



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

RAZZE DI OCA IMPIEGATE IN VENETO



BRICIOLE DI STORIA SULLA BIODIVERSITÀ
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE NEL VENETO





FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

RAZZE DI OCA IMPIEGATE IN VENETO



BRICIOLE DI STORIA SULLA BIODIVERSITÀ
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE NEL VENETO





BIONET 2017/2022

Rete regionale della biodiversità agraria

Conservazione della biodiversità di interesse agrario nel Veneto

A cura di:

Maurizio Arduin, *Veneto Agricoltura*

Realizzazione grafica:

Federica Mazzuccato

Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura

Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 - Fax 049 8293815

e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Pubblicazione online 31 luglio 2019

INDICE

Introduzione	pag.	6
L'OCA	»	7
LA RÈGIA STAZIONE SPERIMENTALE DI POLLICOLTURA DI ROVIGO.....	»	19
L'OCA PEZZATA IN VENETO	»	23
IL CONSERVATORIO DELLE RAZZE AVICOLE IN PERICOLO DI ESTINZIONE	»	27
OCA PEZZATA VENETA.....	»	33
APPENDICE	»	37
Bibliografia	»	45

INTRODUZIONE

L'oca ha radici profonde in Veneto. I più anziani ricordano che nelle corti venete pascolavano questi goffi animali da cortile pronti sempre ad accogliere in modo aggressivo gli estranei. Il loro piumaggio era spesso pezzato, ma anche bianco o grigio. Non erano allevate in ambienti precisi ma pascolavano liberamente brucando qua e là e soprattutto alimentandosi con gli scarti aziendali. Nelle piccole aziende, infatti, sostituiva il maiale e molti gli davano questo soprannome: il maiale dei poveri. Come per il maiale anche per l'oca non si buttava via niente. Si producevano salumi, prosciutti, soprattutto dove erano presenti comunità ebraiche e anche il suo grasso veniva utilizzato o conservato. Era una produzione invernale e come tutte le altre attività del cortile, era realizzata dalle donne di famiglia aiutate dei bambini e assistite degli anziani.

Ai primi di novembre, per San Martino, si macellavano e si mangiavano le prime oche. San Martino era la festa di chiusura dell'annata agraria.

L'oca Pezzata Veneta, non è ancora interessata in programmi di conservazione probabilmente perché non è ancora stata accertata la sua autenticità e il legame con la tradizione zootecnica regionale.

Allo scopo di colmare questa lacuna viene redatta questa pubblicazione che, come prevede il Programma BIONET, mette a disposizione le necessarie informazioni per l'iscrizione della razza negli appositi registri nazionali.



L'OCA





Fra le oche selvatiche la Specie *Anser anser*, caratterizzata dal piumaggio grigio cenerino, dal becco arancione e dai piedi carnicini, è la sola che abbia dato origine alla forma domestica.

Abita le regioni nordiche dell'Europa e dell'Asia sino al suo estremo limite orientale, migrando nella stagione invernale verso sud sino al bacino mediterraneo, all'India e alla Cina Meridionale (Taibel 1956).

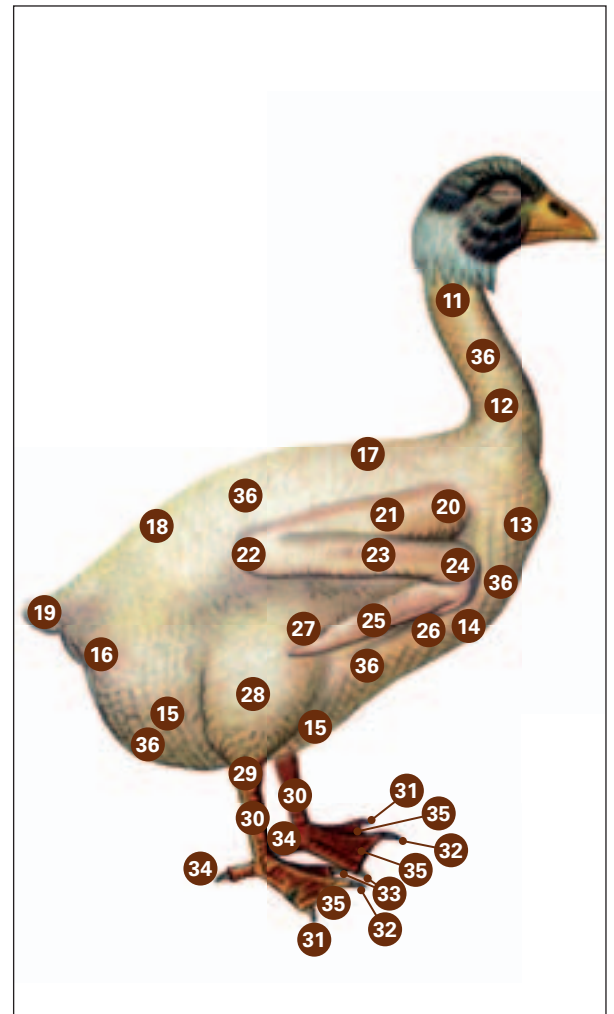
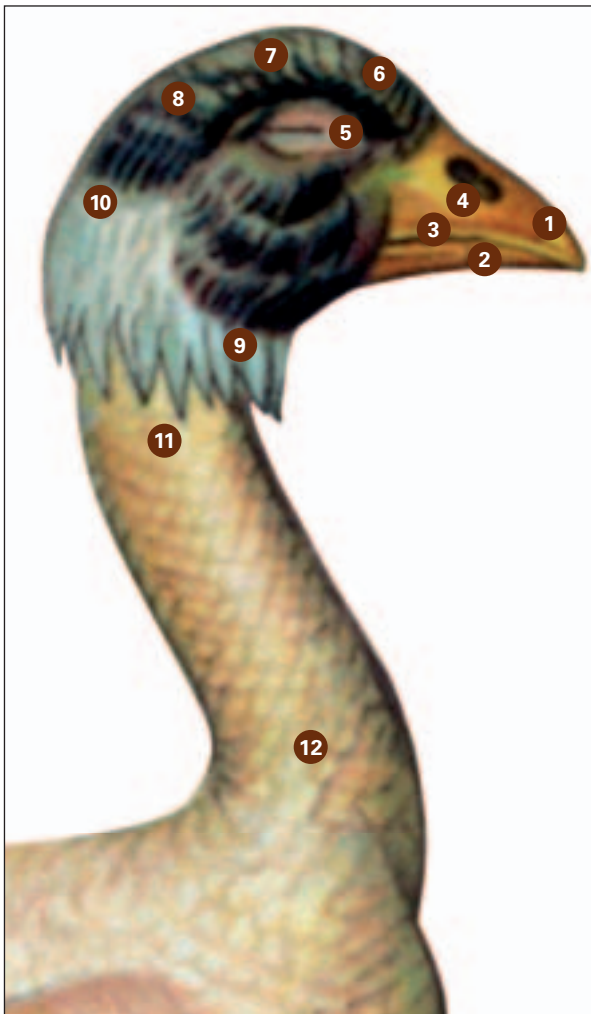
Frequenta la tundra e le regioni prative e paludicole. È strettamente monogama e la coppia rimane unita per tutta la vita. In caso di morte di uno dei partner l'oca superstite può formare un'altra coppia. Le uova deposte variano da 8 a 15 per ogni covata. Si adatta all'allevamento.

L'addomesticazione dell'oca si perde nella notte dei tempi e comunque è sicuramente avvenuto prima dell'addomesticazione della gallina. Le oche infatti erano allevate già al tempo delle "palafitte" (Toschi 1979). I primi resti di palmipedi domestici ritrovati nel corredo delle tombe di alcune necropoli preistoriche dell'Europa centro-settentrionale risalgono al Neolitico (dall'8000 a.C. al 4000 a.C.).

Le decorazioni murali di Ninive in Mesopotamia, di Sakkara e Giza in Egitto mostrano alcune pratiche di allevamento e alimentazione forzata delle oche con tecniche non molto diverse a quelle praticate tradizionalmente agli inizi del secolo scorso. Emerge così che circa 2800 anni prima di Cristo le qualità del fegato grasso d'oca venivano apprezzate dagli egiziani.

Si presume fossero ebrei gli schiavi a cui era affidato l'allevamento delle oche destinate al Faraone, alla sua famiglia e alla casta sacerdotale (Pontoni 1997). Sarebbero stati proprio questi allevatori specializzati, trasferendo la loro attività in Palestina, a far apprezzare l'oca al loro popolo, anche in virtù delle sue caratteristiche (*alimento puro*) perfettamente aderenti alle prescrizioni religiose. La diaspora avrebbe poi diffuso la tradizione in ogni parte della terra.

