

Ad informarsi
c'è più gusto!



*Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali*

www.politicheagricole.it



*Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali*



CARNI

Fresche
e trasformate



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA



La politica della qualità nel comparto agroalimentare nasce nei primi anni Novanta con l'adozione dei Regolamenti comunitari 2081/92 sulle Dop (Denominazioni di origine protetta) e Igp (Indicazioni geografiche protette) e 2092/91 sull'agricoltura biologica. Il marchio Dop, secondo la normativa comunitaria, è attribuito ai "prodotti agricoli e alimentari, le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvenga nel luogo di origine". Occorre quindi che tutte le fasi del processo produttivo siano realizzate in un'area geografica delimitata.

L'Igp, invece è conferita ai prodotti agricoli o alimentari, le cui qualità e caratteristiche o la cui reputazione siano attribuibili all'origine geografica e la cui produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione avvenga nell'area geografica determinata. È sufficiente pertanto che una sola fase del processo produttivo avvenga in una determinata area.

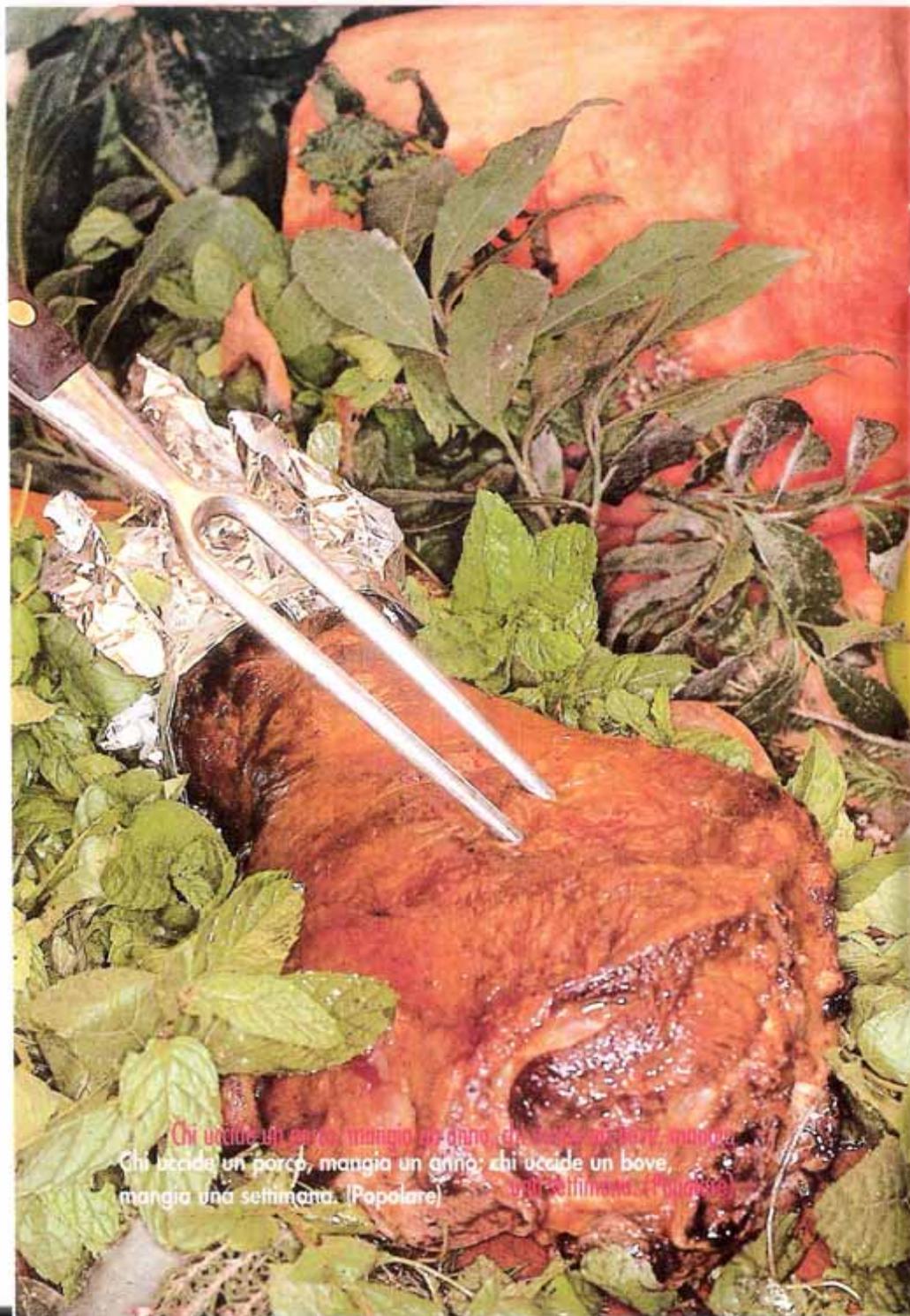
Con l'adozione del Regolamento che disciplina le Dop e le Igp, la Ue ha inteso valorizzare e tutelare la qualità e la tipicità di alcune produzioni; inoltre, ha cercato di andare incontro alle crescenti esigenze di informazione del consumatore e di sostenere il mondo rurale, soprattutto nelle zone marginali e svantaggiate dell'Unione europea. La Comunità ha voluto inoltre favorire l'evoluzione di sistemi di controllo della qualità basati sul rispetto di specifiche norme produttive stabilite dai disciplinari di produzione. Si tratta di rego-



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

le, istituzionalmente codificate, che devono essere rispettate dai produttori per permettere loro di apporre il marchio Dop o Igp, identificato e tutelato in tutta l'area della Comunità.

Il rispetto delle regole, a garanzia dell'imparzialità e della trasparenza delle procedure di controllo, è assicurato da appositi organismi di certificazione che, previa autorizzazione degli Stati membri, verificano la rispondenza dei prodotti al disciplinare di produzione. Ad oggi, sono state registrate in ambito comunitario 111 denominazioni italiane Dop e Igp, le quali comprendono sia produzioni agricole che agroalimentari. Le produzioni registrate sono presenti in tutte le regioni italiane e sono suddivise in sei comparti principali. Quello dei formaggi, delle carni fresche e trasformate, dell'ortofrutta e cereali, degli oli extravergini di oliva, dei condimenti e degli oli essenziali. I formaggi rappresentano il gruppo leader con 30 denominazioni, seguiti dall'ortofrutta e cereali con 28, dalle carni fresche e trasformate con 26, dagli oli extravergini di oliva con 24, dai condimenti (aceti balsamici tradizionali) con 2 e dagli oli essenziali con 1. Quanto alla suddivisione per regione, il numero maggiore di denominazioni è presente in Emilia-Romagna (20 denominazioni) e, a seguire, in Lombardia (18) ed in Veneto (13). Dall'esame della suddivisione del numero di denominazioni per regione, si evince anche che circa il 70% di esse ha come area di produzione zone del Nord Italia, mentre nel Centro-Sud risiedono poco più del 30% dei prodotti.



