

La bufala mediterranea italiana

Categories : [Anno 2007](#), [N. 43 - 1 settembre 2007](#)

di Giuseppe Accomando

I bufali (*Bubalus bubalis*) appartengono alla Classe Mammiferi, Ordine Ungulati, Sottordine Artiodattili, Gruppo Ruminanti, Famiglia Bovidi, Sottofamiglia Bovini. La specie è originaria dell’Africa e dell’Asia, addomesticata in India e nel Tibet, i primi esemplari giunsero in Italia con le invasioni dei Saraceni e dei Mori intorno all’anno 1000; il bufalo allevato in Europa è di origine asiatica.



Bufalo Africano - Bufalo Asiatico

L’Italia è il Paese con la maggiore consistenza di capi allevati, infatti, sono presenti circa 318.158 (2006) che rappresentano l’85% dell’intera popolazione europea, i capi sono distribuiti come riportato nella tavola:

n° capi	Zone	%
23.937	Italia Settentrionale	8
60.450	Italia Centrale	19
233.771	Italia Meridionale	73

La regione col più alto numero di capi è la Campania con 233.771, seguita dal Lazio 45.000, Puglia 5.600 e Lombardia 4.300. In Campania le province col maggior numero di capi sono Caserta 168.315 e Salerno con circa 63.118 capi.

Caratteri morfo-fisiologici

I bufali hanno testa allungata con sincipite convesso e ricoperto da lunghi peli, le corna sono grosse alla base con punte smussate dirette lateralmente all'indietro e verso l'alto, il collo scarno, garrese alto, petto largo, dorso corto, groppa lunga, larga, spiovente, rispetto al bovino, è più raccolto e tozzo. La pelle è spessa, pigmentata, provvista di peli, folti e lunghi, di colore marrone o nero, distribuiti su tutto il corpo nell'età giovanile, col tempo si perdono per essere presenti solo nelle regioni della testa, arti, addome e costato, essa è povera di ghiandole sudoripare per cui si rende necessario realizzare nel paddock vasche piene di acqua per il refrigerio dell'animale.

Scarso è il dimorfismo sessuale, l'altezza al garrese varia da 1,35 – 1,50 m, il peso oscilla dai 450 - 800 kg a seconda se trattasi di femmine o di maschi. La costituzione è robusta, lo sviluppo tardivo, possiedono 48 cromosomi. L'età pubere è più tardiva rispetto ai bovini, manifestandosi il primo calore nelle femmine dopo i due anni di età, nei maschi qualche mese dopo. Il primo salto per le femmine si fa avvenire intorno ai 2,5-3 anni, i maschi al 3° anno di vita; la carriera riproduttiva delle femmine è longeva potendo partorire anche verso i 20 anni, la vita riproduttiva dei maschi è alquanto breve, vengono, infatti, sostituiti verso i 6 anni di età.

Per la individuazione delle femmine in calore si impiegano tori vasectomizzati, oggi, per pianificare le nascite e concentrare la produzione del latte nei periodi primaverili-estivi, ove maggiore è la domanda di latticini, si ricorre alla sincronizzazione dei calori con progesterone, spirali e diaframmi e successiva inseminazione strumentale. Mediamente la gestazione dura 316 giorni, il primo parto avviene all'età di 36-38 mesi, l'interparto è di 12-15 mesi.



Bufale nella zona del paddock - Azienda Improsta a Eboli (SA)

Attitudini produttive e cenni sulla razione alimentare

Il bufalo è un animale a triplice attitudine, latte, carne e lavoro, nel nostro Paese viene allevato quasi esclusivamente per la produzione del latte utilizzato per la fabbricazione della rinomata mozzarella di bufala campana, prodotto dop a livello comunitario, giusto Reg. CE 1107/96, in fase di registrazione c'è anche la ricotta e, per la provola affumicata. La quantità di latte prodotto è fortemente influenzata dal genotipo dell'animale e meno dall'allevamento, dall'alimentazione e dall'età dello stesso, la durata della lattazione è assai varia oscillando dai 7 - 8 mesi fino ai 14 - 15 mesi, mediamente è di 277 giorni, il latte prodotto, nell'intera lattazione, si aggira intorno ai 20q, con produzione giornaliera di 7-10 lt, alto è il contenuto in grasso potendo raggiungere anche il 9% ed oltre, il latte qualitativamente è superiore a quello vaccino, la composizione chimica è quella riportata in tabella:

Composizione	Latte di bufala	Latte di bovina
Acqua	81.5	87.5
Sostanza Secca	18.5	12.5
Caseina	3.6	2.8
Albumina e globulina	0.7	0.6
Grasso	8.2	3.5
Lattosio	5.0	4.5
Ceneri	0.8	0.75
Peso specifico	1.033	1.031

L'allevamento è conveniente rispetto alla specie bovina e per il prezzo maggiore del latte e per la maggiore resa in mozzarelle, 4,2 lt/kg di prodotto, e perché non c'è vincolo sulle quote latte come imposto dalla CE per il latte vaccino.