Le oche erano poi apprezzate anche dai greci (Omero, Aristotele, Plutarco, ecc.) e da loro trasferite ai trattatisti agricoli dell'antica Roma: Catone, Varrone, Columella, Placido e Plinio il Vecchio che aveva celebrato l'oca proprio per l'udito finissimo: "anche quando i cani dormono, l'oca vigila". Come non ricordare poi



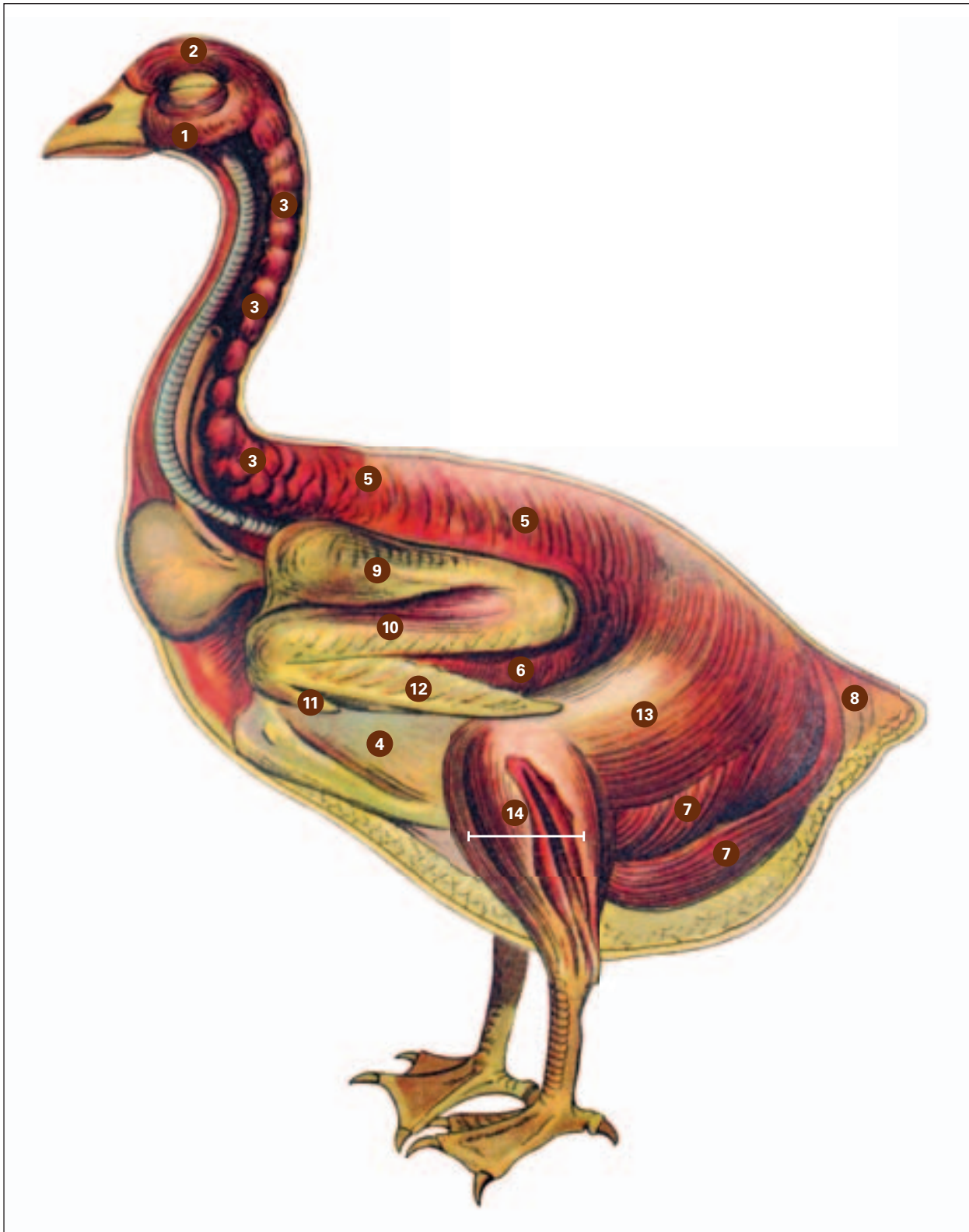
Parti esterne del corpo dell'oca: **1.** becco superiore; **2.** becco inferiore; **3.** bocca; **4.** narici; **5.** occhio (palpebre chiuse); **6.** fronte; **7.** vertice della testa; **8.** occipite (parte posteriore del capo); **9.** gola; **10.** nuca; **11.** collo; **12.** base del collo; **13.** punta del petto; **14.** petto; **15.** addome; **16.** cloaca; **17.** dorso; **18.** vita; **19.** groppone; **20.** articolazione della spalla; **21.** braccio; **22.** gomito; **23.** avambraccio; **24.** polso; **25.** dito medio; **26.** pollice; **27.** ginocchio; **28.** gamba; **29.** tallone; **30.** tarso – metatarso; **31.** dito anteriore esterno del piede; **32.** dito anteriore medio del piede; **33.** dito anteriore interno del piede; **34.** dito posteriore; **35.** membrana palmare interdigitale; **36.** corpo.



l'episodio delle oche del Campidoglio, sacre a Giunone, che con il loro allarme salvarono Roma dall'arrivo dei Galli.

Questi autori romani scrissero su come allevare le oche: ... *l'oca non si può nutrire facilmente senz'acqua né senza molta erba. È dannosa nei luoghi seminati e alberati perché strappa tutte le cime tenere che può raggiungere. Ma dovunque c'è un fiume o un*

lago e abbondanza d'acqua e i campi seminati sono abbastanza lontani, va allevato anche questo uccello. Ai tempi di Roma uno dei luoghi ideali per l'allevamento delle oche era l'Agro aquileiese (Pontoni 1997). Si narra di guardiani-ingrassatori di oche aquileiesi (gli anserarii), richiesti per la loro bravura anche a Roma, dove scendevano accompagnando sterminati branchi di oche bianche.



Apparato muscolare dell'oca: **1.** Muscolo facciale; **2.** Orbitale delle palpebre; **3.** muscoli estensori e flessori del collo; **4.** muscoli pettorali; **5.** muscoli dorsali; **6.** muscoli intercostali; **7.** muscoli addominali; **8.** muscoli coccigei; **9.** muscoli del braccio; **10.** muscoli dell'avambraccio; **11.** muscoli del pollice; **12.** muscoli delle dita; **13.** muscoli della coscia; **14.** muscoli delle gambe.



La parte più ricercata dell'oca, per i latini, era il fegato grasso, chiamato *ficatum*, perché per portarlo al peso giusto le oche venivano ingrassate con i fichi.

Dopo la caduta dell'Impero Romano non ci sono che scarse notizie sul suo allevamento. Nel Medio Evo Carlo Magno (742-814) favorì con le sue leggi lo sviluppo dell'avicoltura, ordinando ai suoi intendenti di impegnarsi ad allevare 100 galline e 30 oche nelle sue tenute e 50 galline e 12 oche nelle proprietà più piccole.

Già al tempo dei romani l'oca era apprezzata non solo per la carne ma anche per il piumino e le proprietà cosmetiche del suo grasso. Con il grasso d'oca si preparavano pomate medicinali e unguenti per rassodare i seni delle puerpere e per tonificare e detergere la pelle.

L'oca, inoltre, è grande fornitrice di penne e piumino. La raccolta veniva fatta dalle massaie su oche vive.

Questa pratica, secolare e ampiamente diffusa nel periodo tra i due conflitti mondiali, suscitò la reazione delle Società zoofile che intravedevano in questa operazione un atto di crudeltà condannabile subito dagli animali.

Questa disputa, alla fine degli anni '30, finì in Cassazione (*Frau-Sanna 1940*) a seguito di una denuncia degli Agenti zoofili di Padova, nei confronti di diverse massaie della provincia. Queste furono comunque

assolte con formula piena per inesistenza di reato in considerazione del fatto che le oche perdono naturalmente le penne e il piumino quando questi hanno raggiunto la maturità.

Le massaie venete, che procedevano all'estirpazione delle penne, sapevano per annosa consuetudine che l'operazione di depennamento e spiumatura, del resto incompleta, viene fatta in epoca adatta, cioè quando l'oca si trova in prossimità della muta. Questo avviene due volte all'anno, contrariamente a quanto succede nelle galline che mutano una volta con lenta e progressiva azione naturale.

Le spiumature andavano fatte in giornate adatte in modo che le oche non soffrissero per la perdita del mantello.

Dalle oche si ottenevano anche i piumini per cipria realizzati con pelle conciata che sostituivano i più costosi piumini di cigno. Erre una vera arte della pellicceria che dai piumini da cipria andava alle confezioni di abiti, di mantelle, di cappellini, ecc.

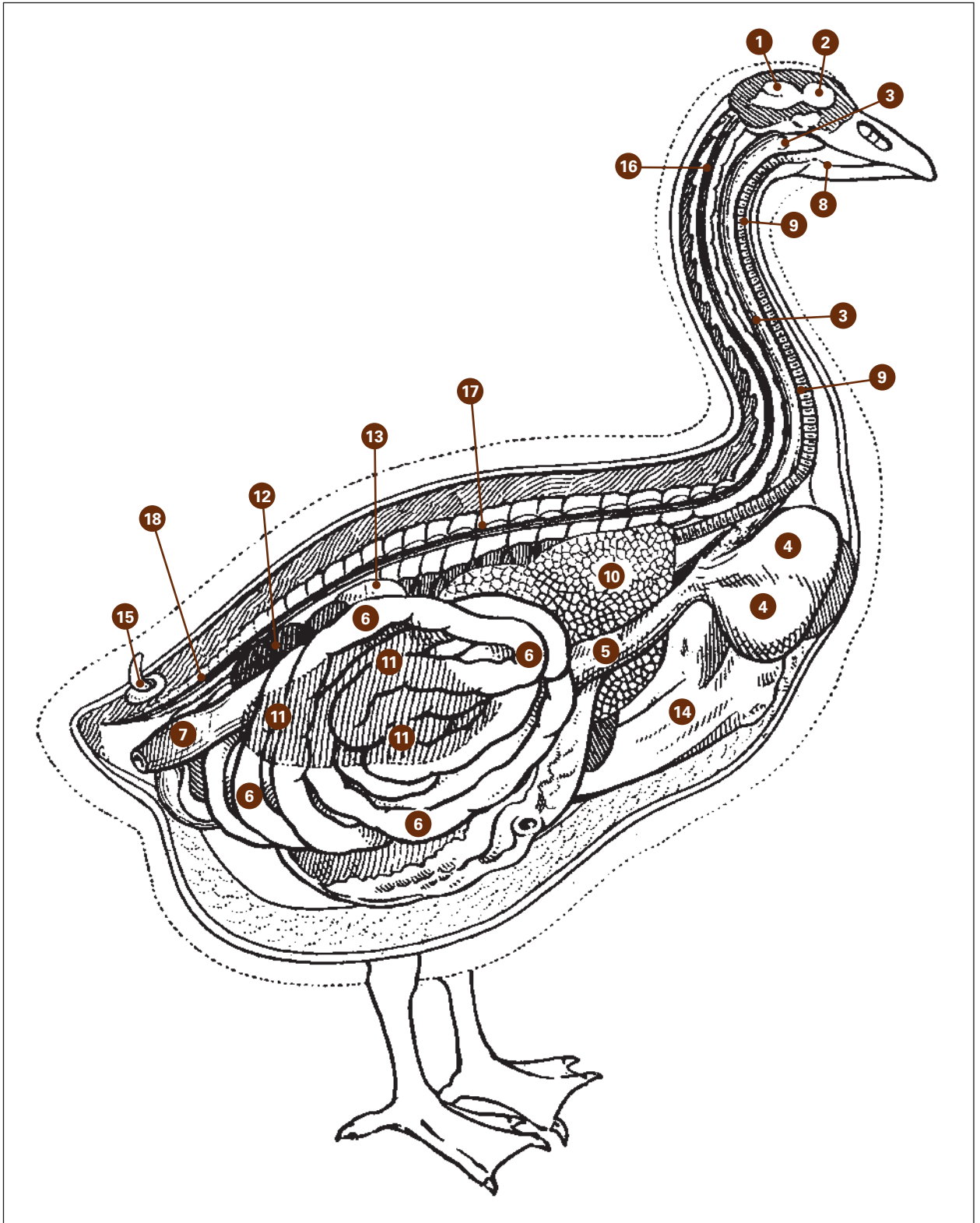
L'oca possiede 17 diverse specie di penne, di cui 12 appartenenti alle sole ali. Le prime remiganti possono essere distinte in tre diverse parti:

