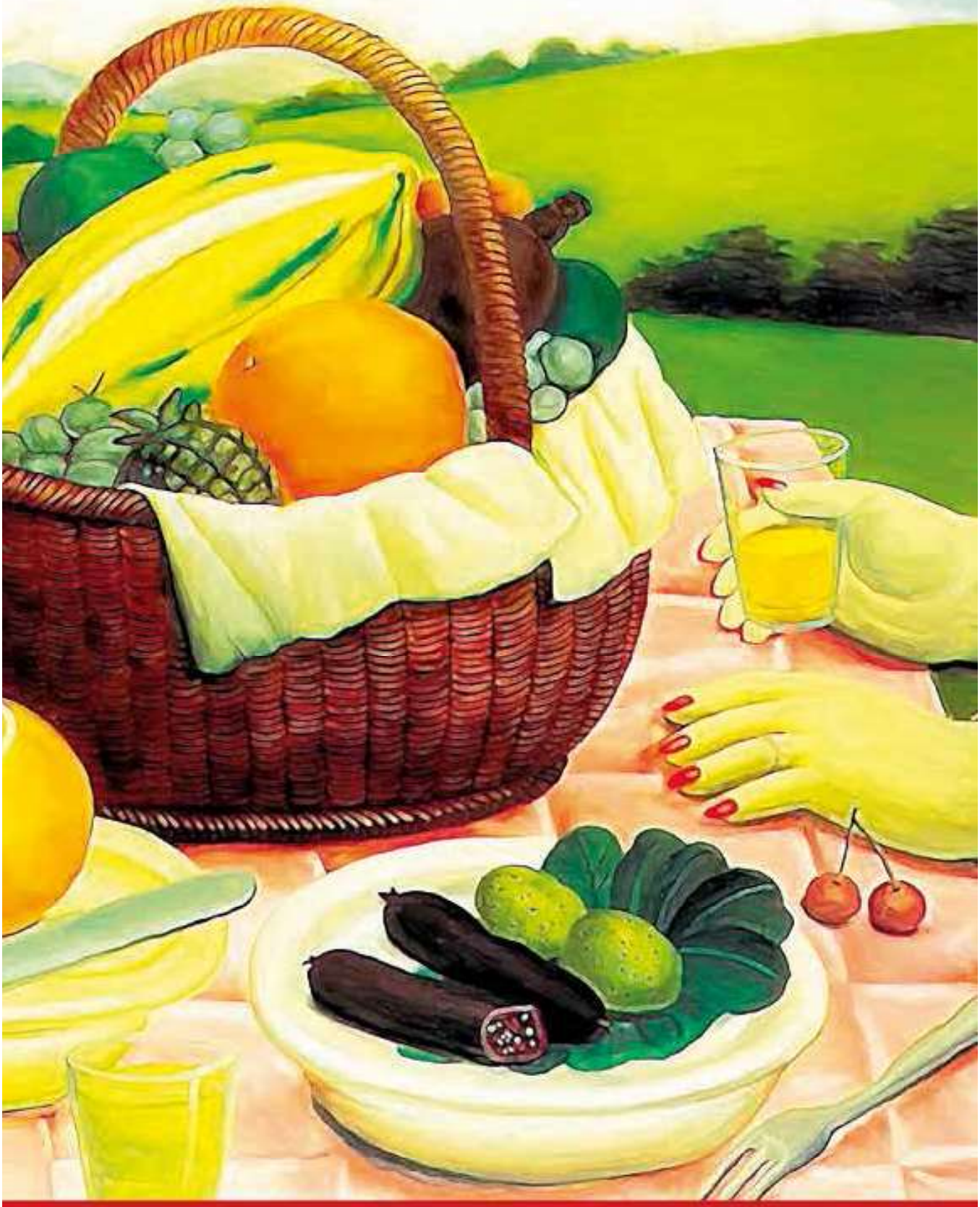
La biodiversità agraria delle Marche

biodiversità agraria MARCHE

Assam
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche



Il Repertorio Regionale L.R. 12/2003

CONIGLIO NERO GIGANTE DEL PICENO

N° REPERTORIO: **5 *inserita il 03.07.2012***

FAMIGLIA: ***Leporidi***

GENERE: ***Oryctolagus***

SPECIE: ***cuniculus***

NOME COMUNE: ***Coniglio domestico***

RAZZA: ***Coniglio Nero Gigante del Piceno***

RISCHIO DI EROSIONE: ***Elevato***

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: ***Provincia di Ascoli Piceno***