Chi uccide un porco, mangia un anno; chi uccide un bovino,
chi uccide un porco, mangia un anno; chi uccide un bove,
mangia una settimana. (Popolare)

CARNI DI QUALITÀ

Carne bovina fresca - Nell'ambito dell'agricoltura italiana un ruolo di primaria importanza è rivestito dalle carni bovine. L'elevato livello dei consumi interni però comporta una dipendenza dall'estero abbastanza sostenuta, poichè si ricorre alla produzione nazionale soltanto per il 62%. Poichè peraltro molti capi vengono allevati in Italia, ma in realtà provengono dall'estero, tale percentuale scende sotto al 50%. Quanto alle provenienze, ben il 60% dei capi importati è di origine francese. Il consumo medio annuo pro-capite di carne bovina in Italia è di circa 25 kg. Di questi, meno della metà è composto da carne di provenienza italiana, soprattutto carne di vacca e di vitello. Il resto proviene dall'estero. In questo contesto, la quota di mercato delle carni di qualità italiane non è molto alta. Queste carni provengono da allevamenti che rispettano il benessere del bestiame in armonia con l'ambiente circostante. A questo piccolo segmento di mercato si stanno interessando sempre di più le Associazioni di produttori, i Consorzi, l'industria ed i supermercati.

Carne di qualità italiana ad esempio è la carne proveniente da cinque razze la Chianina, la Marchigiana, la Romagnola, la Maremmana e la Podolica. Essa è tutelata dal Consorzio SR detentore dell'omonimo marchio di qualità. Anche altre Associazioni di produttori come il Coalvi in Piemonte e la Bovinmarche nelle Marche hanno adottato analoghi marchi di qualità. I supermercati inoltre hanno già da qualche tempo introdotto sui propri scaffali carni di qualità utilizzando propri marchi (ad esempio la Coop ha adottato il marchio "Prodotti con amore" e la Conad quello "Pascolo del sole"). Ma anche la grande industria (ad esempio la Plasmon con "le Oasi ecologiche") risulta sempre più orientata verso la trasformazione di carni di qualità ed al rispetto dell'ambiente. L'Italia nel '98 ha inoltre ottenuto da parte della Unione Europea la Igp (Indicazione geografica protetta) per le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. L'igp ha sostituito il marchio SR e ciò ha comportato maggiori vincoli da rispettare. Poichè il rispetto di tali vincoli comporta adempimenti ancora non attuati inerenti sia alla restrizione dell'area di produzione sia ai controlli, non vi è stata ancora immissione sul mercato di carni a marchio Igp, tuttavia il potenziale produttivo è notevole. Ritornando al Consorzio SR, esso è stato il primo in Italia ad adottare una certificazione elettronica della qualità della carne, comunicando volontariamente al consumatore il "percorso" che la carne effettua prima di arrivare nel piatto. Infatti, quando il consumatore acquista la carne, trova in etichetta tutte le informazioni sull'animale da cui proviene la carne stessa (ad esempio, il luogo di nascita, di allevamento, l'allevatore, ecc.).

Salumi - I salumi sono alimenti buoni, gustosi, profumati, ma sono anche un alimento sano, in linea con le raccomandazioni nutrizionali. Infatti i cambiamenti introdotti nelle tecniche di allevamento dei maiali e i mutati processi di lavorazione hanno permesso di

...gnene metta nel suo desco,/ certi manzi e be' vitelli. (Lorenzo de' Medici)
...gnene metta nel suo desco,/ certi manzi e be' vitelli. (Lorenzo de' Medici)

ottenere salumi più leggeri, ma con caratteristiche organolettiche identiche. Da una recente indagine dell'Istituto nazionale per la ricerca sugli alimenti e la nutrizione, i salumi figurano al quarto posto tra gli alimenti fonte di grasso ed al sesto per apporto calorico dopo il pane, la pizza, l'olio d'oliva, la pasta, i dolci e i formaggi. Sono invece in primissima posizione come fonte di alcuni nutrienti (vitamine, sali minerali, proteine) indispensabili all'organismo. Le carni di maiale sono infatti ricche di proteine importanti per il buon funzionamento del metabolismo epatico e di ferro, zinco e selenio. *L'Italia possiede un patrimonio di salumi di qualità veramente notevole. Per ottenere salumi di qualità, è molto importante la cura di tutte le fasi di produzione, ad iniziare dall'allevamento. Solo in questo modo si possono ottenere materie prime di alta qualità idonee alla realizzazione di questi prodotti. Per produrre questi salumi si utilizzano i "suini pesanti", cioè animali caratterizzati dall'elevato peso al momento della macellazione (160/170 kg).*

Ciò consente di disporre di una massa muscolare più armonica e garantire un'ottima qualità. Per avere maiali di qualità, si pone una continua cura ai metodi di allevamento utilizzati. I maiali sono infatti alimentati con mais, soia, frumento ed altri vegetali attentamente selezionati. Inoltre il maiale viene alimentato anche con il siero del latte, un importante sottoprodotto della lavorazione del formaggio. Questo tipo di alimentazione ha permesso di modificare notevolmente la composizione delle carni suine che oggi sono più sane, con poco colesterolo e ricche di "grassi buoni". Esse sono ormai le carni più in linea con gli attuali orientamenti della scienza dell'alimentazione. L'allevamento avviene in spazi di grande dimensione che assicurano il giusto movimento, necessario per un corretto sviluppo muscolare. I salumi italiani devono la loro qualità e il loro prestigio anche al costante controllo di tutte le fasi del processo produttivo. In Italia circa 5.000 veterinari del Ministero della Sanità effettuano controlli dalla produzione fino alla distribuzione al consumatore finale. Oltre ai controlli istituzionali, le aziende stesse devono per legge (nazionale e/o comunitaria) effettuare un autocontrollo rigoroso su tutto il processo produttivo. Tutti questi controlli garantiscono totalmente il consumatore dal punto di vista igienico-sanitario.

Ogni regione d'Italia possiede salumi di straordinario gusto e sapore. Anche riguardo ai salumi che hanno ricevuto la denominazione di origine europea sono coinvolte molte regioni italiane. L'Italia infatti è in possesso della Denominazione di origine protetta (Dop) o della Indicazione geografica protetta (Igp) per 16 salumi (ad esclusione dei prosciutti crudi, per i quali vi sarà una puntata a parte), ripartiti in nove regioni. Questi salumi a denominazione di origine sono rappresentati da salami e pancette e da una bresaola, un capocollo, una coppa, un culatello, una mortadella, una salsiccia, una sopressata, uno speck e un lardo, insieme a due salumi prettamente natalizi come lo zampone e il cotecchino. L'Emilia Romagna è la regione principe con sette denominazioni di origine, seguita dalla Lombardia con sei, dalla Calabria con quattro, dal Trentino Alto Adige con due e da Piemonte, Veneto, Marche, Lazio, Toscana e Val d'Aosta con uno.