1. Le Frecce o cannoli o steli (*flèches o tuyaux*);
2. Le mediane (*moyenes*);
3. Le *favillons*.





Scheletro oca: **1.** mascella; **2.** mandibola; **3.** apertura nasale; **4.** osso nasale; **5.** osso frontale; **6.** scatola craniale; **7.** fosse orbitali; **8.** orifizio attraverso il quale passa il nervo ottico; **9.** osso quadrato; **10.** ossa molare; **11.** volta del cranio; **12.** 18 vertebre cervicali; **13.** 9 vertebre dorsali; **14.** 4 vertebre lombari e 5 o sei sacrali (non visibili); **15.** 7 vertebre caudali; **16.** osso coracoide; **17.** forcina (clavicole saldate); **18.** sterno; **19.** costole; **20.** costole; **21.** scapola; **22.** articolazione scapolo omerale; **23.** omero; **24.** gomito; **25.** radio; **26.** ulna; **27.** carpo; **28.** osso piramidale; **29.** osso trapezoidale; **30.** pollice; **31.** 2 metacarpali uniti alle loro estremità; **32.** dito medio; **33.** terzo dito rudimentale; **34.** ilio; **35.** ischio; **36.** pube; **37.** foro soprapubico; **38.** femore; **39.** rotula; **40.** tibia; **41.** perone; **42.** tarso – metatarso; **43.** dito posteriore (2 falangi); **44.** dito interno (3 falangi); **45.** dito medio (4 falangi); **46.** dito esterno (5 falangi).



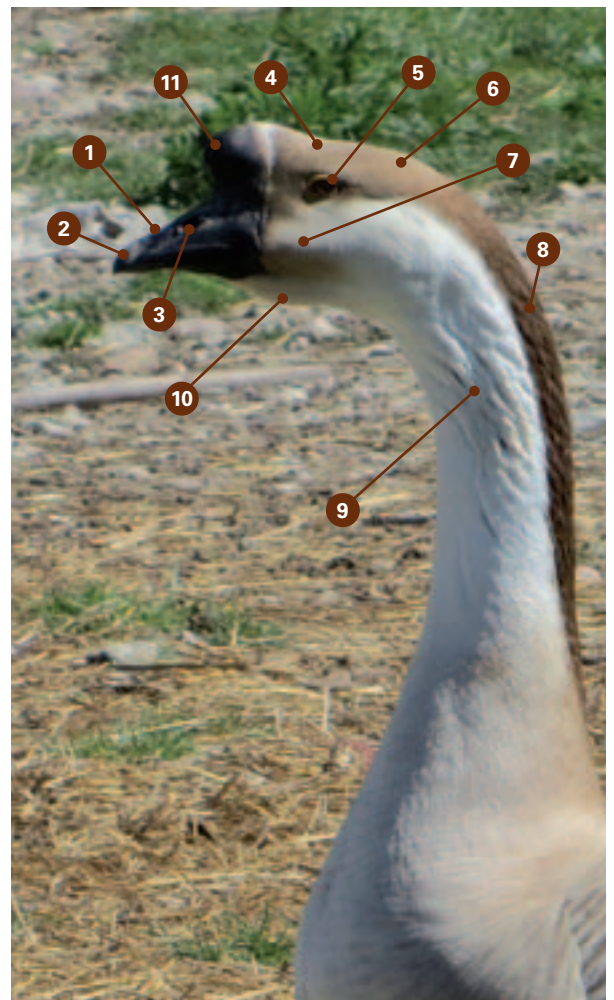
1. Lobo del cervello; 2. occhio; 3. Faringe ed esofago; 4. gozzo; 5. ventricolo (il fegato, il pancreas, ecc. restano occultati dalla massa intestinale); 6. intestini; 7. sbocco dell'ultima porzione dell'intestino (cloaca); 8. laringe; 9. trachea; 10. polmoni; 11. cuore; 12. reni; 13. testicoli; 14. sterno o carena; 15. glandola dell'uropizio; 16. vertebre cervicali; 17. vertebre dorsali; 18. vertebre caudali.



Oca: **1.** becco; **2.** unghiata; **3.** orifizio nasale; **4.** fronte; **5.** occhio; **6.** nuca; **7.** guancia; **8.** collo; **9.** pomo dell'ala; **10.** copritrici dell'ala; **11.** remiganti; **12.** coda; **13.** ventre (parte posteriore); **14.** piumaggio del fianco; **15.** fanone; **16.** tarso; **17.** membrana interdigitale; **18.** dito; **19.** chiglia; **20.** petto; **21.** striature del collo; **22.** giogaia.



Testa dell'oca: **1.** becco; **2.** unghiate; **3.** orifizio nasale; **4.** fronte; **5.** occhio; **6.** nuca; **7.** guancia; **8.** collo; **9.** striature del collo; **10.** giogaia; **11.** protuberanza di colore quasi nero nella parte superiore del becco.





1. presenza di fanone.



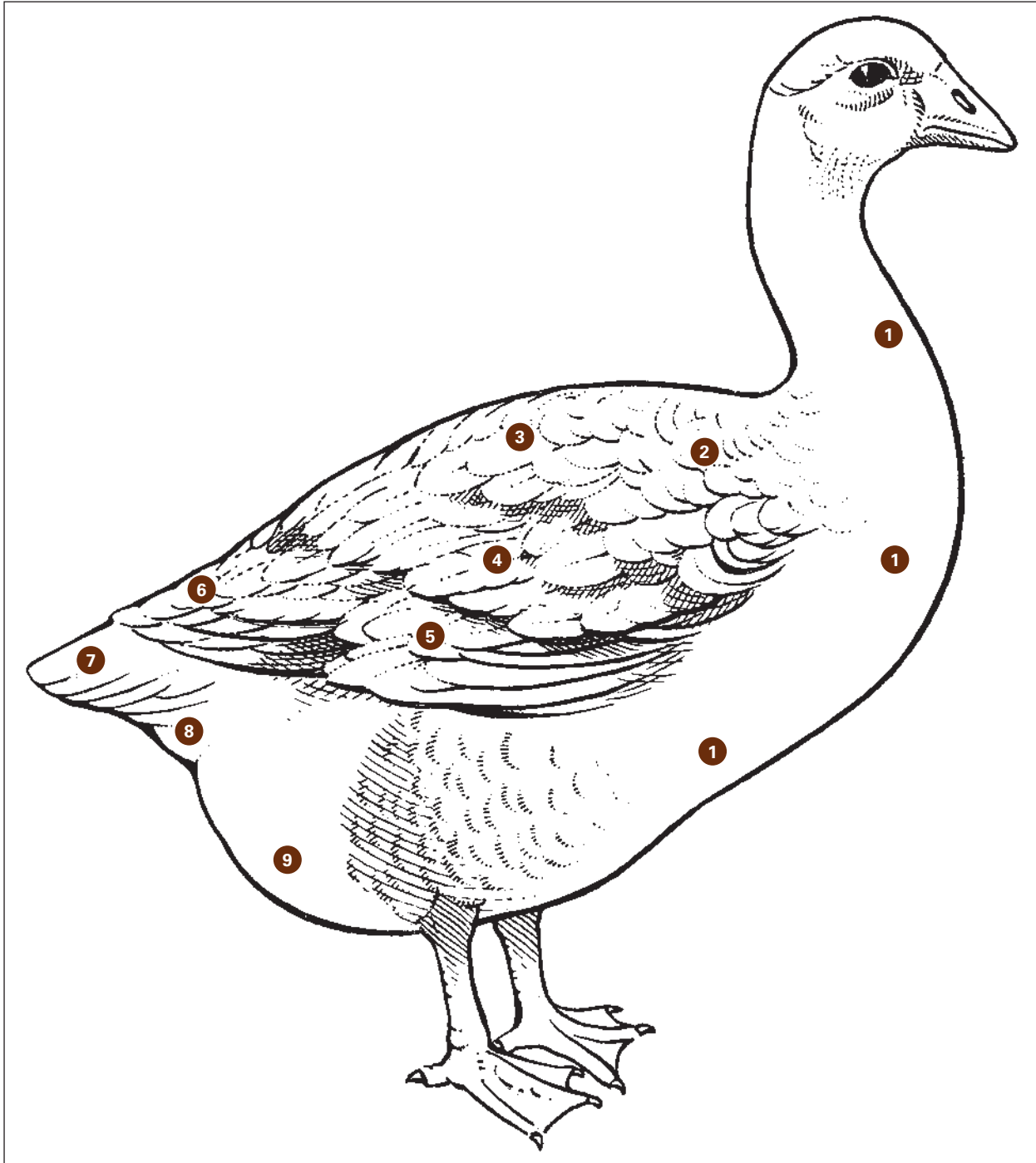
2. fanone doppio.



Maschio di oca.



