

# La bufala mediterranea italiana

written by Rivista di Agraria.org | 30 luglio 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:

<b>Composizione</b>	<b>Latte di bufala</b>	<b>Latte di bovina</b>
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 granello 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](http://www.Anasb.it)

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