Di manzo ben nutrito, / per farne un buon bollito. (Frugoni)
Di manzo ben nutrito, / per farne un buon bollito. (Frugoni)

Prosciutti - Tra le tante specialità della salumeria italiana, il prosciutto crudo occupa sicuramente una posizione importante. Esso si ottiene da cosce di maiale selezionate che vengono accuratamente massaggiare con sale e quindi lasciate riposare. Segue poi una fase molto importante che è quella della stagionatura, che dura almeno un anno. In questa fase il continuo ricambio di aria favorisce la maturazione della carne e la formazione di quel profumo e sapore che hanno reso celebre questo prodotto. La particolare lavorazione delle carni suine permette, durante il periodo di stagionatura, di realizzare complesse modificazioni sia sul tessuto muscolare che su quello adiposo, con conseguente raggiungimento di caratteristiche organolettiche e nutrizionali che rendono questo prodotto inimitabile. Esso presenta alcune caratteristiche che lo distinguono rispetto agli altri salumi: elevate capacità nutrizionali, digeribilità e assenza di additivi (viene infatti conservato con il solo il sale da cucina).

La sua composizione di grassi si avvicina moltissimo a quelli presenti nell'olio di oliva e l'apporto proteico è più elevato di quello della carne fresca. La rilevanza del prosciutto nella tradizione gastronomica del nostro paese è tale da essere stato tra i primi prodotti ad essere riconosciuti per legge come tipico di una determinata zona geografica. Il prosciutto è preparato da sempre in quasi tutta la penisola ed ha raggiunto in alcune regioni livelli di sviluppo e di qualità tali da ottenere anche dalla Unione europea il riconoscimento della Dop (Denominazione di origine protetta) e in un caso della Igp (Indicazione geografica protetta). La Dop è stata attribuita al prosciutto di Parma, al prosciutto di San Daniele, al prosciutto Veneto Berico-Euganeo, al jambon de Bosses valdostano ed ai prosciutti di Modena, Toscana e di Carpegna. L'unica Igp concessa invece è quella per il prosciutto di Norcia. Questi prosciutti Dop e Igp sono tutelati e valorizzati dai rispettivi Consorzi di tutela. I Consorzi svolgono attività di vigilanza sulla corretta applicazione della normativa nazionale e comunitaria, effettuano la marchiatura finale dei prosciutti stagionati, effettuano i controlli sulla regolare utilizzazione del marchio e svolgono una importante funzione di valorizzazione e promozione dei loro prodotti sia in Italia che all'estero. La preferenza del consumatore italiano verso i prosciutti crudi è testimoniata dalle statistiche sui consumi dei salumi che collocano il prosciutto crudo in seconda posizione dopo il prosciutto cotto (27,8% dei consumi) con una quota del 20%, seguito dalle mortadelle e wurstel con il 19,7% e dai salami con il 9,2%.

In ogni caso, prescindendo dalle particolarità rappresentate dalle carni di qualità, gli elementi a cui il consumatore deve prestare attenzione sono tre:

Tenerenza. La carne, come ogni altro alimento, va masticata bene, ma per favorire la sua assimilabilità deve essere tenera. La tenerenza della carne è la risultante dell'elemento genetico e del rapporto tra età dell'animale macellato e maturazione della sua carne. Le razze italiane producono una carne magra che resta tenera se il capo viene

allevato secondo una crescita controllata e macellato nel giusto periodo di sviluppo; al contrario, una crescita rallentata incrementa eccessivamente i connettivi della carne e la indurisce, mentre una crescita accelerata accumula grassi nelle fibre muscolari.

Colore. Sull'aspetto cromatico della carne incidono l'età del capo, la sua alimentazione, condizioni e tecniche di macellazione, la sua frollatura. Infatti l'animale deve essere macellato nel giusto periodo di maturazione, mentre le sue carni vanno frollate in ambienti e per periodi adeguati; tanto è vero che un bovino macellato in ritardo (oltre i 18-20 mesi) darà carne dai toni più scuri e meno invitanti all'occhio di chi la mangia.

Sapore. Il gusto è un dato importante per ogni cibo. Per quanto riguarda la carne esso è ricavato dalla combinazione dei fattori nutrizionali a cui sono sottoposti gli animali: alimentandoli infatti con prodotti naturali (fieno e cereali), si svilupperanno armonicamente quelle componenti biochimiche che determinano e caratterizzano il sapore della carne. Comunque gli esperti ricordano che per ottenere una carne davvero sapida è necessario che i suoi sughi devono sempre rimanere al suo interno.