Età delle oche in giorni (dall'alto in basso): 24 ore, 4 giorni, 10 giorni, 21 giorni, 60 giorni (Frau-Sanna, 1940).



Zone più importanti del piumaggio dell'oca secondo la terminologia commerciale internazionale: **1.** jabot; **2.** Parements; **3.** Petits cosses; **4.** Sabot; **5.** Biot; **6.** Favillons; **7.** Penne della coda; **8.** E **9.** chandelles.

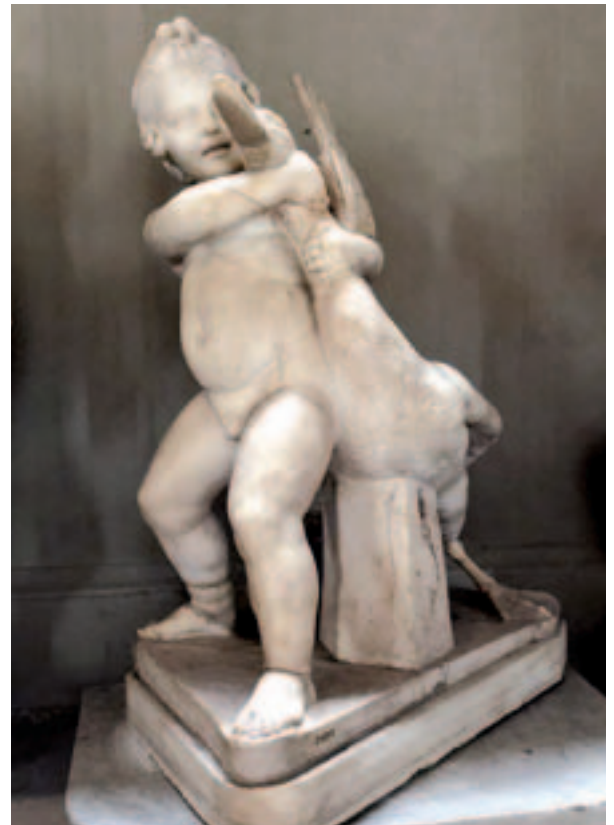


L'allevamento delle oche si è andato poi sviluppando nei secoli mantenendo comunque quasi inalterate le tradizioni e rimanendo relegato all'ambito rurale fino agli inizi del secolo scorso. Per l'Italia, e per il Veneto, questa attività è comunque stata quasi sempre relegata a ruolo marginale. In altri paesi europei, invece, l'allevamento delle oche, all'inizio del secolo scorso, si era evoluto notevolmente acquistando un significato tecnico e di conseguenza anche economico.

Alle nostre razze tradizionali si contrapponevano le razze estere più selezionate e altamente produttive. Era quindi più conveniente importare le produzioni dall'estero che realizzarle direttamente. Questa situazione non ha escluso lo sviluppo, in alcune regioni (Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna), con la selezione di razze idonee alle produzioni zootecniche.

Le oche erano apprezzate per la produzione di carne e di grasso. Si sono così selezionate alcune razze apprezzate dagli allevatori. Nell'Italia settentrionale si allevavano circa il 70% delle oche (Pozzi 1959).

Le zone dove erano presenti il maggior numero di capi erano quelle irrigue (*risaie e marcite*) della Lombardia e del Piemonte. Notevoli erano gli allevamenti anche nelle province orientali e costiere del Veneto (*Polesine*), della Romagna e delle Marche.



Musei Vaticani: statua di epoca romana di bambino con oca.

Patrimonio italiano di oche e di anatre

REGIONE	Oche	Anatre
PIEMONTE-VAL D'AOSTA	141.000	143.000
LOMBARDIA	300.000	627.000
TRENTINO-ALTO ADIGE	2.000	1.000
VENETO	213.000	371.000
FRIULI-VENEZIA GIULIA	10.000	7.000
LIGURIA	15.000	11.000
EMILIA-ROMAGNA	74.000	172.000
TOSCANA	128.000	174.000
UMBRIA	100.000	48.000
MARCHE	122.000	74.000
LAZIO	25.000	15.000
ABRUZZI E MOLISE	52.000	73.000
CAMPANIA	16.000	13.000
PUGLIA	3.000	5.000
BASILICATA	8.000	7.000
CALABRIA	2.000	1.000
SICILIA	22.000	11.000
SARDEGNA	2.000	19.000
ITALIA.....	1.235.000	1.772.000

Pozzi 1959, dati relativi all'Annuario Statistico del 1955.



**LA RÈGIA STAZIONE
SPERIMENTALE DI
POLLICOLTURA DI ROVIGO**



La Stazione sperimentale di pollicoltura di Rovigo fu istituita con Decreto Luogotenenziale 28 giugno 1917 controfirmato dal Ministro di Agricoltura del tempo, On. Raineri. Le difficoltà inerenti alla guerra e il periodo post bellico fecero rimandare l'applicazione del Decreto alla fine del 1920.

Sin dall'inizio dell'attività della Stazione Sperimentale l'oca è stata allevata nei recinti e nei vialetti dell'Istituto. Anche se non è stata oggetto di vere e proprie attività di sperimentazione le oche a piumaggio pezzato sono sempre state rappresentate nelle pubblicazioni di Taibel e Quilici: il secondo e il terzo Direttore dell'Istituto.



Oche pezzate alla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo (sopra Quilici 1964; sotto Taibel 1956).





L'incubatoio della Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo.



24 marzo 1957 - I primi tre Direttori della Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo (Quilici 1964). Da sinistra: Alula Taibel, Direttore della Stazione Sperimentale dal 1937 al 1957; Alessandro Ghigi Direttore, della Stazione Sperimentale dalla sua istituzione (1922) al 1937. A destra: Raffaello Quilici, Direttore della Stazione Sperimentale dal 1957 al 1972.



GERMANO PONTONI

il libro dell' OCA

storia, tradizioni
e gastronomia

130
modi di
cucinarla
e servirla





L'OCA PEZZATA IN VENETO



Nel periodo tra i due conflitti mondiali l'oca Pezzata Veneta era diffusa in tutte le provincie venete. In special modo erano diffuse a Padova (*Mazzon 1939*) e a Verona (*Marescalchi 1936*). Caratteristica principale era la pezzatura, bianco-grigio, del piumaggio. In base alle zone dove veniva allevata e al peso raggiunto, in Veneto poteva essere chiamata con nomi diversi.

Di "Oca pezzata Veneta" ce n'era una piccola "Oca di monte" che si allevava sui Colli Euganei, dove l'acqua era scarsa e qualche volta manca. Era molto rustica, non abbisogna di grandi cure, né di acqua, già a poche settimane di vita, veniva mandata a pascolare e col suo forte becco trovava il necessario alla sua vita nelle erbe striminzite dalla siccità, negli arbusti, nei boschi. Per l'acqua serviva solo quella per bere. Con quello che spigolavano, pascolando, e col poco che offriva la massaiia le oche pezzate arrivavano presto a quello stadio che la rendeva atte al consumo. Pochi giorni prima di essere portate al mercato, la massaiia la teneva chiuse e la nutriva con grossi bocconi di polenta dura e una forzata bevuta d'acqua, che faci-

litava la digestione, migliorando la qualità di carne e raggiungendo lo stato d'ingrassamento che il consumatore gradiva.

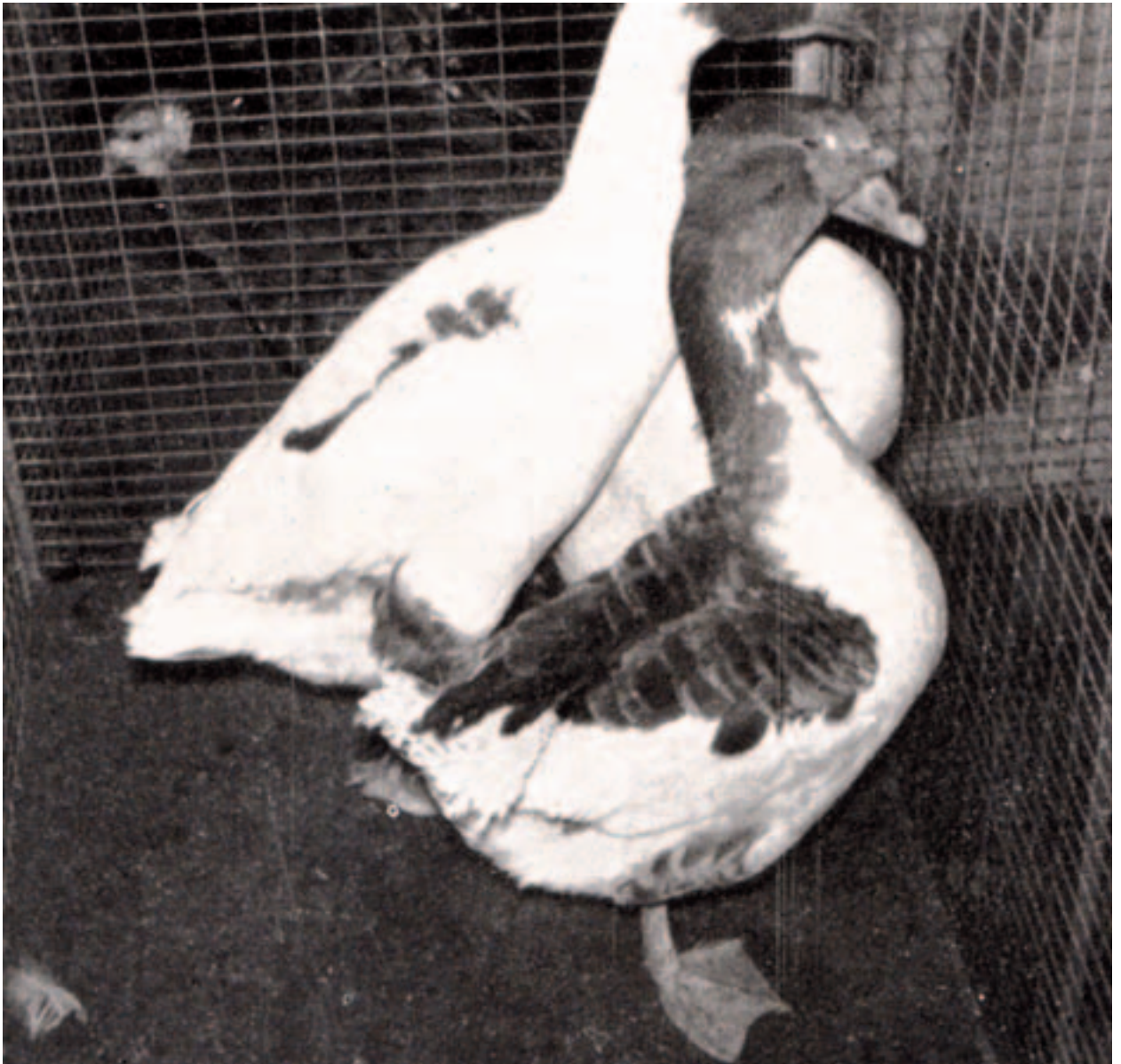
Era l'oca adatta al consumo familiare, raggiungendo il peso, macellata, di circa quattro chilogrammi.