CENNI STORICI ED AREA DI ORIGINE

Il Coniglio Nero Gigante del Piceno è una razza creata dal Preside Simoncini nella conigliera dell'ITAS Celso Ulpiani di Ascoli Piceno nel 1935. In qualità di Preside, ma soprattutto come appassionato Direttore della conigliera, il Dott. Simoncini notò nel territorio Piceno la presenza di un ceppo locale di conigli dal mantello nero. Tale razza era particolarmente rustica, resistente alle malattie, molto adattabile ad una alimentazione povera, le femmine presentavano ottime capacità lattifere e una elevata prolificità, di contro presentava un peso leggero, massimo di 3 kg, ed un carattere selvatico. Il lavoro del Preside fu quello di creare una razza che avesse i pregi del ceppo locale ma con maggior peso e più docile. Dopo circa due anni di selezione riuscì in questo intento, era nato il Nero Gigante del Piceno.
Tale razza è diffusamente citata oltre che nelle pubblicazioni dell'Istituto Agrario del centenario anche sul *Messaggero* del 08.06.1940, sul bollettino della Regia Prefettura di Ascoli Piceno del 31.05.1946 e della numerosa corrispondenza e bollette di vendita e pieghevoli pubblicitari dell'Istituto Agrario. È interessante evidenziare che l'Università di Camerino – Istituto di Zootecnia, si interessò alla razza nel 1939 acquistando il 17.01.1939 n. 4 conigli di Nero Gigante del Piceno, nel 1947 acquistò altri conigli Nero Gigante del Piceno per esperimenti di genetica nel 1954.
Si evidenzia che il Preside Simoncini era membro della Giuria alla mostra Nazionale di Cremona: "*.. per l'autorità che gli deriva quale realizzatore della conigliera di Ascoli e per la notorietà assunta, come il più qualificato consulente sulla materia dei più diffusi periodici della stampa tecnica*". Quindi un esperto a livello Nazionale sulla coniglicoltura e non un semplice appassionato: "*Tanta è l'importanza della conigliera di Ascoli, come centro di prelevamento di esemplari di razze elette, che il Ministero riconosce esclusivamente la conigliera dell'Istituto C. Ulpiani* (ITAS di Ascoli n.d.r.) *come unica in Italia, cui debbano essere indirizzate le richieste di conigli riproduttori*". Tanta era la notorietà che il preside Simoncini nel 1952 potè affermare: "*abbiamo ormai inviati i nostri conigli riproduttori a 4 dei 5 continenti del mondo*".

AREA DI DIFFUSIONE

Tale razza venne diffusa in tutta Italia (la conigliera di Ascoli era incaricata della consegna dei capi in tutte le scuole del Regno d'Italia, nei dopolavori e alle massaie rurali) e anche all'estero ma soprattutto nel territorio marchigiano e abruzzese.
Il coniglio fu distribuito da Pesaro a Palermo, in Sardegna e a Zara.

ALLEVAMENTI

In provincia di Ascoli Piceno resiste l'allevamento cunicolo per autoconsumo e ciò consente di trovare numerosi ceppi di coniglio nero locale. Sicuramente su questi va avviata un'attenta opera di conservazione e selezione tenendo presente due fattori fondamentali:

1. la razza non sempre viene allevata in purezza,

2. il lavoro di ricerca ha permesso di scoprire gli appunti manoscritti dello schema di incrocio usato dal creatore della razza e pertanto è estremamente semplice procedere alla selezione o ricostituzione, se necessario, dei soggetti secondo lo schema originario partendo sempre dal ceppo locale facilmente rintracciabile.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Sono diversi gli allevatori, per la massima parte coltivatori diretti che allevano conigli per autoconsumo e buona parte di essi ha soggetti neri a testimonianza della diffusione della razza sul territorio.

CARATTERISTICHE DELLA RAZZA

Descrizione morfologica specifica:

taglia : medio-grande
peso: il maschio raggiunge i 5.5 – 6 kg; la femmina: 6 – 6.5 kg
mantello: nero lucente

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

In fase di attivazione il Registro anagrafico. Attiva la ricerca degli allevatori che intendono impegnarsi nella selezione; di questi uno è già in possesso di un gruppo di 15 conigli neri.

RIPRODUZIONE

È una razza che riproduce molto bene ed ha una elevata rusticità.

MIGLIORAMENTO GENETICO

Allo stato attuale è necessaria un'attività di selezione perché talvolta la prole può non conservare la purezza del mantello e si nota tra gli allevatori una differenza di taglia in alcuni soggetti dovuta all'allevamento non sempre in purezza.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Per la rusticità è una razza che si presta per l'allevamento all'aperto. La produttività e qualità unita al sapore delle carni e alla mole notevole ne fanno una razza di estremo interesse; non a caso si trovano dopo anni soggetti sul territorio a dimostrazione della rusticità, nonostante le note epidemie che colpiscono i conigli specialmente in ambiente rurale.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La razza è rustica, resistente, frugale nell'alimentazione e spartana nelle necessità.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Il peso del maschio può raggiungere i 5.5 – 6 kg e la femmina di 6 – 6.5 kg da adulti. Il mantello nero lucente, "corvino" come lo definiva il suo creatore, di buona indole unisce i caratteri di ottimo produttore di carne utilizzando mangimi poveri quali erba dei bordi strada, scarti delle lavorazione di ortaggi.
La razza produce delle carni ottime che fanno intuire la genuinità e qualità di un animale che vive all'aperto e con un'alimentazione naturale.

CONSERVAZIONE

I motivi della necessità di conservazione e selezione sono quelli di poter fornire una carne di coniglio di qualità elevata, sana e genuina di un animale che si nutre all'aperto di alimenti poveri e semplici.
Sapori e qualità persi nella conigliatura industriale.
Sicuramente potrebbe dare un valore aggiunto alle aziende marchigiane che avrebbero un prodotto tipico di altissima qualità sia dal punto di vista organolettico che biologico.

Scheda elaborata da: **Guido Cantalamessa**

Iscrizione proposta da A.C.A.P. *Associazione Colombofila Allevatori Piceni* di Monteprandone

Riferimenti bibliografici: **Atti dell'Istituto Tecnico agrario di Ascoli Piceno**
(lettere e bollette di vendita, registri degli animali dal 1935 al 1976).
Articolo sul Messaggero del 1940. Cap. nel libro del centenario dell'istituto Agrario del 1982