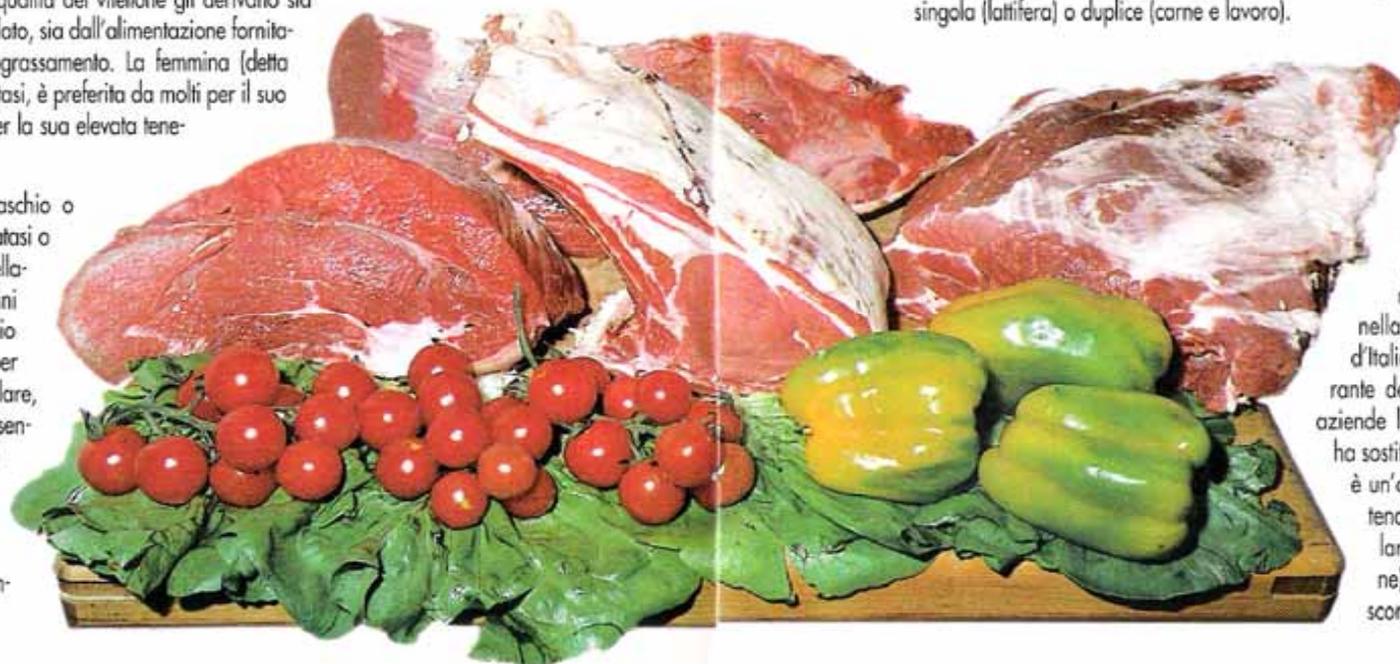
BOVINI

Attualmente i consumatori preferiscono carni tenere e giovani. Certo non tutte le carni sono uguali, ma dal punto di vista alimentare, i bovini ne offrono comunque tipi per tutti i palati, ognuno con caratteristiche proprie, a seconda della razza ed età degli animali e, naturalmente, di come sono stati allevati. I dati dei nutrizionisti sono confortanti: se gli animali più maturi offrono una maggiore percentuale di grasso, di contro, negli animali giovani e magri (vitello e il vitellone) il contenuto in grasso è ridotto e paragonabile a quello di altre carni magre. Vediamo una classificazione ufficiale delle sei tipologie di animali del settore bovino:

Vitello (carne bianca): maschio o femmina macellato a 5-6 mesi, quando non è ancora svezzato. Ha carne bianco-rosea, tendenzialmente magra, poiché la sua alimentazione si basa esclusivamente sul latte o suoi sostituti, e il grasso è bianco.

Vitellone (carne rossa): maschio (castrato o no) macellato a 16-20° mese. Ha carne rosso-rosea, leggermente più grassa (il grasso è bianco e forma venature), ed è il più consumato sulle nostre tavole. Ha carne succulenta, fortificante e nutriente. I suoi pezzi migliori sono di colore rosso vivo, grana serrata e consistente, soda ed elastica, piccoli filetti di grasso (bianchi o leggermente biancastri) che solcano la massa muscolare e spessore esteriore del grasso, di colore bianco o giallo chiaro, che ricopre la superficie della schiena e dei lombi. Le qualità del vitellone gli derivano sia dalla razza dell'animale macellato, sia dall'alimentazione fornitagli durante il periodo dell'ingrassamento. La femmina (detta anche scottona), mai accoppiatasi, è preferita da molti per il suo buono sviluppo muscolare e per la sua elevata tenerezza.

Manzo (carne rossa): maschio o femmina (non ancora accoppiatasi o gravida entro il 6° mese), macellati tra il 20° mese e fino ai 4 anni d'età. Fino a qualche decennio fa i maschi venivano castrati per aumentarne la crescita muscolare, aumentando però anche la presenza del grasso che la moderna cucina dietetica tende a respingere. Ha carne rossa, soda, buon profumo, consistenza grossolana e grasso tendente al giallo.



Toro (carne rossa): maschio integro, riconosciuto adatto per la riproduzione e oggi difficilmente macellato. La sua carne giovane somiglia a quella della vacca; quella più vecchia, di colore bruno, è di qualità inferiore. Il grasso tende al giallo.

Vacca (carne rossa): femmina che ha già partorito o che è in procinto di partorire per la prima volta (giovenca). Ha carne simile a quella degli altri bovini adulti, grana più fine di quella di vitellone e colore meno vivo. Comunque è destinata soprattutto alla trasformazione di prodotti freschi (carne macinata) e di stagionati.

BUFALINI

Queste carni si differenziano dalle altre bovine sia per colore (rosso cupo intenso) sia per superficie (grana più grossolana).

Annutolo: giovane bufalo, maschio o femmina, con caratteri simili al vitello. Dà carne apprezzata perché magra.

Bufalo: maschio o femmina, con caratteri simili ai bovini adulti.

RAZZE

Le numerose razze bovine allevate in Italia sono generalmente suddivise per attitudine singola (lattifera) o duplice (carne e lavoro).

RAZZE DA LATTE

Bruna Italiana (già Bruno Alpina) - All'inizio del '500 alcuni capi di Bruno Alpina, originari dei cantoni svizzeri, raggiungono le valli alpine; poi, nei secoli seguenti, si stanziarono nella Pianura Padana e nel resto d'Italia, costituendo la parte preponderante del parco zootecnico delle grosse aziende lattiero-casearie. A poco a poco ha sostituito le vecchie razze locali perché è un'ottima produttrice di latte (ad alto tenore di grasso e proteine, particolarmente adatto per la caseificazione); vitelli da latte e vitelloni forniscono carne più o meno pregiata.

Carne fa carne. (Popolare) Carne fa carne. (Popolare)

Pezzata Nera o Frisona - Questa razza dal classico mantello pezzato di nero prende nome dalla regione olandese da cui s'è diffusa ovunque, grazie alla sua straordinaria capacità di adattamento, dal torrido deserto israeliano alle brume padane, dai pascoli sin oltre i duemila metri delle Alpi trentine all'altopiano delle Murge. Razza da latte più diffusa nel mondo, fu importata nel nostro Paese nel 1870 e oggi raggiunge i 3 milioni e mezzo di capi. La carne dei vitelli è di buona qualità; i vitelloni danno buona resa fino a 14 mesi, quando l'accumulo di grasso aumenta e le carni diventano di colorito più acceso. Al contrario, la qualità delle carni diventa via via inferiore con il passare degli anni.

RAZZE DA CARNE

Le principali razze da carne italiane possono essere ricondotte a sei specie fondamentali, da cui, nonostante la produzione limitata, si ottengono carni di alta qualità

Chianina - Razza gigante, la Chianina (che trae il nome dalla Val di Chiana) è tra le più antiche del mondo, poiché l'uomo l'alleva tra Toscana, Umbria e Lazio da almeno 2200 anni, se è vero che i progenitori di tale razza sfilavano già nei cortei trionfali di Etruschi e Romani, come dimostrano antiche immagini su dipinti e reperti archeologici. Razza prestigiosa (la resa al macello dei vitelloni di razza Chianina è in media superio-

re al 60%), tanto che dal Sud America all'Australia, gli allevatori di quei Paesi ne importano riproduttori e seme congelato, per la creazione di nuovi "ceppi" locali e per la produzione di "incroci". Razza pregiata e prediletta per bellezza e vivacità di temperamento, è ricercata per la sua carne, pregevole per qualità, tenerezza e finezza di fibre: una carne magra e gustosa, di color rosso chiaro, con grasso perimuscolare bianco e poco abbondante; ha eccellenti caratteristiche organolettiche, da cui si ottengono tagli pregiati (soprattutto dalla regione dorso-lombare dalla quale si ricavano le bistecche alla fiorentina). L'insieme delle caratteristiche elencate ne fanno, in assoluto, una delle migliori razze bovine da carne del mondo.