Sui mercati dei Colli Euganei, se ne trovavano in gran quantità (*Mazzon 1939*), ma ne arrivavano anche sulla piazza di Padova e sui mercati di Monselice, Este e Montagnana.

Oltre che al consumo in Provincia e nel Veneto l'oca pezzata si esporta, rappresentando una primizia, sulle altre razze che, per la loro mole, erano più tardive.

C'erano poi le Oche pezzate che raggiungevano i 6,00 chilogrammi. Venivano allevate particolarmente nell'alta padovana (Cittadella, San Pietro e Gazzo) e in altre zone della provincia dove c'era la presenza di acqua.

L'Oca pezzata di questo peso, si può dire (*Mazzon 1939*), era presente in tutto il Veneto (Bassano, Vicenza, Treviso, Udine, ecc.) e se ne esportavano quantità rilevanti.



Oca Pezzata o dei Campi (*Toschi 1979*).



Era la razza che forniva i mercati, di tutto il Veneto Euganeo, con paperi appena nati.

La sua carne, in molte parti del padovano, veniva conservata, anche nelle case dei contadini, per la stagione dei piselli. Veniva disossata e asciugata all'aria, previa una buona salatura e poi conservata nel grasso di maiale (*Mazzon 1939*).

A tempo opportuno la massaia pensava di insaporire le minestre di piselli e la carne serviva da pietanza. Il collo, la testa, la punta delle ali, i tarsi e le ossa servivano a fare un ottimo brodo ed approntare delle ottime minestre. Il fegato, il durone, i rognoni offriva-

no dei veri manicaretti ed il grasso serviva a condire ed a friggere sostituendo il grasso di maiale, l'olio e il burro.

Il papero era usato in molti casi come conduttore di pulcini, funzionava da chioccio.

Data la sua ingordigia era un buon maestro per i pulcini che accompagna spesso a fare dei buoni spuntini, mentre lui si ingozza fino al becco e poi faceva la sua siesta, chiamandosi attorno tutta la nidata.

L'Oca pezzata, chiamata anche Oca Comune o Oca dei Campi (*Toschi 1979*), era diffusa nelle campagne anche nella seconda metà del secolo scorso.





ANGELO TOSCHI

ALLEVAMENTO DELL'OCA



66



UNIVERSALE
EDAGRICOLE



IL CONSERVATORIO DELLE RAZZE AVICOLE IN PERICOLO DI ESTINZIONE



Con Decreto Luogotenenziale del 28 giugno 1917 fu istituita la “*Règia Stazione Sperimentale di Pollicoltura*”.

Trovandosi in pieno conflitto mondiale le attività iniziarono pochi anni dopo e continuarono con successo fino agli anni '60 del secolo scorso.

In seguito lo sviluppo dell'allevamento industriale del pollame e la competizione tra interesse pubblico e privato portarono al declino della Stazione Sperimentale e all'abbandono di qualsiasi attività di ricerca e propaganda. Nel 1985 l'attività della Stazione Sperimentale, il personale superstite e le 29 razze di avicoli domestici furono trasferite al Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo e della Selvaggina del Veneto con il compito di istituire un Conservatorio nazionale delle razze avicole in pericolo di estinzione. Tra queste 29 razze era già compresa anche l'Oca Pezzata veneta (Anonimo 1988).

L'attività del “*Consorzio avicunicolo*” era anche quella di promuovere l'allevamento degli avicoli per produzioni di qualità e biologiche. In quest'ottica venivano organizzati corsi di formazione e aggiornamento con

realizzazione anche di materiale tecnico e promozionale. Nell'ambito di queste attività all'Oca Pezzata veneta è stata dedicata una “*Cartolina*”, che ne indica le caratteristiche morfologiche, in occasione di un Corso di Avicoltura biologica tenutosi a Treviso nel 1988.

Infine in occasione della Vª Mostra provinciale dell'avifauna a Trecenta (12-14 ottobre 1991) il Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo e della Selvaggina del Veneto diede alle stampe una pubblicazione dal titolo “*Razze avicole venete*” dove veniva dato ampio spazio all'Oca Pezzata veneta (Anonimo 1991).

Nel 1999 l'attività, il personale e il materiale genetico del Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo e della Selvaggina del Veneto fu trasferito all'E.S.A.V.

Mel 2014, con il Programma BIONET 2007-2014, fu presentato al X Convegno Nazionale sulla Biodiversità (CNR, Roma, 3-5 Settembre 2014) un poster dal titolo “*Quattro razze avicole venete: Millefiori di Lonigo, Padovana Pesante, Oca Veneta e Oca Padovana*” dove, tra le altre, venivano presentate informazioni e documenti storici relativi alla presenza dell'Oca Pezzata in Veneto (Arduin 2014).





CONSERVATORIO DELLE RAZZE AVICOLE IN PERICOLO DI ESTINZIONE

La conservazione ed il miglioramento del patrimonio zootecnico e, nel nostro caso, del patrimonio avicolo, è un dovere che spetta alla collettività in quanto è nostro compito mandare alle generazioni future quel patrimonio di vita e condizioni che ancora sopravvivono.

Distante l'ultimo secolo infatti sono circa 20 le razze avicole italiane che si sono estinte.

Di molte è presente anche documentazione fotografica, ma ormai i loro geni sono andati persi per sempre.

La conservazione di ciò che rimane



FARNINA CAMOSCIATA



TACCHINO COMUNE BRONZATO



TACCHINO CARTANO PRECOCE



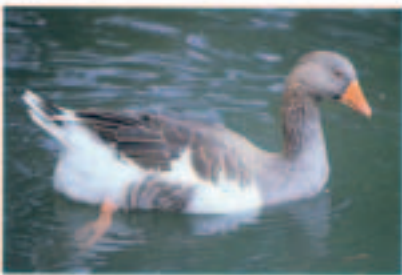
TACCHINO ERMELLINATO DI ROVERGO



ANATRA MEUNON



ANATRA GERMANATA VENETA



OCA VENETA



OCA ROMAGNOLA

NETO
CUNICOLO
ENETO
1988-1989





CONSORZIO PER LO SVILUPPO AVICUNICOLO
E DELLA SELVAGGINA DEL VENETO



CORSO DI AVICOLTURA BIOLOGICA
TREVISO 1988

Cartolina raffigurante l'Oca Pezzata veneta, Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo e della Selvaggina del Veneto - 1988.



RAZZE AVICOLE VENETE



Realizzato dall'Amministrazione Provinciale di Rovigo - Assessorato Agricoltura, dal
Comune di Trecenta e dal Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo
e della Selvaggina del Veneto
in occasione della Vª Mostra Provinciale dell'Avifauna - Trecenta 12-14 Ottobre 1991.



Ochetta di razza Veneta

OCA VENETA

Animale molto rustico che si adatta bene all'allevamento libero. Ha piumaggio bianco con macchie grigie sulle ali e sulla testa.

Animale precoce con una buona conversione degli alimenti in carne. Si presta bene per sfruttare zone marginali.



Oca adulta (a sinistra) di razza Veneta



OCA PEZZATA
VENETA



È un'oca diffusa nella pianura padana è maggiormente presente nell'area del nord-est. La presenza di macchie scure evidenzia una selezione non spinta che gli garantisce un'ottima rusticità offrendogli una diffusione anche nelle altre regioni. È soprannominata e maggiormente conosciuta come oca pezzata.

È caratterizzata da un piumaggio bianco candido con macchie scure sparse sul corpo. Il portamento è maestoso e l'andatura è lenta, pesante e goffa a terra. Elegante in acqua. La testa è tozza, il corpo è grosso con addome ampio e basso, il petto è muscoloso. Il collo è lungo e ripiegato. Le zampe si presentano robuste e rosate con unghie bianche.

Anche il papero alla nascita presenta la classica colorazione del piumaggio completamente giallo con macchie scure.

Il suo peso varia (5,00-8,00 kg) in base alle zone di allevamento e alla selezione massale operata dagli allevatori. Le femmine sono leggermente più leggere dei maschi.

È la classica oca Italiana (*oca comune o dei campi*) da sempre allevata nelle corti dei contadini e presente in molti dipinti che raffigurano la vita campestre. Animale molto rustico conserva ancora nel piumaggio gli

incroci con le oche selvatiche che due volte all'anno utilizzavano le nostre coste orientali per le migrazioni. Durante le soste si accoppiavano con le oche domestiche rendendo difficile l'eliminazione delle classiche macchie scure.

L'oca Veneta è rustica e perfettamente adattabile ai diversi ambienti d'allevamento. Da sempre considerata il maiale dei poveri era allevata dai contadini che l'alimentavano con gli scarti delle cucine e l'erba che cresceva lungo le rive dei canali.

Produzione di uova

Presenta una buona deposizione che si aggira attorno a 100-120 uova all'anno. Il peso delle uova varia da 90 a 140 grammi e il guscio è bianco. Non presenta una buona attitudine alla cova.

