e morto a Monte San Biagio il 09.10.1902 il capostipite di questa stirpe di pastori che da Villa Latina¹¹ si trasferì con il suo gregge di capre a maggioranza bianche, circa settecento, attorno alla metà del 1800 nel Comune di Monticelli ora Monte San Biagio. Dapprima per un periodo breve in località Passatiello e successivamente in modo definitivo in località Galearde nella Valle di Vetica (Valle di San Vito).

decise per MONTE SAN BIAGIO in onore del Santo Patrono. La delibera fu approvata con Regio Decreto 18.01.1863.

¹¹ Il comune di VILLA LATINA si è reso autonomo dal vicino centro di Atina nel 1832 prendendo l'antico nome di Agnone. Il nome attuale di Villa Latina è stato assunto nel 1862 per sottolineare la presenza di importanti resti archeologici di epoca romana.

Non si esclude infatti che questo primo nucleo di capre provenienti da Villa Latina (ex Agnone) in Val Comino provincia di Frosinone abbiano avuto una successiva espansione nelle aree limitrofe in sostituzione o parziale convivenza con nuclei autoctoni quali la Capra Capetrina e Capra Romana.

Infatti se paragoniamo una ricostruzione dell'albero genealogico arricchitosi dal 1817, anno di nascita di Antonio Minchella a cui facciamo riferimento come capostipite per la nostra ricerca, di ben 7 generazioni, alle attività della pastorizia legata all'allevamento della capra in queste zone constatiamo la forte e continua presenza nel susseguirsi delle generazioni di questa attività di allevatori di capre addirittura oltre la linea diretta perseguibile tramite la discendenza maschile. Ad esempio se analizziamo le discendenze di una delle aziende pi rappresentative come quella di De Luca Biagio il cui gregge ammonta a circa 170 capre ci accorgiamo che la mamma di Biagio il cui nome è Maria fa di cognome Minchella perché ripercorrendo a ritroso l'albero è figlia di Biagio Minchella (nato 07.02.1901- morto 22.11.2000) che a sua volta è figlio di Giovanni Minchella (nato 24.06.1878 – morto 18.03.1961) che è figlio di Isidoro Minchella (nato nel 1846) che a sua volta è figlio di Antonio Minchella il capostipite.

Storia, tipi genetici, adattamento e fonti orali

Sempre le fonti orali ci inducono a riflettere sulle peculiari caratteristiche dei due tipi genetici presi in considerazione.

Sembra infatti che del gregge di capre provenienti dalla Val Comino verso la metà del 1800, la Bianca rappresentava la maggioranza e che la stessa nel tempo si sia ben adattata alle condizioni delle Valli collinari dei Monti Ausoni. Si possono avanzare delle ipotesi:

1. L'influenza del mare sul versante ovest dei Monti Ausoni crea un clima mite che si differenziava di molto dai freddi altopiani della Val Comino;
2. La possibilità di pascolamento a valle nella Piana di Fondi che anche se in parte impaludata (non era nelle condizioni critiche delle vicine Paludi Pontine) consentiva un parziale uso del pascolo;
3. Il mantello di colore bianco che è il colore che attira meno i raggi del sole forse si adatta maggiormente ad una esposizione orientata ad ovest verso il mare;
4. La Capra Bianca Monticellana ha caratteri più delicati in rapporto alla Caprastrina ed alla Grigia, inoltre presenta una maggiore attitudine alla produzione di latte;
5. Sempre riferendoci alla produzione di latte dalle ricerche menzionate risulta che negli allevamenti dei Monti Ausoni la produzione di latte risulta superiore rispetto a quelli della Val Comino;
6. L'intelligenza di una stirpe di allevatori, che ha saputo elaborare e sperimentare nel corso dei secoli pratiche ancora presenti e ben radicate in questi allevamenti, tramandandosi i segreti della caseificazione unita al clima che in un ambiente di produzione particolare, come quello dei Monti Ausoni e Aurunci, è possibile trovare condizioni ideali per l'asciugatura del formaggio, hanno creato nel tempo le condizioni ideali per la realizzazione di un prodotto di qualità. Infatti il latte di questi animali, trasformato in azienda, viene utilizzato per la produzione di alcuni formaggi come la Marzolina, il Formaggio di Capra e la Ricotta Secca apprezzati da tempo anche al di fuori dei luoghi di produzione e inseriti nell'elenco naz.le dei prodotti tradizionali tanto da rappresentare una risorsa per l'economia della zona;
7. La Bianca è poco presente in Val Comino le greggi sono composte più che altro da Grige più rustiche meno sensibili al freddo, con un mantello che a differenza di quello della Bianca riesce meglio a mimetizzarsi in caso di presenza dei lupi. In queste zone della Val Comino le greggi sono spesso miste composte cioè da capre e pecore ed il pastore usa seguire il gregge nei suoi spostamenti;
8. La Capra Bianca Monticellana sui Monti Ausoni viene ancora allevata libera nelle piccole valli collinari. Era usanza da parte dei pastori di disboscare ed a volte bruciare le aree da adibire al pascolo. Da questi appezzamenti, una volta privi di alberi ed arbusti, emergevano le parti affioranti della roccia calcarea bianca di un colore molto simile a quello del mantello della Capra Bianca Monticellana tanto da confonderla con il paesaggio circostante. Questo particolare habitat garantiva al gregge una protezione da eventuali eventi esterni anche di natura dolosa e nel contempo rappresentava motivo ulteriore di adattamento ai luoghi. Anche oggi, il pastore, posizionato in un punto della valle riesce bene ad individuare e controllare gli spostamenti delle capre facilitato in questa operazione dal colore bianco del mantello della capra. Le stesce ad orari stabiliti raggiungono l'ovile per la mungitura.

