



## TACCHINO MARCHIGIANO (TACCHINO RUSTICO O NOSTRANO-GALNACC-DINDO)

**N° REPERTORIO: 7**  
**inserita il 17.12.2018**

**FAMIGLIA: Meleagridi**

**GENERE: Meleagris**

**SPECIE: gallopavo**

**NOME COMUNE: Tacchino  
Marchigiano (Tacchino Rustico  
o Nostrano-Galnacc-Dindo)**

**RISCHIO DI EROSIONE:**  
**Elevato**

**AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:**

**Provincia di Pesaro e in  
Provincia di Ascoli Piceno a  
Monteprandone**

**LUOGO DI  
CONSERVAZIONE e/o  
RIPRODUZIONE:**

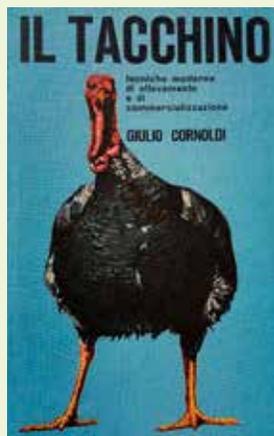
**A.C.A.P. - Associazione  
Colombofila  
Avicunicola Picena,  
Monteprandone (AP)**

### CENNI STORICI

Le Marche sono state una delle regioni Italiane patria delle razze avicole. Tra queste non poteva mancare il Tacchino. Non a caso nel testo: LA POLLICOLTURA – Trattato Originale Popolare del Cav. Oreste Marcoaldi edito nel 1879 a Fabriano, dedica un intero capitolo al tacchino. A pagina 159 –punto 582 cita testualmente: “quattro sono fra noi le varietà dei tacchini: una nera, ed è la migliore, l'altra bianca, la terza giallastra, la quarta grigia”. Proseguendo nella lettura vengono enunciati i pesi e altre caratteristiche produttive ma cosa importante e che si evidenzia a pag. 104 –punto 600 “...famigliole di campagna di Arcevia, Pergola, Monterosso allevano migliaia di tacchini, ne fanno ricco traffico, e ci rendono ad essi tributari?”

Nel testo IL TACCHINO – suo allevamento familiare e industriale del Dott. N. Tortorelli del 1926 edito dalla Rivista di Zootecnia - Firenze si riporta a pag. 03: Il presidente della “National Poultry Organisation” di Londra prof. Edward Brown – Tornato in patria nel 1906 da un viaggio di istruzione disse che “L'industria avicola in Italia non è affatto specializzata eccetto, forse, quella dell'allevamento dei tacchini in una limitata parte dell'Italia Centrale”

A quanto sopra si aggiunge la relazione a firma del Capo dell'Ispettorato Agrario Provinciale di Ascoli Piceno C. CONSOLANI relativo agli anni 1936-37 dove a pag. 142 della pubblicazione: CONDIZIONI DELLA POLLICOLTURA NELLE SINGOLE PROVINCE ITALIANE SECONDO IL RIFERIMENTO DEGLI ISPETTORATI PROVINCIALI DELLE AGRICOLTURA – Prof. Alessandro CHIGI – BOLOGNA 1939 si cita: “Un'altra sorgente di produzione della carne



è da noi quella dell'allevamento dei tacchini che in alcune zone della provincia costituisce una vera e propria industria, esercitata molto largamente. Le razze impiegate sono le locali, ma da qualche tempo si sta praticando con ottimi risultati l'incrocio con il Bronzato d'America”. Dalla lettura delle abbondanti fonti storiche, si evince la diffusione dell'allevamento del tacchino nella Regione Marche ma non solo a livello domestico “ma ne fanno ricco traffico” - “una vera e propria industria” come riferito rispettivamente dal Marcoaldi e dal Capo dell'Ispettorato Agrario di Ascoli Piceno. La sua area di diffusione doveva essere la provincia di Ascoli Piceno di Ancona e Pesaro in quanto i mercati in cui veniva consigliato gli acquisti di animali erano: Arcevia, Serra dei Conti, Sassoferrato, Serra San Quirico, Pergola, Monterosso ecc. (testo del Marcoaldi). È intuibile, anche se in assenza di fonti storiche scritte e vista la presenza di razze locali in tre su quattro delle provincie marchigiane, che quella di Macerata non doveva esserne esclusa.

### AREA DI DIFFUSIONE

Dalle fonti storiche si evince una forte diffusione in tre provincie marchigiane. All'attualità dalle ricerche dei soggetti, dei quali si è in fase di accertamento dal punto di vista fenotipico e della loro provenienza, risultano a tutt'oggi presenti in alcuni allevatori nella provincia di Pesaro e in Provincia di Ascoli Piceno a Monteprandone e agli allevatori a cui sono state già ceduti alcuni soggetti anche in Provincia di Macerata e nella limitrofa Provincia di Teramo ma sempre con soggetti di provenienza marchigiana.