Produzione di carne

Produce ottime carni saporite e dopo circa quattro mesi raggiunge il peso di 6-7 Kg. Le sue carni, oltre che per il consumo fresco come oca da arrosto, si prestano bene anche per la trasformazione in insaccati (salami e salsicce) o in carni stagionate: prosciutto d'oca e petto affumicato.







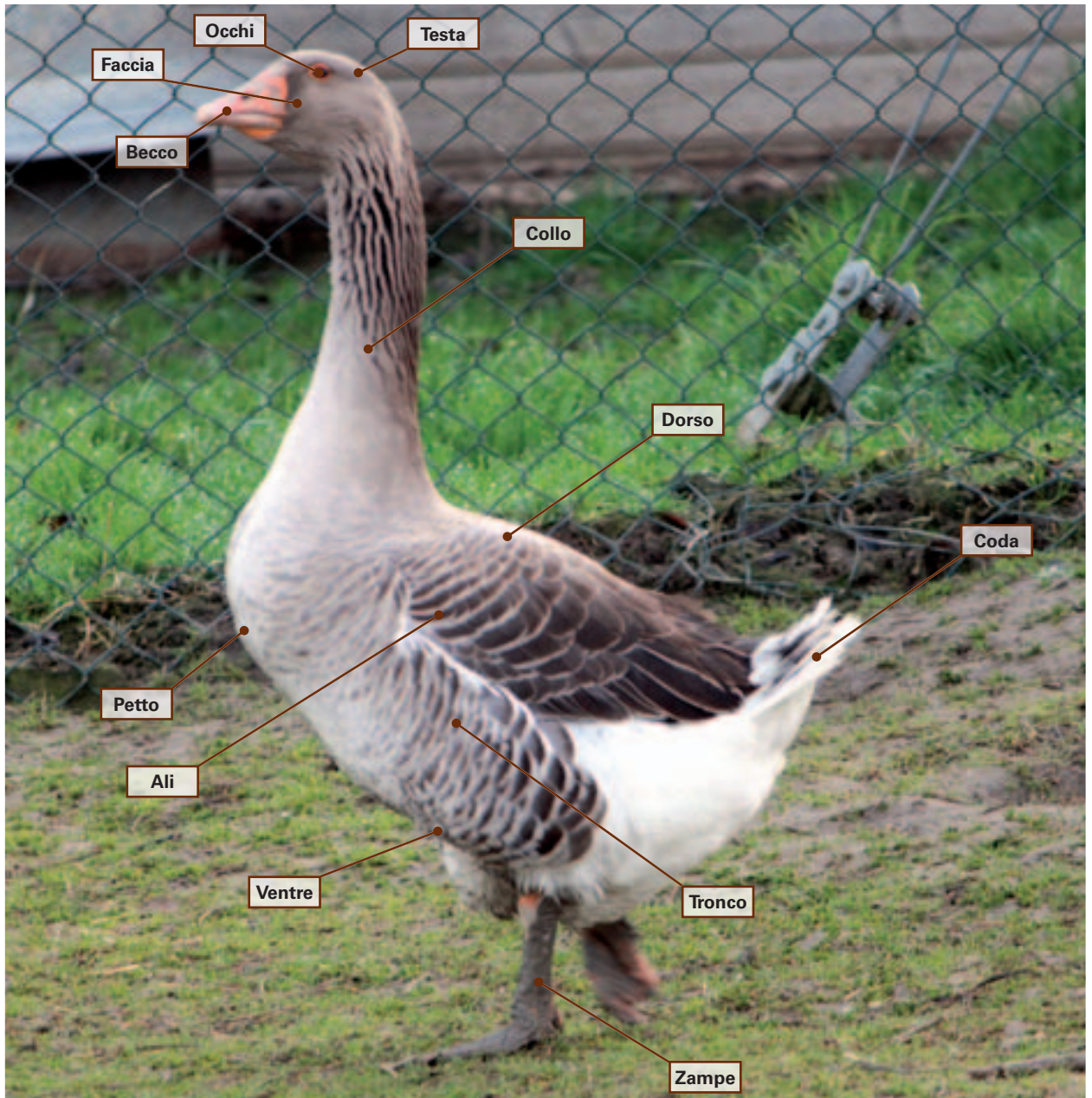


APPENDICE



Standard di razza

Parti del corpo che è necessario descrivere
per permettere l'iscrizione della razza al
Libro Genealogico delle razze avicole autoctone



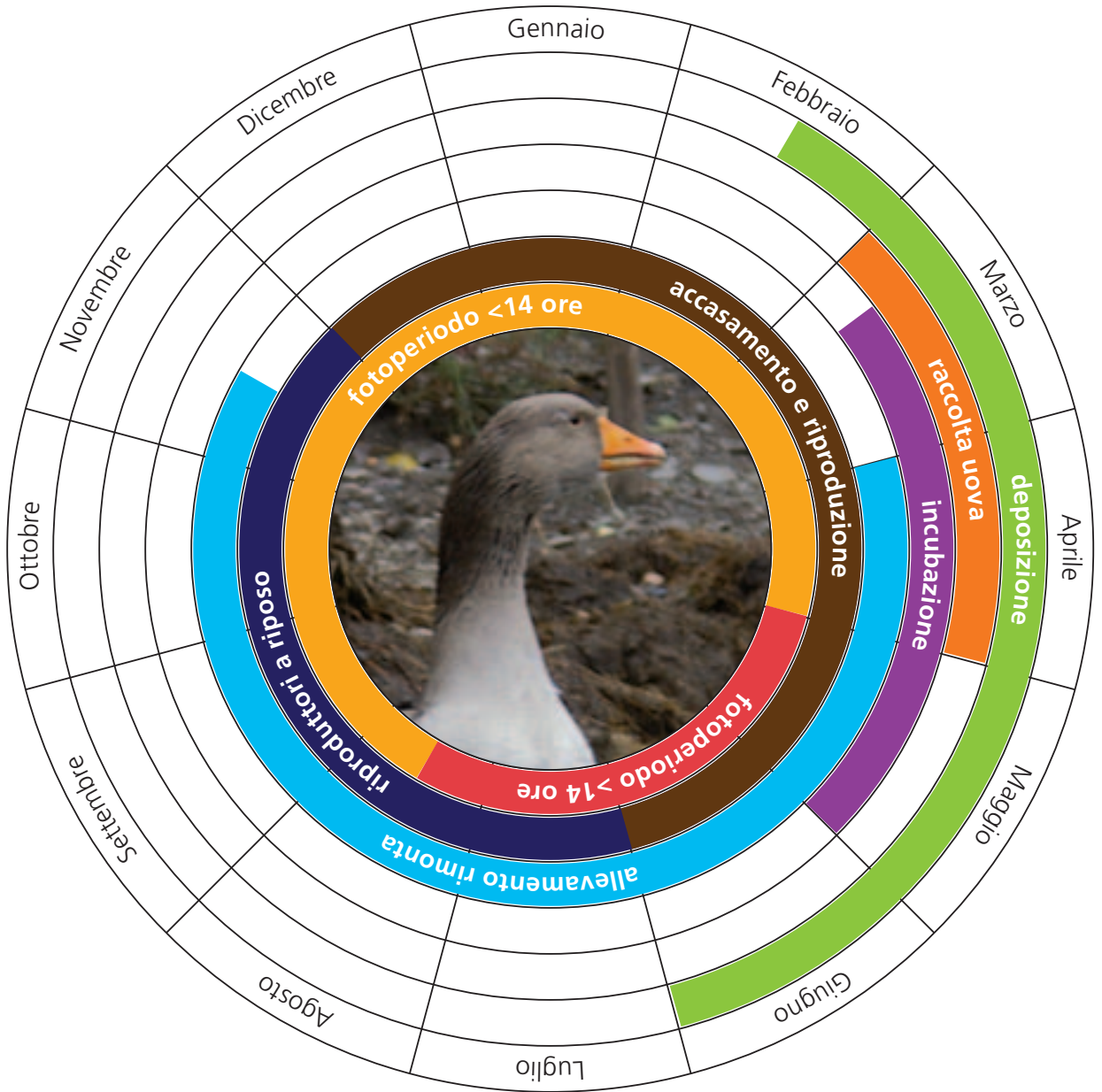


Ciclo riproduttivo e rimonta

Il modello di conservazione dell'Oca Padovana (*Anser anser*) ha come obiettivo la pianificazione delle attività di riproduzione e la conservazione della biodiversità locale. I futuri riproduttori devono essere allevati al pascolo. L'accasamento delle oche nei locali destinati alla riproduzione avviene a dicembre. L'inizio della deposizione avviene generalmente verso metà febbraio e continua fino alla fine di giugno. La raccolta delle uova destinate a far nascere i futuri riproduttori si fa nei mesi di marzo e aprile. Il periodo di incubazione dura 30 giorni. Le uova possono essere covate dalle stesse oche, da una chioccia o incubate artificialmente. Nel caso di uova di Oca la cova può essere fatta solo utilizzando tacchine nostrane: ogni tacchina può covare 6-8 uova di oca. Verso i primi di aprile inizia l'allevamento della rimonta. Nel caso di ricostituzione di un'UBA di riproduttori si consiglia di allevare circa 150 ochette cioè 6 volte il numero di femmine necessarie. All'età di 5-6 settimane di vita le oche devono avere sempre libero accesso al pascolo. In base alle diverse fasi d'allevamento si procede poi alla selezione dei riproduttori. A dicembre la rimonta deve essere accasata nei ricoveri di riproduzione. L'attività dei maschi dura solamente un anno. Le femmine possono essere allevate, economicamente, anche per tre cicli di deposizione. Le oche destinate alla rimonta non devono nascere da femmine al primo ciclo di deposizione. Si consiglia di destinare alla rimonta papere nate da uova deposte da oche al secondo ciclo di deposizione. Se possibile dalle oche al terzo ciclo di deposizione devono essere scelti i futuri maschi riproduttori. Considerato che mediamente la produzione necessaria per la rimonta si può ottenere da tre settimane (cioè 20-21 giorni di produzione) si consiglia di organizzare n. 2 incubate per raggiungere un sufficiente numero di capi idoneo a costituire la rimonta. La prima incubazione viene fatta a marzo (raccolta delle uova per 10 giorni), la seconda in aprile: raccolta delle uova per 10 giorni.