Marchigiana - Originaria delle Marche, ma frutto di numerosi incroci fra vacche podoliche locali e tori chianini, si è diffusa ben presto dal centro Italia al Sud (Campania, Lucania, Puglia e Sicilia). Ha buona attitudine al lavoro, ma soprattutto è tra le razze migliori da carne, con un basso contenuto di grassi e colesterolo e ottima qualità, colore rosato, grana fine. Il vitello dà carne di eccellente e gustosa qualità, simile a quella del chianino.

Romagnola - Derivata da bovini romagnoli, a fondo podolico, e residente inizialmente tra Bologna, Ferrara, Forlì, Ravenna e Pesaro, grazie alla sua resistenza ai raggi solari e ad ogni tipo di condizione ambientale, si è assai diffusa nei Paesi più caldi, dal Sud Italia all'Argentina. Ha caratteristiche simili a quelle della chianina, dalla quale si differenzia per il colore più vivo della carne e dalla frequente presenza di grasso di copertura pure negli esemplari giovani; è inoltre divisa in due sottorazze ("gentile" e "montagnola"), ha carne rosa carico, gustosa e profumata, particolarmente magra, tenera e con una quantità non eccessiva di grasso intramuscolare.

Podolica - Razza tenace e resistente, ha attraversato almeno sei millenni di storia, discendendo dai primi bovini addomesticati dall'uomo nel Medio Oriente. In Italia è allevata soprattutto nei pascoli del Centro Sud (Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria); dà poco latte, destinato alla produzione dei famosi caciocavalli, ma carne rosso chiara e saporita nei vitelli destinati alla macellazione.

Maremmana - Razza adatta al lavoro nei campi, dal tronco ampio e muscoloso, è una presenza millenaria della Maremma toscana e laziale, fin dal tempo degli allevamenti etruschi, sparsa tra Grosseto, Viterbo, Terni, Roma, Latina, Arezzo, Livorno, Pisa. Allevata allo stato brado, e considerata dagli esperti una delle razze peninsulari più prestigiose, è assai prolifica e resistente. Ha carne gustosa, dal colore rosso carico anche negli esemplari più giovani.

Piemontese - Trentamila anni fa, in pieno periodo Pleistoceno, una popolazione di derivazione giurassica ed iberica (detta dagli esperti "tauroindica antica") si spostò fino al Piemonte e vi si ambientò. Diecimila anni dopo si incrociò con un gruppo di bovini zebu



d'origine pakistana, che attraverso mezza Europa, per la via balcanica, scelse il Piemonte per concludere la sua lenta migrazione. Da siffatto incontro di razze diverse nacque questa forte e antichissima razza dal mantello bianco, che ben s'adatta sia in pianura sia nei pascoli d'alta quota; longeva come poche altre, è presente soprattutto nelle province di Torino, Cuneo, Asti (ma anche in quelle di Alessandria, Vercelli e Novara). È grande fornitrice di carne, che è magra, povera di tendini e di grasso, sapida ed eccellente. C'è poi il "sanato", ovvero il vitello castrato, che è alimentato solo con latte, per ottenere una carne proteica e povera di grasso, tenerissima e apprezzata dai consumatori.

RAZZE DA CARNE E DA LATTE

Pezzata rossa italiana - Derivata dalla razza Bernese, la Pezzata rossa (è il colore del suo manto) s'è stanziata inizialmente in Friuli, poi in Alto Adige e nel Cremonese, dove è allevata dall'industria casearia per il suo latte. Nel resto d'Italia, vitelli e vitelloni, che hanno caratteristiche analoghe o superiori a quelle della razza d'origine, forniscono carne rossa, buona e profumata.

Valdostana pezzata rossa - Portata dai Burgundi, nel V secolo, dal nord Europa fino alla Valle d'Aosta questa razza s'è diffusa alla fine dell'Ottocento sulle aree collinari e montagnose di Piemonte e Liguria. È una delle poche razze autoctone a grande attitudine lattifera (il suo latte raggiunge ragguardevole grado di grasso e proteine), che rende bene al macello e offre al consumatore una carne apprezzata ed organoletticamente eccellente.

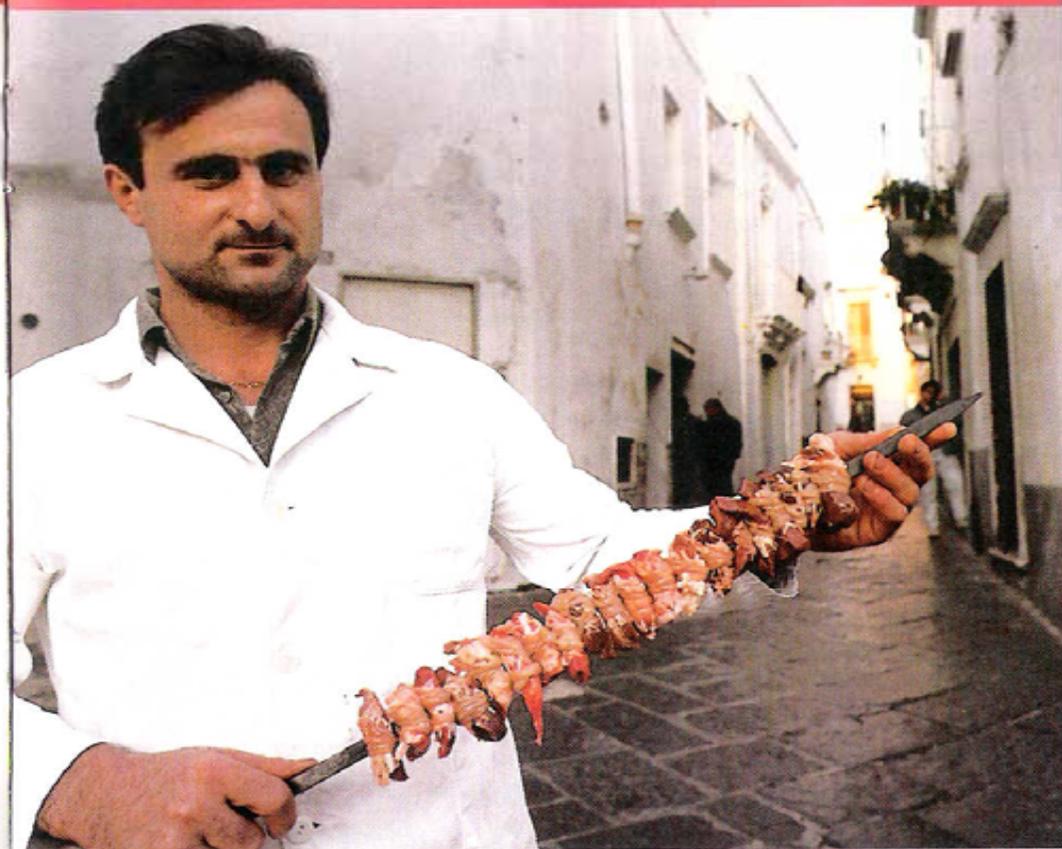
Razze bovine straniere da carne. Oltre a Charolaise e Limousine (entrambe francesi e numerose in Italia), troviamo: Hereford (inglese), Aberdeen Angus (scozzese), Shorthorn (inglese), Garonnaise (francese), Blonde D'Aquitaine (francese), Maine-Anjou (francese).

