

## Progetto Capra Cilentana (Bando Leader)

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo - Leader

Acronimo

ProCaCi

Tematica

Aree svantaggiate

Benessere animale

Biodiversità

Diversificazione e multisettorialità

Mercati locali e filiere corte

Prodotti di qualità

Sviluppo rurale

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2022 - 2024

Durata

21 mesi

Partner (n.)

3

Regione

Campania

Comparto

Zootecnia - ovi-caprini

Localizzazione

ITF35 - Salerno

Costo totale

€135.363,72

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Clima e cambiamenti climatici

Filiera, marketing e consumo

Gestione del paesaggio e del territorio



### Obiettivi

L'obiettivo di ProCaCi è quello massimizzarli e di completare l'opera di valorizzazione delle aree interne della provincia di Salerno attraverso il potenziamento della filiera corta dei prodotti caseari legati tradizionalmente alla capra Cilentana. Infatti, si intende migliorare la competitività di questa filiera attraverso un regime di qualità che coinvolge l'allevamento, le produzioni ed il prodotto trasformato. Di riflesso, si contribuirà a tutelare e a salvaguardare l'ambiente in cui è allevata la capra Cilentana, tradizionalmente allevata esclusivamente in modalità semibrado.

### Attività

Il progetto ProCaCi si articolerà in 4 fasi:

1) Caratterizzazione citogenetica dei riproduttori e loro genotipizzazione per i principali geni associati positivamente alle variazioni quali-quantitative del latte di capra (loci CSN1S1, BLG, DGAT1, OXT e ACACA), al fine di escludere dalla riproduzione soggetti portatori di anomalie cromosomiche e di

Gestione della biodiversità  
Risorse genetiche

Sito web

<https://www.procaci.it/>

Stato del progetto  
completato

umentare le conoscenze del valore genetico degli animali allevati per poter programmare gli accoppiamenti e promuovere la diffusione dei genotipi con le migliori attitudini produttive.

2) Caratterizzazione chimica, microbiologica e sensoriale del latte e del formaggio di capra Cilentana.

3) Caratterizzazione botanica, dietetica e nutrizionale di campioni rappresentativi dei foraggi presenti nelle aree di pascolo in cui vengono condotti i greggi di Capra Cilentana.

4) Trasferimento e disseminazione dei risultati.

#### Contesto

Il POI si svilupperà nell'areale del GAL "Cilento Regeneratio srl" che comprende 43 comuni che ricadono nell'ambito della provincia di Salerno con oltre il 50% del territorio in area protetta. Il territorio è prevalentemente montuoso e collinare con preponderanza di macchia mediterranea e si caratterizza per un'elevata valenza ambientale: quasi la metà dei Comuni inclusi nel GAL, infatti, ha una percentuale di superficie di area protetta comunale (rispetto alla superficie comunale totale) superiore al 97%. Inoltre, con riguardo alla percentuale di superficie forestale rispetto alla superficie totale, circa la metà dei Comuni interessati si colloca nella classe 50-75%, e 4 di questi nella classe >75% (Fonte: SIAN-INEA, 2010). L'assetto idrografico è caratterizzato dai fiumi Alento, Lambro, Palistro, dal torrente Badolato e dal fiume Calore salernitano, con pochi corsi d'acqua perenni. Il patrimonio ambientale si caratterizza per la presenza del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano e Alburni, Riserva mondiale della biosfera del MaB-UNESCO nel 1997 e dichiarato unico Parco del Mediterraneo, Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 1998. La conformità del territorio rende queste aree perfette per l'allevamento delle capre. Oggi le aziende zootecniche ricadenti nell'areale del GAL che presentano allevamenti caprini nel proprio ordinamento produttivo sono complessivamente 724 con 7.663 capi (BDN 2020), molti di questi capi appartengono alla razza autoctona capra Cilentana, una razza a duplice attitudine (latte e carne) da sempre legata alla produzione del Cacioricotta, che rientra tra i 552 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della Regione Campania (GU Serie Generale n.42 del 20-02-2020 -Suppl. Ordinario n. 9).

#### Partenariato

| Ruolo    | Azienda                                 | Address  | Telefono   | E-mail                                  |
|----------|---|--|------------|---|
| Capofila | Associazione Agricoltori per l'Ambiente | Viale Verdi, 23<br>84131 Salerno<br>SA<br>Italia | 3493591320 | associazione@agricoltoriperlambiente.it |

---

| <b>Ruolo</b> | <b>Azienda</b>   | <b>Address</b>  | <b>Telefono</b> | <b>E-mail</b>        |
|--------------|--|---|-----------------|----------------------|
| Partner      | Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II | Via Delpino, n° 1<br>80137 Napoli NA<br>Italia                  |                 |                      |
| Partner      | Azienda Agricola Starze” di Aloia & Di Bartolomeo  | CONTRADA<br>STARZE<br>84078 Vallo<br>della Lucania SA<br>Italia |                 | lestarze37@gmail.com |

---

---