Discreta è anche la produzione della carne, è in fase di istruttoria ministeriale il riconoscimento per la dop; la Resa al Macello oscilla dal 50-55%, buoni sono i vitelloni macellati ad una età di 16 mesi ad un P.V. di 450 kg, allevati con le stesse tecniche dei bovini. Qualitativamente la carne è superiore a quella bovina, infatti, presenta meno grasso, appena 1,5% rispetto al 20% della carne bovina, per la scarsa marezza, il grasso si accumula in superficie, quindi può essere facilmente allontanato, ridotto è il contenuto di colesterolo 35 mg su 100 gr di prodotto, rispetto agli 80 mg della carne vaccina, maggiore è il contenuto di ferro assimilabile 2,7 mg su 100 gr, rispetto all'1,3 mg/100 della carne bovina.

La carne è ipocalorica con appena 130 kcal per 100 gr in confronto alla carne bovina, che fornisce circa 280 kcal per 100 grammi di prodotto, è dietetica, di contro presenta una grana grossolana per la compattezza delle fibre muscolari, e al taglio si presenta più scura per la maggiore quantità di ferro contenuto.

La tecnica di allevamento dei bufali non si scosta di molto da quella della specie bovina e per

quanto riguarda i sistemi di stabulazione, è consigliata la stabulazione libera all'aperto con lettiera permanente, e per l'alimentazione. Infatti, anche per questa specie la razione alimentare tiene conto della quota di mantenimento, calcolata sul peso vivo dell'animale:

UF*: 0,7–0,8/q.le di peso vivo

Proteine digeribili: 70–80 gr/q.le di peso vivo

Calcio: 30 gr

Fosforo: 25 gr

*Unità Foraggiere (valore nutritivo contenuto in 1 kg di granella di orzo oppure in 2,5 kg di fieno normale)

e della quota di produzione calcolata sulla quantità di latte mediamente prodotta:

U.F.: 0,6–0,8 /lt latte

Proteine digeribili 80–100 gr/lt latte

Calcio: 3 gr/lt

Fosforo: 2 gr/lt

Il fabbisogno di produzione, espresso in unità foraggiere e in proteine digeribili, è maggiore rispetto alla bovina perché maggiore è la quantità di grasso (8%) e del contenuto proteico (4,5%) rispetto al latte vaccino che ha un valore medio rispettivamente del 3,5% e del 3,2%, il tutto contenuto in 16–18 kg di sostanza secca (alimento meno acqua) ossia 3–3,5% del peso vivo dell'animale, durante il periodo di asciutta il fabbisogno di sostanza secca scende a circa 11–12 kg/dì.

Un dato importante che contraddistingue la bufala dalla bovina è la durata maggiore del periodo di asciutta (tempo che precede il parto in cui si sospende la mungitura) nella specie bovina tale periodo è di circa 60 giorni mentre nella bufala arriva fino ed oltre 120 giorni.

Per quanto riguarda il costo di produzione del litro di latte i dati medi sono:

Alimentazione: 50 % + - 11%

Manodopera: 20 % + - 5%

Spese varie: 15 % + - 7%

Costi fissi: 15 %

La specie è dotata del Libro Genealogico ANASB con sede legale ed amministrativa in Caserta, istituito con D.M. del 23/06/80; con D.M. 201992 del 5/7/2000 il Ministero, ha riconosciuto la bufala iscritta al L.G. appartenente ad una propria razza: "Mediterranea Italiana". L'ANASB si propone di promuovere ed attuare le iniziative che possono utilmente contribuire al miglioramento, alla valorizzazione ed alla diffusione del bestiame bufalino nazionale.

Denominazioni dei Bufali alle varie età

Vitello/a: Nascita – svezzamento

Asseccaticcio/a: Svezzamento – 12 mesi

Annutolo: Maschio dai 13 ai 24 mesi

Annutola: Femmina dai 13 mesi alla prima inseminazione

Toro: Maschio riproduttore

Maglione: Maschio castrato

Giovenca: Femmina prossima al parto

Bufala: Femmina che ha già partorito



Bufale in vasca e all'abbeveratoio - Azienda Improsta a Eboli (SA)

Bibliografia

Tecniche delle Produzioni animali di Giuseppe Accomando

edito dalla casa editrice Delta3 – Grottaminarda (AV) www.Anasb.it

Giuseppe Accomando, laureato in Scienze agrarie presso l'Università Federico II di Napoli, è docente di zootecnica.