La Capra Caprastrina sembra essere una delle capre autoctone di più lunga presenza sul territorio laziale. Diversi allevatori che oggi detengono Capre Bianche o Capre Ciociare ricordano come i propri predecessori familiari allevavano anche un gran numero di Capre Caprastrine o Nere. La dorsale dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci probabilmente risulta l'area di origine della popolazione in questione. Molto probabile un'attiguità con capre nere campane in considerazione di un'attività transumante verso le pianure della Terra di Lavoro.

Gli allevamenti in cui è stata rilevata la Capra Caprastrina sono numerosi, di solito la presenza di capre Caprastrine si accompagna a quella, normalmente più numerosa, di Capre Bianche e Grigie Ciociare o di soggetti più o meno meticciati. Rari gli allevamenti con prevalenza di Capre Caprastrine¹².

¹² Ne è stato censito solo uno a Campodimele.

- 1) La Capetrina si presenta più rustica, più indipendente. messa a capo del gregge nelle foto sempre davanti al gregge è da notare che la presenza della Capetrina è proporzionale all'altitudine e alla impervità dei luoghi più sono impervi è maggiormente la composizione del gregge è sbilanciata verso la Capetrina. La capetrina produce poco latte finisce per essere allevata per la carne.

BIBLIOGRAFIA

1. Di Fazio Antonio, "L'inchiesta Jacini nel circondario di Gaeta: la monografia di E. Sorrentino", prefazione di Antonio Parisella, Istituto di Storia e Arte del Lazio meridionale, Centro di Anagni, Anagni 1991;
2. "La statistica del Regno di Napoli nel 1811", vol. IV, a cura di Domenico Demarco, Roma, Accademia dei Lincei, anno 1988;
3. "Atlante storico politico del Lazio", Roma-Bari, 1996;
4. "Statuti di Monticelli (Secc. XV – XVI)", a cura di Carlo Macaro, Associazione Pro Loco Monte San Biagio, anno 1991;
5. "Apprezzo dello stato di Fondi del 1690", vol. I-II, Comune di Fondi, anno 1966;
6. Lo Sordo Dario, "Alcuni toponimi di Monte San Biagio", Monte San Biagio, anno;
7. Cortonesi A., Giammaria G., "Terra di lavoro nel Lazio meridionale", Editori Laterza, Bari, anno 1999;
8. Silvestri Maria, "La bonifica di Fondi", eUroma, Roma, anno 1990;
9. Riccardi M., "Il Bacino di Fondi", Bollettino della Società Geografica Italiana, Roma, anno 1959, pp. 27-99;
10. Tripaldi C., Palocci G., Castellano A., Battista E. *, Veloccia C. *, Saltalamacchia F., Di Bernardini R., Angelucci M., Di Marco A. *, Orlandini S. **, Catillo G., "Produzione quanti-qualitativa di latte in tipi genetici caprini autoctoni del Lazio meridionale: primi risultati", anno
11. Tripaldi C., Angelucci M., Saltalamacchia F., Scossa A., "I formaggi tradizionali: l'esperienza della Regione Lazio", CRA Istituto Sperimentale per la Zootecnia, ARSIAL, Associazione Italiana Allevatori, anno

Area di diffusione attuale e di max espansione

L'areale di allevamento è situato nel sud del Lazio con principale consistenza nell'area di origine sulle dorsali delle province di Roma, Frosinone e Latina, dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci. Una diffusa presenza la si riscontra anche nei Monti del gruppo delle Mainarde ed in Val Comino. Ultime propaggini di diffusione sembrano i Monti Prenestini in provincia di Roma.