I PIATTI ED I TAGLI

In linea generale, un buon pezzo di carne fresca lo si riconosce, oltre che dal colore e dalla consistenza, anche dal taglio. Il taglio delle carni macellate deve essere eseguito perpendicolarmente alle loro fibre, le fette devono essere estese il più possibile e il loro spessore deve essere regolare (tranne che per alcuni pezzi particolari). In cucina, poi, ogni preparazione ed ogni piatto richiedono il loro taglio giusto e più adatto. Vediamo qualche esempio:

- arrosto: fesa, noce, girello, muscolo posteriore, feseno di spalla, girello di spalla;
- bollito: muscolo posteriore, sottospalla, polpa di spalla, petto, collo, muscolo anteriore;
- in padella o sulla piastra: filetto, lombata;
- frittura: costoletta, fesa, sottofesa, noce del quarto posteriore, girello di spalla;

Carne tirante fa buon fante. (Boccaccio)
Carne tirante fa buon fante. (Boccaccio)



- bistecca: filetto, controfiletto;
- alla griglia: scamone, fesa, noce;
- brasato: campanello, taglio reale;
- spezzatino: polpa di spalla, girello di spalla, collo, taglio reale del quarto anteriore, pancia;
- stufato: spalla, taglio reale del quarto anteriore, sottosfera, campanello;
- umido: campanello, polpa di spalla, girello di spalla, collo, taglio reale del quarto anteriore, pancia.
- fettine e pizzaiola: sottofesa;
- alla griglia, ai ferri, alla bourguignonne, al pepe verde e pepe rosa: filetto;
- arrosto e bourguignonne: scamone;
- lesso: punta di petto;
- ai ferri: roast-beef;

Mi portò in regalo due fette di prosciutto di cinghiale. (Saba)
Mi portò in regalo due fette di prosciutto di cinghiale. (Saba)

- bistecca al burro, ai ferri e tagliata: noce;
- brasato, lessato e spezzatino: pesce (campanello);
- brasato e lessato: geretto;
- carpaccio e bistecca: girello (magatello);
- fettina e scaloppina: fesone di spalla;
- macinato per hamburger e tartara: fesone di spalla;
- alla griglia e ai ferri: costata;
- bistecca al burro, ai ferri e tagliata: fesa.

Come molti aspetti della tradizione italiana, anche la cucina italiana è un'arte fortemente legata al territorio in cui si sviluppa, e dunque ha nomi e abitudini legati ai mille campanili che formano il nostro Paese. Così, anche per indicare i tagli di carne bovina, accanto alla denominazione ufficiale, nella lingua italiana, in macelleria convivono (e forse sono più diffuse) alcune denominazioni locali. Ecco:

Milano:

- 1 geretto posteriore
- 2 nervetto
- 3 fetta di mezzo
- 4 magatello
- 5 noce
- 6 rosa
- 7 scamone
- 8 pesce
- 9 scallo
- 10 filetto
- 11 roastbeef
- 12 roastbeef
- 13 bianco costato (di pancia, di reale, di croce)
- 14 bamborino
- 15 punta di petto
- 16 costa dalla croce o reale
- 17 collo
- 18 fesone di spalla/ cappello da prete
- 19 fusello
- 20 brione
- 21 geretto anteriore

Torino:

- 1 muscolo posteriore
- 2 boccia piccola
- 3 infuori
- 4 coscia rotonda
- 5 boccia grande
- 6 fesa
- 7 sottofiletto spesso
- 8 pesce
- 9 spezzato
- 10 filetto
- 11 sottofiletto
- 12 costola
- 13 spezzato
- 14 pancia o pendore
- 15 punta di petto
- 16 sottospalla
- 17 collo
- 18 spalla
- 19 rollino
- 20 nocetta di spalla
- 21 muscolo anteriore

Bologna:

- 1 lanterna
- 2 mozzicone
- 3 mozzicone
- 4 girello
- 5 bordone di coscia
- 6 scannello
- 7 fetta
- 8 stieppata
- 9 finta cartella
- 10 filetto
- 11 roastbeef o lombo
- 12 fallata di lombo
- 13 costata
- 14 bigolo
- 15 punta di petto
- 16 fallata di lombo o fallata di spalla
- 17 guida
- 18 ala di spalla/ copertina gommosa
- 19 bordone di spalla
- 20 polpa di spalla
- 21 gamba anteriore

Roma:

- 1 muscolo poster.
- 2 campanello
- 3 controgirello
- 4 girello
- 5 rosa
- 6 scannello
- 7 pezza
- 8 piccione
- 9 spunt. di lombo
- 10 filetto
- 11 lombo
- 12 costa
- 13 spuntature
- 14 petto sottile
- 15 petto grosso
- 16 fracosta
- 17 collo o gioara
- 18 polpa di spalla
- 19 sbordone
- 20 pulcio
- 21 muscolo anter.

Napoli:

- 1 gamboncello
- 2 piscione
- 3 dietro coscia
- 4 lacerto
- 5 bavosa (pezza a cannello)
- 6 natica
- 7 colarda
- 8 colarda
- 9 pancettone
- 10 filetto
- 11 scorza o filetto
- 12 costa
- 13 costata
- 14 pancia
- 15 punta di petto
- 16 sottospalla
- 17 locena
- 18 spalla
- 19 lacertiello
- 20 spalla
- 21 gamboncello

Palermo:

- 1 piscione
- 2 imperatore
- 3 dietro coscia
- 4 lacerto
- 5 bausa
- 6 natica sfasciatura
- 7 sotto codata
- 8 tedesco
- 9 pancia
- 10 filetto
- 11 trinca
- 12 costata
- 13 gabbia
- 14 bruschetto
- 15 bruschetto
- 16 spinello
- 17 spinello
- 18 piano di spalla
- 19 sfasciatura
- 20 ovo di spalla
- 21 manuzza

Caratteristiche - Ecco che cosa c'è in 100 grammi di carne di bovino (muscolo magro):
 ACQUA: 75,10 g.; PROTEINE: 22 g.; GRASSI intram.: 1,90 g.; MINERALI: 1,23 g.; ENERGIA: 467 Kjoule, 111; Kcalorie; FERRO: 1,90 mg.; ACIDO LINOLEICO: 80,00 mg.; COLESTEROLO: 60,00 mg.; PURINE TOTALI: 133 mg; FOSFOLIPIDI: 827 mg.

Digeribilità - Tempo necessario (in ore) per assimilare 100 grammi di: Prosciutto: h 1,40. Vitello: h 2,50. Manzo: h 3. Agnello: h 3. Maiale: h. 3,15. Polla: h 3,15. Tacchino: h 3,30.

