

Le razze italiane pregiate

Tra le razze di bovini da carne, alcune autoctone italiane si rivelano di particolare pregio.

La Piemontese, inconfondibile per l'elevatissimo sviluppo muscolare del posteriore, dà una carne particolarmente fine e saporita, apprezzabile non solo sul piano gastronomico, ma anche su quello nutrizionale per il basso tenore di colesterolo.

La Chianina, allevata nella Valdichiana, nella Valle del Tevere e nelle province di Firenze, Livorno, Pisa, Siena e Perugia, è riconoscibile per il manto bianco porcellana e per le sue grosse dimensioni (le vacche possono raggiungere 900-1000 kg, mentre i maschi arrivano anche a superare i 1500 kg). È grazie alla sapidità e alla qualità delle carni di Chianina, che la bistecca "fiorentina" è diventata famosa e apprezzata in tutto il mondo.



La Marchigiana, anch'essa di grossa taglia, è una razza precoce, che raggiunge il peso ideale di macellazione a 15-16 mesi. Proprio l'elevata capacità e velocità di accrescimento, insieme all'eccellente conformazione della carcassa e alla qualità delle carni, hanno favorito la diffusione di questa razza anche all'estero.

La Romagnola, grande e robusta, unisce alla muscolatura ben sviluppata un'ideale distribuzione del grasso che, oltre a dare sapore e tenerezza, conferisce alla carcassa una conformazione ideale per il taglio.

Data la qualità delle carni di Chianina, Marchigiana e Romagnola, la Commissione della Comunità Europea ha riconosciuto per queste tre razze l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Oltre alle quattro più famose, meritano l'attenzione dei buongustai anche le razze Maremmana e Podolica, considerate "rustiche" e dalle carni particolarmente consistenti, forse meno rispondenti ai criteri del gusto comune, ma indiscutibilmente buone e saporite.