Allevamenti

Gli allevamenti in cui è stata rilevata la Capra Capestrina sono numerosi e per ora risultano tutti quelli coinvolti (circa 30) dal censimento ARSIAL sulle capre autoctone del Lazio.

Descrizione Morfologica

Taglia: grande, con femmine adulte con un peso compreso tra i 50-55 Kg e che possono arrivare anche a pesi superiori. Nei maschi adulti il peso si attesta sugli 80-85 Kg con soggetti che possono arrivare anche a 90 Kg.

Mantello: generalmente nero o marrone focato uniforme su tutto il corpo e con arti chiari con linea nera anteriore. Possono esserci alterazioni del pigmento che creano o filamenti dorsali marroni o aree bianche ventrali e perianali. Lunghezza del pelo variabile dai 5 ad oltre 15 cm..

Testa: generalmente grande, lunga ed a volte con profilo solo leggermente camuso. Guancia piatte mai allargate nella zona mandibolare. Normalmente coperta da peluria corta e quasi sempre caratterizzata da una linea bianca sopraorbitale. Sia nelle femmine che nei maschi i soggetti sono provvisti di grandi corna divergenti e relativamente appiattite lateralmente. Le orecchie sono grandi, larghe e pendenti o semipendenti ma non è trascurabile la presenza di orecchie più piccole e portate orizzontali.

Collo: lungo e molto largo nei maschi e non sempre provvisto di tette.

Groppa: ampia e spiovente

Tronco: medio-lungo.

Torace ed addome: sempre molto sviluppati

Apparato mammario: mediamente sviluppato ben proiettato rispetto alla groppa. Conformazione variabile da bifido a ipogloboso. Il tipo semibifido ed ipogloboso sono le tipologie più diffuse a cui si accompagnano frequentemente capezzoli di media dimensione.

Arti: robusti con larghi unghioni neri fortemente distinti dalla circonferenza dello stinco e ben adeguati al pascolo brado in ambienti orografici accidentati.



Immagine JPEG: 320 x 240 - 15075 bytes



Immagine JPEG: 320 x 240 - 17517 bytes

Caratteristiche riproduttive

L'attività riproduttiva è caratterizzata da monta naturale per lo più effettuata da agosto ad ottobre. Tuttavia la Capra Capestrina sembra mostrare una certa destagionalità naturale qualora si scelgano periodi diversi dell'accoppiamento. Generalmente il rapporto maschio:femmine è di 1:50. I parti avvengono principalmente tra gennaio e marzo e solo raramente vengono anticipati a novembre-dicembre. La fertilità supera sempre il 90% con oltre il 70% di parti gemellari ed un numero di nati per parto pari a circa 1,7 (media di tutte le categorie) ed una fecondità che supera facilmente il 160% sulle pluripare. Le primipare partoriscono tra i 18-24 mesi di età ma non sono rare quelle che partoriscono a 12 mesi. L'età riproduttiva arriva facilmente fino al 10-11° parto ma la gran parte delle capre viene mantenuta in allevamento fino a 5-7° parto.

Non si osserva ermafroditismo nelle nascite derivate da entrambi soggetti acorni.

Attitudini produttive

Principale: Latte

Secondaria: Carne

Altro interesse alla conservazione

-Mantenimento dell'attività pastorale in aree altrimenti destinate all'abbandono.

-Mantenimento di una delle popolazioni caprine autoctone fondamentali per la trasformazione tradizionale dei formaggi locali.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche

Ottima qualità del latte (in studio in ARSIAL) e della carne del capretto che si presta anche alla produzione di caprettone ferragostano.

Miglioramento genetico

L'attuale livello di selezione solo di tipo massale e spesso si riconduce al solo scambio di soggetti non imparentati tra i diversi allevatori.

ARSIAL

agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio

Via Lanciani 38, Roma

Resp.: [D.ssa Mariateresa Costanza](#)

Tel.: 0039 + 06.86.273.450 Fax: 0039 + 06.86.273.270