Codice d'identità - Per molti è ancora una novità con cui familiarizzare, ma si tratta di una delle innovazioni del mercato che aiuterà i consumatori a capire e scegliere. È il codice che ogni taglio di carne avrà come carta d'identità, è assegnato dal macello e servirà a riconoscerne l'anzianità, la provenienza e la qualità. Esso è composto da due lettere ed un numero; la prima lettera indica la categoria: A sta per vitellone, B per toro, C per manzo, D per vacca, E per giovenca.

La lettera successiva indica la qualità del prodotto: S sta per superiore, E eccellente, U ottima, R buona, O abbastanza buona, P mediocre.

Il numero indica il tenore di grasso contenuto: 1) molto scarso, 2) scarso, 3) medio, 4) abbondante, 5) molto abbondante.

SUINI

Maiali selvatici e cinghiali rappresentarono senz'altro per i primitivi, che li inseguivano nei boschi, una preda davvero saporita. Fu dunque importante per l'uomo di 9000 anni fa (e i primi sembra fossero i Cinesi) riuscire ad addomesticarli. Dalle nostre parti, invece, quando l'Italia era ancora per metà sott'acqua, tra i resti dei villaggi neolitici padani gli archeologi hanno scoperto che su cento capi di bestiame 76 erano maiali, 13 pecore e capre e appena 11 bovini. Da allora questo animale ha attraversato i millenni in compagnia dell'uomo, lasciando gustose tracce di sé. Se sfogliamo infatti la sua "storia", lo ritroviamo onorato già da Ippocrate, padre riconosciuto dell'arte medica, il quale, quattro secoli e mezzo prima di Cristo, sosteneva che "la carne di maiale è tra le carni quella che fornisce al corpo umano più forza ed è ottimamente digeribile". Dalla Roma del II sec. a.C., poi, Catone il Censore ci tramanda il modo in cui i Romani ottenevano i prosciutti, conservandoli con la salatura e proteggendoli con l'olio. Sappiamo che nell'Urbe il mercato era fiorente e i cuochi dovevano aver imparato molte gustose ricette, dal momento che Plinio il Vecchio ricorda: "Da nessun altro animale si trae maggiore mate-



Gira su' ceppi accesi/ lo spiedo scoppiettando. (Carducci)
Gira su' ceppi accesi/ lo spiedo scoppiettando. (Carducci)

ria per il gusto del palato: le carni del maiale offrono quasi cinquanta differenti sapori, mentre ogni altro animale ha un sapore unico".

Comunque, dando a Cesare solo ciò che è di Cesare, la tecnica della conservazione era - ieri come oggi - decisamente settentrionale: infatti, come tramandarono Polibio e Strabone, la città caput mundi importava quarti di maiale e prosciutti dalla civilissima Gallia Cisalpina, che poi sarebbe l'Emilia Romagna dei giorni nostri.

Pregiudizi e verità - Nei decenni scorsi, nutrizionisti e dietologi imputarono alla carne di maiale d'essere un prodotto pesante, grasso, dannoso alla salute, troppo salato, alleato del colesterolo, una bomba per la linea, etc. etc. Era vero. Da allora, però, il maiale è cambiato: rigorose selezioni delle razze e nuovi sistemi di allevamento lo hanno messo a dieta, trasformandolo da animale onnivoro in vegetariano, e riducendo il suo contenuto di grasso (per lo più insaturo) dal 45 al 20%. La sua carne è stata così riabilitata dai medici, poiché il contenuto in colesterolo non è superiore ad altre; e la richiesta del mercato (grazie anche ai problemi che di recente hanno colpito il mondo bovino) è tornata a livelli massimi, corroborando l'industria alimentare, che del maiale usa tutto, anche se non tutto viene ancora utilizzato per l'alimentazione umana. E se in passato la suinicoltura era finalizzata soprattutto verso prosciutti, lardo e insaccati, ai giorni nostri gli allevatori hanno scelto di affiancare alla produzione di suini da ingrasso (per salumi) quella dei cosiddetti magroni, suini a sviluppo precoce che forniscono carni tenere, gustose e poco grasse.

Classificazione:

Lattinzolo: è il piccolo del suino, maschio o femmina, di 5-6 settimane, nutrito solo con latte. La carne è tenera, rosa, con un lieve sapore di latte.

Suino: maschio (castrato) o femmina. Ha carne rosso-rosa, consistenza pastosa, aspetto vellutato, grana finissima. Abbondanti depositi di grasso sotto la pelle (lardo, pancetta, guanciale) e intorno ai visceri (sugna, strutta).

Verro: maschio destinato alla riproduzione (dagli 8 mesi ai 5 anni), ha carne dal profumo intenso, carne rosso scura, di grana grossolana e di odore sgradevole.

Scrofa: femmina che ha partorito (fattrice dagli 8 mesi ai 6 anni), ha carne rosso scura e grana grossolana.

Tutto buono - Un famoso proverbio dice che del porco non si butta via niente, ed è vero. Vediamo quali sono le sue parti: 1) testa; 2) guanciale, gola; 3) lardo; 4) coppa; 5) lombo o lonza; 6) costine; 7) spalla; 8) zampino; 9) pancetta; 10) filetto; 11) culatello; 12) coscia, prosciutto.

Consumo - Premesso che è opportuno consumare la carne suina sempre ben cotta per evitare ogni rischio, essa viene cucinata:

Porco di un mese, oca di tre, mangiare da re. (Popolare)
Porco di un mese, oca di tre, mangiare da re. (Popolare)

- Alla griglia. Per bracioline, bistecche (di lonza, di filetto, di carré).
- Arrosto. La cottura in forno dà maggiore morbidezza, poiché le carni suine sono più asciutte di quelle bovine. Vanno arrosto carré, filetto, lonza, costine, cosciotto.
- In umido. La lonza, il cosciotto, la spalla, i piedini e la testina sono i tagli più indicati per la preparazione di stracotti, brasati e lessi.
- Nei grassi. Sono adatti alla frittura i tagli più teneri come i nodini, il filetto, la lonza, le briciole.



CARNI PREPARATE

PROSCIUTTI DOP

Prosciutto di Carpegna - È un prosciutto crudo la cui produzione risale all'epoca romana. Per la sua fabbricazione si utilizzano le cosce suine fresche di animali nati, allevati e macellati nelle Marche, Emilia-Romagna e Lombardia, lavorate nel Comune di Carpegna, nel cuore del Montefeltro. Il prodotto finito, dopo la stagionatura ha un peso normalmente tra gli 8,5 e 10,5 kg; il colore al taglio è tendenzialmente rosa salmoneato con giusta quantità di grasso solido, di colore bianco rosato all'esterno. Il gusto è caratteristico, delicato, dolce e fragrante.