### ALLEVAMENTI

Le aziende che lo allevano sono a carattere familiare con piccoli nuclei allo stato brado o semibrado, solo l'allevamento del Sig. Guerra Antonio a Sassocorvaro è strutturato in maniera razionale per i quali, come anche per tutti i ceppi, si è in fase di accertamento della corrispondenza fenotipica dei soggetti e la loro provenienza.

### LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Gli animali, in base alle ricerche effettuate sino ad oggi, vengono allevati a Colli del Tronto, Acquaviva Picena, Macerata, Monteprandone, Sassocorvaro, S. Nicolo a Tordino (TE) e Colonnella (TE). La consistenza per la maggior parte è di un maschio e poche femmine.

Solo nell'allevamento di Sassocorvaro, il Sig. Guerra Antonio, come si legge dal suo sito, è riuscito a salvare e riprodurre alcuni esemplari del tacchino che sino a 30 anni fa era allevato nelle case di campagna, ne sono presenti varie centinaia di capi.

Ci sono stati segnalati ulteriori ceppi che saranno oggetto di verifica.



### DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

All'attualità risulta censito un primo gruppo di soggetti anellati con anello della F.I.A.V. “Federazione Italiana Associazioni Avicole”.

### ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Il Tacchino Marchigiano, è un tacchino di piccole dimensioni, max 6,5 Kg il maschio e 3,5 kg la femmina, rustico, pascolatore con ottima capacità alla cova. In passato molto diffuso nelle campagne come chioccia naturale, in quanto la tacchina era in grado di accudire, senza difficoltà, piu' covate di uova di tacchino o di altri avicoli, gallina in particolare. La rusticità e la capacità di pascolare, contribuivano anche ad integrare la loro dieta con cibo raccolto nei campi. All'attualità si conservano le caratteristiche di rusticità e attitudine alla cova, ma anche la buona produttività. Da una prima valutazione delle performance produttive si è potuto accertare che su 96 tacchini di un giorno, a 30 gg il loro

peso medio era di 0,500 Kg/capo, mentre a 60 giorni di media 1,290 Kg/capo.

#### **AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO**

La rusticità gli permette di adattarsi a tutti terreni, anche marginali, ricordando che in natura i suoi progenitori vivono allo stato brado. Le sua capacità di pascolo gli permettono di sfruttare terreni alberati, frutteti ecc.. potendo pertanto aumentare il reddito a parità di superficie.

#### **RIPRODUZIONE**

Sono in corso di accertamento i parametri riproduttivi. Da una prima valutazione delle performance produttive su 96 tacchini di un giorno, a 30 gg il peso medio era di 0,500 Kg/capo, a 60 giorni di media 1,290 Kg/capo. La produzione di uova si attesta sulle 70/80 uova tacchina/anno.

#### **MIGLIORAMENTO GENETICO INDICAZIONE DI EVENTUALI ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO GENETICO IN ATTO:**

Allo stato attuale, i soggetti dei vari ceppi, si presentano con una buona uniformità riguardo al peso che lo classifica come razza di tacchino piccola, con una variabilità nella colorazione del piumaggio superiore alle quattro certe dalle fonti storiche, ma ciò si ritiene attribuibile al fatto che gli animali arrivati a noi sono di provenienza da piccoli

allevamenti rurali, dove non si badava ai colori ma alla produzione. Per cui si riscontra ad oggi un buon numero di colorazioni, almeno sei: bianco, nero, grigio, bronzato ed ermellino, sono le più diffuse. Dal punto di vista genetico, si sta procedendo ad un approfondimento della provenienza dei vari ceppi per escludere eventuali provenienze non marchigiane.

#### **ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI**

Sicuramente un tacchino leggero permette di esaltare tutte le caratteristiche qualitative di questa carne. In primis, quello di un animale pascolatore che integra la dieta con tanti semi raccolti e insetti, ciò aumenta la qualità e la sapidità delle carni, fornendo un prodotto eccellente dal punto di vista qualitativo e organolettico. A ciò va aggiunto che un animale che pascola dona consistenza e sapidità alle carni ma soprattutto che si può autoriprodurre senza oneri; cosa ormai impossibile per gli animali allevati negli allevamenti industriali.

#### **ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE ECONOMICI, AMBIENTALI, SCIENTIFICI, CULTURALI, ETC.:**

I tacchini che oggi si allevano nell'industria pesano attorno ai 20 kg. Con difficoltà di rapportarsi con un ambiente naturale, risulta pertanto oltremodo necessario conservare il tacchino marchigiano perché oltre alla storia, si conserva un animale in grado di procacciarsi da solo il cibo, ma soprattutto di potersi riprodurre ed allevare la prole senza l'aiuto dell'uomo. Dal punto di vista pratico anche la migliore e nerboruta massaia avrebbe difficoltà a mettere in tavola un tacchino di 20 kg. Soprattutto per le difficoltà logistiche della macellazione e della cottura che la costringerebbe comunque a dover congelare parte dell'animale andando ulteriormente a perdere qualità.



#### **Scheda elaborata da:**

A.C.A.P. "Ass. Colombofila Avicunicola Picena" - Montepreandone (AP)  
Ricerca storica a cura di: Angelo Guido Cantalamessa