Calendario





Modelli di conservazione per allevatori

Quando si considera una popolazione animale e si attuano azioni per la sua conservazione è necessario programmare l'attività di riproduzione per avere un numero sufficiente di capi per la rimonta interna.

A livello di allevatori custodi la scelta dei futuri riproduttori, per razze a limitata diffusione, viene effettuata mediante riconoscimento morfologico.

In tale ottica vengono preferiti individui con requisiti morfometrici che si riconducono ad uno standard di razza condiviso.

All'interno delle razze avicole a limitata diffusione la pratica della conservazione, non correttamente gestita, può però comportare una diminuzione della variabilità genetica e un aumento della consanguineità degli individui.

È noto che gli individui consanguinei, cioè nati da genitori parenti, sono caratterizzati da una diminuzione delle performance produttive e riproduttive, della rusticità, della resistenza alle malattie e della longevità dovuta all'omozigosi di molti geni e al conseguente manifestarsi di geni rari e/o indesiderati (recessivi) a livello fenotipico attraverso la comparsa di malattie ereditarie.

Risulta pertanto estremamente importante monitorare i piani di accoppiamento al fine di contenere l'imparentamento medio della popolazione e la conseguente comparsa di individui consanguinei.

Una misura della variabilità genetica di una popolazione è data dalla sua "Numerosità effettiva". Con questo termine si intende un gruppo di animali, metà maschi e metà femmine, in età riproduttiva non parenti tra di loro. Poiché, in realtà, i maschi sono sempre molti meno delle femmine (solo nei piccioni il numero dei maschi corrisponde a quello delle femmine) e sia i maschi che le femmine sono variamente imparentati tra di loro, la numerosità effettiva della popolazione è sempre molto minore di quella reale. Per tener conto della sproporzione tra numero di maschi e numero di femmine si può utilizzare la seguente formula semplificata per la misurazione della Numerosità effettiva (N_e):

$$(N_e) = [(4 \times N_{\sigma}) \times N_{\varphi}] / (N_{\sigma} + N_{\varphi})$$

Se una popolazione è costituita da 20 maschi e 200 femmine, la sua numerosità effettiva sarà pari a 72, e cioè ha la stessa variabilità genetica di una popolazione di 36 maschi e 36 femmine di piccione. Se il numero di maschi raddoppiasse (da 20 a 40) la numerosità effettiva salirebbe da 72 a 133 (in pratica raddoppia). Se invece il numero di femmine raddoppiasse (da 200 a 400) la numerosità effettiva salirebbe da 72 a soli 76 animali. In pratica si verifica che il sesso limitante la variabilità genetica è quello maschile e aumentare il numero di maschi è importante perché aumenta il numero di famiglie paterne (riducendo il rischio di consanguineità), mentre aumentare il numero di femmine è poco rilevante perché comporta solo di aumentare il numero di parenti (figli) di ogni maschio (e non ridurrebbe il rischio di consanguineità).

In base a quanto sopra e al fine poi di garantire il mantenimento della variabilità genetica nelle razze venete è stato predisposto un modello, per allevatori custodi, che si prefigge di mantenere un buon livello di variabilità genetica raggiungendo una numerosità effettiva (N_e) almeno superiore a 70.

Il Modello per allevatori custodi prevede inoltre un basso imparentamento medio della popolazione consigliando lo scambio dei riproduttori attraverso un programma che considera una rotazione non ripetuta dei maschi limitando l'acquisizione da uno stesso allevatore solo dopo n. 5 generazioni. Il modello di rimonta interna considera, nella ricostituzione del gruppo di riproduttori, anche il mantenimento di un lungo intervallo di generazione (longevità) destinando per la produzione della rimonta femmine al secondo o terzo ciclo di produzione.

Importante per un corretto programma di conservazione è anche una adeguata tecnica d'allevamento che tenga conto delle tradizioni regionali e del benessere degli animali in allevamento.

Ogni famiglia di riproduttori deve essere costituita da un maschio e 3 femmine. Per garantire una numerosità effettiva idonea a garantire il mantenimento della variabilità genetica nel tempo, sono necessarie almeno 24 famiglie in conservazione.



Modello di conservazione chiuso

Questo modello prevede il dimensionamento di un allevamento che intende conservare una risorsa genetica locale senza introdurre soggetti dall'esterno e garantendo un basso indice di parentela e un valore di Numerosità effettiva (N_e) superiore a 70.

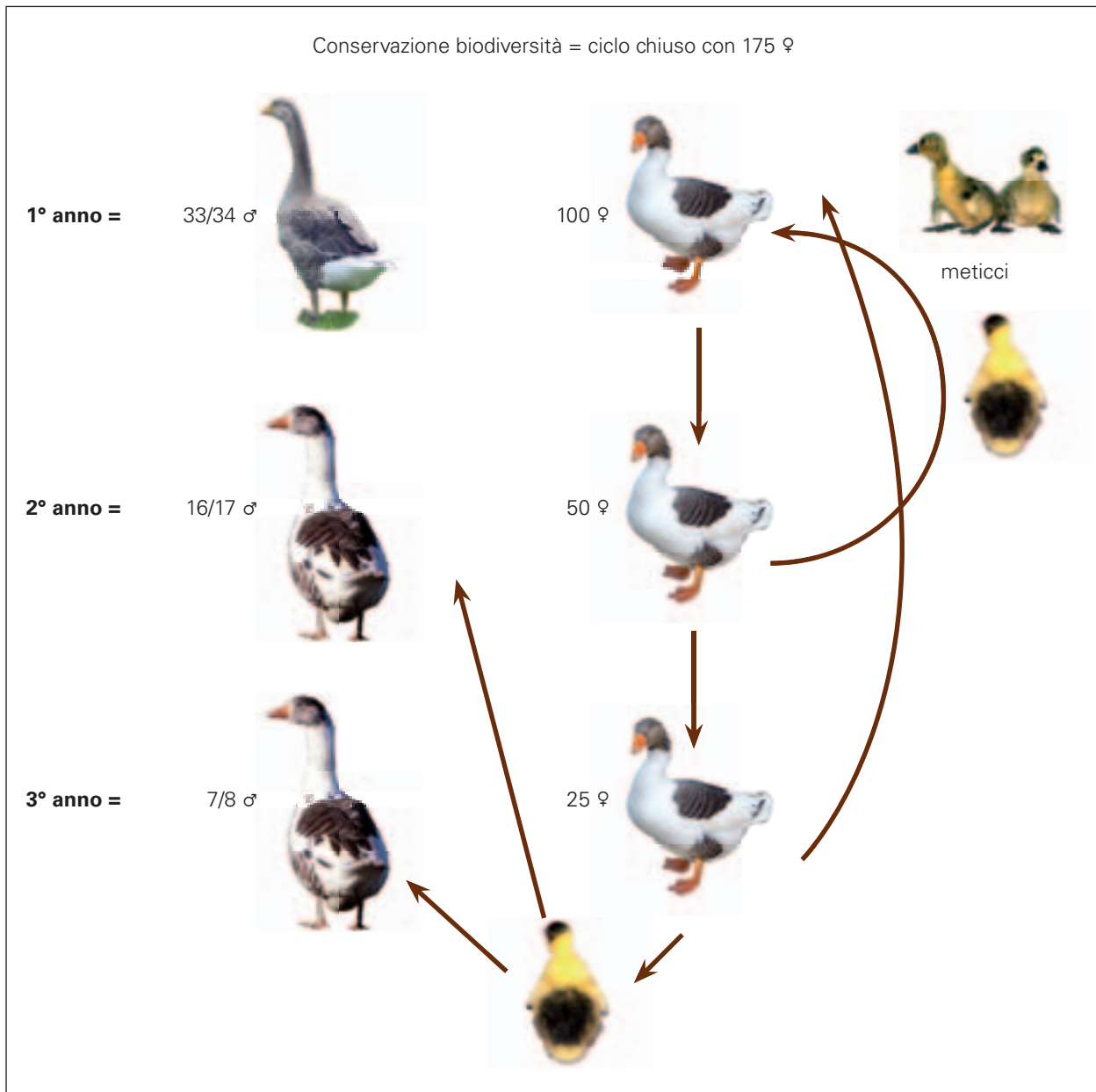
Il modello prevede la presenza di tre gruppi di diversa età: 1 anno, 2 anni e tre anni. Dal gruppo al primo ciclo di deposizione non viene fatta nessuna rimonta. Dopo la muta da questo gruppo si scelgono gli animali che superano meglio il periodo di muta (muta più breve) e circa il 50% di questi va a formare il gruppo al secondo anno di deposizione. Da questo gruppo (al secondo ciclo di deposizione) viene fatta la rimonta delle femmine che andranno a sostituire quelle del primo anno: si va così a prediligere la rusticità dei riproduttori.

Dopo la muta delle femmine al secondo anno di deposizione si scelgono le migliori (muta più breve) per costituire il gruppo al terzo anno di deposizione che ha una dimensione di circa il 50% rispetto a quelle del secondo ciclo. Dalla prole delle femmine al terzo anno di deposizione si scelgono i maschi favorendo così la longevità delle famiglie.

Nel caso della specie oca è necessario un gruppo totale di 175 femmine così distribuito.

- 33/34 maschi e 100 femmine al primo ciclo di deposizione;
- 16/17 maschi e 50 femmine al secondo ciclo di deposizione;
- 7/8 maschi e 22 femmine al terzo ciclo di deposizione.







BIBLIOGRAFIA



- Anonimo 1957 – *Le Coq et l’Oie*. La maison rustique - Paris
- Anonimo, 1988 – *Conservatorio delle razze avicole in pericolo di estinzione*. Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo e della Selvaggina del Veneto - Rovigo
- Anonimo, 1991 – *Razze avicole venete*. Consorzio per lo Sviluppo Avicunicolo e della Selvaggina del Veneto - Rovigo
- Arduin M., 2014 – *Quattro razze avicole venete: Millefiori di Lonigo, Padovana Pesante, Oca Veneta e Oca Padovana*. X Convegno Nazionale sulla Biodiversità - Veneto Agricoltura - Padova
- Frau-Sanna F., 1940 – *Allevamento dell’oca*. Ramo editoriale degli agricoltori – Roma
- Marescalchi A., 1936 - *Il volto Agricolo dell’Italia*. Tourin Club Italia - Milano
- Mazzon I., 1939 – *Oche Padovane*. Rivista degli allevatori, n. 8 15 agosto 1939 - Foggia
- Pontoni G., 1987 – *Il libro dell’oca – storia tradizioni e gastronomia*. Istituto per l’enciclopedia del Friuli
- Pontoni G., 1997 – *L’Oca*. Bibliotheca culinaria - Lodi
- Pozzi G. C., 1959 – *L’allevamento dell’oca e dell’anatra*. Ramo Editoriale degli Agricoltori - Roma
- Quilici R., 1964 – *Prospettive di una solida ripresa dell’avicoltura italiana nel 1965*. L’Informatore Agrario n. 53 - Verona - Bologna
- Taibel A., 1956 – *Specie e Razze impiegate nell’avicoltura regionale*. Società Cooperativa Tipografica - Padova
- Toschi A., 1979 – *Allevamento dell’oca*. Edizioni Agricole - Bologna



BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

BIONET è l'acronimo del Programma riguardante la Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto avviato dalla Regione del Veneto per il periodo 2017 - 2022. Gli 11 partner del Programma sono Veneto Agricoltura (coordinatore dell'attività), la Provincia di Vicenza – Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo (VI), il CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l'I.I.S. "Antonio Della Lucia" di Feltre (BL), l'I.I.S. "Duca degli Abruzzi" di Padova, l'I.S.I.S.S. "Domenico Sartor" di Castelfranco Veneto (TV), l'I.I.S. "Stefani-Bentegodi" sede di Buttapietra (VR), l'I.S.I.S. "Alberto Parolini" di Bassano del Grappa (VI), l'I.I.S. "8 Marzo - K. Lorenz" di Mirano (VE) e il "Viola Marchesini" I.T.A. "O. Munerati" di Rovigo.

Le priorità del Programma sono la conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione o di erosione genetica oltre alla loro registrazione negli appositi registri.

Per raggiungere questo obiettivo il Programma BIONET ha attivato, tra l'altro, un gruppo di lavoro per realizzare un'indagine documentale e iconografica sulle biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto.

Negli ultimi anni si è infatti persa una parte della "memoria storica" di tante produzioni agricole molte delle quali sono comunque ancora presenti nella nostra regione. Il materiale genetico delle vecchie varietà/razze lo ritroviamo commercializzato in mercati locali, in aziende biologiche e a volte conservato anche da agricoltori custodi improvvisati o collezionisti appassionati. Per recuperare questa biodiversità nascosta il Programma BIONET ha avviato un'attività di acquisizione della documentazione storica e un monitoraggio del territorio per riscoprire quanto ancora è conservato nelle nostre campagne e negli orti domestici.

Questa iniziativa è condivisa da Veneto Agricoltura con gli Istituti Agrari partner (uno per ogni provincia veneta) mentre per la documentazione storica ci si avvale del supporto della Biblioteca internazionale "La Vigna" di Vicenza.

L'indagine storica permette di realizzare una esposizione ordinata di fatti e avvenimenti del passato quali risultano da un'indagine critica. In questo modo è possibile stabilire l'autenticità di una determinata risorsa genetica e la sua presenza nel territorio regionale. L'individuazione e il riconoscimento delle varietà/razze permetterà l'iscrizione negli appositi registri nazionali.

I documenti e le informazioni qui riportate sono da considerarsi come una parte delle informazioni necessarie per la registrazione delle diverse varietà/razze venete di interesse agricolo e alimentare. Questo lavoro non vuole essere esaustivo ma contribuire alla conoscenza della storia e delle tradizioni regionali relative alla biodiversità agraria.



Metodologia per la rilevazione del rischio di estinzione e minaccia di abbandono/erosione genetica per i cereali di interesse agricolo e alimentare del Veneto

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-200-7



Recupero di varietà antiche della frutticoltura veronese

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-199-4



Metodologia per la rilevazione del rischio di estinzione e minaccia di abbandono/erosione genetica per gli avicoli di interesse agricolo e alimentare del veneto

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-198-7

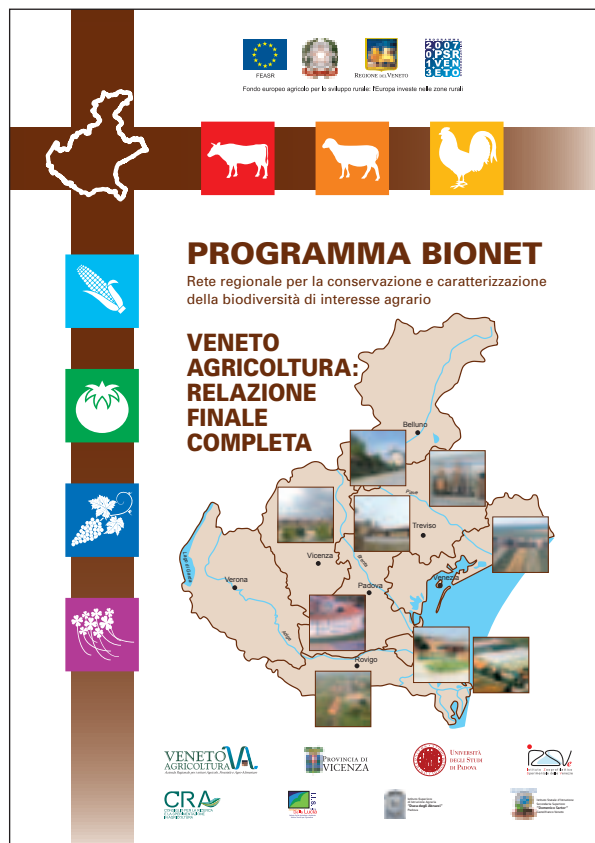


Linee guida per una corretta indagine bibliografica e iconografica

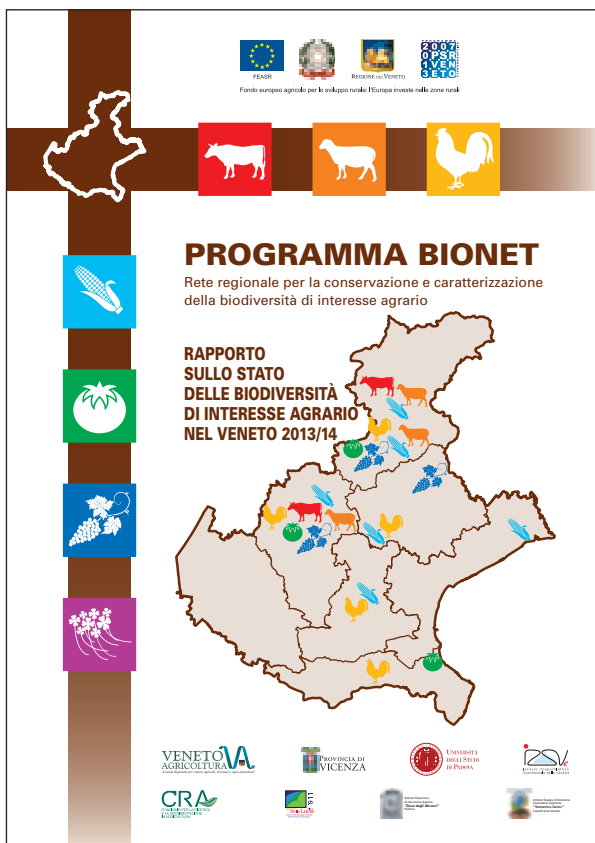
AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-197-0



**Biodiversità di interesse agrario e alimentare
Protocolli di conservazione in Veneto**
AA.VV. | 2018 | libro | ISBN 978-88-6337-186-4



Veneto Agricoltura: Relazione finale completa
AA.VV. | 2014 | on line | ISBN 978-88-6337-140-0



Rapporto sullo stato delle biodiversità di interesse agrario nel Veneto 2013-2014
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-138-3



Praterie seminaturali ricche di specie nella pianura veneta: distribuzione territoriale e possibilità di conservazione - Gruppo di lavoro foraggere
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-132-1

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale "Europa investe nelle zone rurali"

PROGRAMMA BIONET
Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppo di lavoro viticolo

VENETO VA
CRA
PROVINCIA DI VICENZA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
ISPA

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro viticolo
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-136-9

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale "Europa investe nelle zone rurali"

PROGRAMMA BIONET
Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppo di lavoro orticolo

VENETO VA
CRA
PROVINCIA DI VICENZA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
ISPA

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro orticolo
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-135-2

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale "Europa investe nelle zone rurali"

PROGRAMMA BIONET
Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppo di lavoro cerealicolo

VENETO VA
CRA
PROVINCIA DI VICENZA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
ISPA

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro cerealicolo
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-134-5

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale "Europa investe nelle zone rurali"

PROGRAMMA BIONET
Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppo di lavoro avicoli

VENETO VA
CRA
PROVINCIA DI VICENZA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
ISPA

Conservazione e caratterizzazione delle razze avicole venete – Gruppo di lavoro avicoli
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-133-8

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale. Europa investe nelle zone rurali

PROGRAMMA BIONET
 Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppo di lavoro ovini

Conservazione e caratterizzazione delle razze ovine venete – Gruppo di lavoro ovini

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-132-1

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale. Europa investe nelle zone rurali

PROGRAMMA BIONET
 Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppo di lavoro bovini

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro bovini

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-131-4

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale. Europa investe nelle zone rurali

PROGRAMMA BIONET
 Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

RELAZIONE FINALE DI SINTESI

Relazione finale di sintesi

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-140-6