Prosciutto di Modena - Il prosciutto di Modena, frutto di una tradizione plurisecolare, è attualmente prodotto da un numero limitato di aziende situate in provincia di Modena. Le cosce usate per la preparazione provengono tutte da animali di razza bianca pregiata, allevati e macellati in provincia di Modena, Bologna e Reggio Emilia. Questo prosciutto ha la forma di pera e colore rosso vivo, gradevolmente profumato, dolce, sapido, non salato.

Prosciutto di Parma - Celebre prosciutto crudo stagionato, la cui fama risale all'epoca romana, oggi identificato da una "corona ducale" apposta a fuoco sulla cotenna, è derivato da animali provenienti da 10 regioni (Emilia



Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio, Molise). La carne ha colore uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzata dal bianco puro delle parti grasse. Il suo sapore è delicato e dolce, poco salato, dall'aroma fragrante e caratteristico.

Prosciutto di San Daniele - Altro illustre crudo italiano, copre il 14% del consumo nazionale e risale all'usanza celtica di conservare le carni con il sale, successivamente affinata dai romani. Di colore rosato e rosso nella parte magra, perfettamente bianco nella parte grassa, ha gusto dolce, aroma fragrante e caratteristico. Deriva da animali provenienti da 10 regioni (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio), ma è lavorato solo nel territorio del comune di San Daniele del Friuli (Udine).

Prosciutto Toscano - Ha origini millenarie, questo prosciutto stagionato lavorato interamente nella regione di cui prende il nome. La carne al taglio presenta un bel colore che va dal rosso vivo al rosso chiaro, scarsa presenza di grasso, giusta sapidità e profumo fragrante e caratteristico. Inizialmente era conservato con molto sale e quindi risultava "salato"; oggi grazie al perfezionamento delle tecniche di stagionatura, la quantità di sale è stata ridotta e quindi ha un gusto decisamente più dolce e delicato.

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo - Già prima dell'avvento dei Romani, i Veneti erano abili a trasformare e conservare le loro carni suine, e hanno tramandato la loro arte fino ai giorni nostri. Questo prosciutto, prodotto in piccole quantità, è ricavato da suini provenienti da Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Umbria, Lazio, in un'area di lavorazione che è racchiusa nelle province di Vicenza e Padova, tra i Colli Berici ed Euganei. La sua carne è dolce, morbida, di sapore elegante; ha color rosa tendente al rosso, ed aroma delicato, dolce, fragrante. Il marchio che identifica il Consorzio di tutela è rappresentato dal Leone della Repubblica di Venezia.

Valle d'Aosta Jambon de Bosses Oltre 600 anni di tradizione nel settore sono alle spalle di questo prodotto popolare, unico e straordinario, lavorato nel territorio di Saint-Rhemy-en-Bosses (Aosta). Si tratta d'un prosciutto dal colore rosso vinoso, con fibra consistente, lardo sodo e brillante, a volte con sfumature rosate all'esterno. Il suo gusto caratteristico è delicato e leggermente salato, con punte di dolce e sottotono aromatico, venato di sentori selvatici.



La salsiccia è un cibo degli dei... (Giusti)
La salsiccia è un cibo degli dei.... (Giusti)

PROSCIUTTI IGP

Prosciutto di Norcia - L'arte della conservazione delle carni suine è di casa in Valnerina, dove le antiche popolazioni locali erano dedite alla pastorizia, attività sostenuta prima dall'Impero Romano, poi dal potente Stato della Chiesa. Qui si lavora oggi questo prosciutto sapido e non salato, prodotto nei territori della valle, purché al disopra dei 500 metri sul livello del mare. Il colore della sua carne al taglio va dal rosa al rosso.

SALAMI DOP

Salame Brianza - Già apprezzata produzione in epoca longobarda, quella dei salumi si sviluppò in seno ai numerosi ordini monastici che qui la incentivarono anche per motivi terapeutici. Il Brianza è uno squisito salame a base di carni suine, prodotto nelle province di Lecco, Como e Milano. Ha forma cilindrica e dimensioni varie, omogeneo al taglio, dal colore rosso rubino omogeneo, profumo delicato e gusto dolcissimo, piacevole al palato e senza alcuna acidità.

Salame di Varzi - Le origini del Varzi datano addirittura al XII secolo, quando era espressamente prodotto per la tavola dei feudatari locali, i ricchi marchesi Malaspina. Ancora oggi, nel comune omonimo dell'Oltrepò Pavese, nasce questo gustoso salame ricavato da tagli nobili (spalla, coscia, filetto) e lavorato "a punta di coltello", che ha un impasto molto aromatizzato, a grana grossa, condito con sale, pepe, vino vecchio, aglio, noce moscata e vino rosso.

Salame Piacentino - Fabbricato a Piacenza e dintorni con carne magra suina e grasso (dal 10 al 15%), questo salame era presente sulle tavole dei re di Spagna e di Francia, sin dall'inizio del '700, per la gioia di quegli illustri commensali. Il Piacentino ha forma cilindrica, color rosso vivo con lenticelle di grasso perfettamente bianco, e sapore dolce e delicato. Il suo aroma fragrante è dovuto alla particolare miscela di sali, aromi naturali e spezie con cui è lavorato.





SALUMI DOP

Coppa Piacentina - Nota come uno dei più saporiti salumi locali, ha tradizioni antiche di produzione che risalgono all'epoca romana. È una coppa cilindrica, con fette omogenee di color rosso inframmezzato da bianco rosato, e viene prodotta tra Lugagnano, Castell'Arquato e la valle dell'Arda (Piacenza) e in altri centri sparsi tra Mantova e Cremona. Poiché tende, durante e dopo la stagionatura, a rinsecchirsi, viene ammorbidita con vino bianco, con brandy o con altri alcolici.

Culatello di Zibello - Ricavato dalla coscia del suino adulto, questo gioiello della Bassa Parmense, che (come raccontano le cronache) mandava letteralmente in visibilo il maestro Giuseppe Verdi, è un prodotto antico e prezioso, frutto della misteriosa alchimia d'una stagionatura lunga non meno di 11 mesi. Ha colore rosso uniforme, con presenza di grosso bianco tra i fasci muscolari, profumo intenso e caratteristico, gusto dolce e delicato.

Salumi di Calabria (Soppressata, Capocollo, Salsiccia e Pancetta) - Risalgono alla Magna Grecia le carni suine lavorate in questa straordinaria regione di gusti e sapori tradizionalmente tramandati nei millenni. I salumi in questione sono preparati con animali indigeni, a cui i produttori aggiungono aromi naturali (dal cumino al peperoncino, dal pepe nero al rosso), e seguono una stagionatura variabile a seconda del prodotto da 30 a 100 giorni.

...sparse le carni di sale e gli spiedi appoggiò sugli alari (Pascoli)
 ...sparse le carni di sale e gli spiedi appoggiò sugli alari (Pascoli)

Valle d'Aosta Lard d'Arnad - Con buona pace dei terrorizzati dagli effetti malefici del colesterolo, questo lardo allo stato puro, prodotto nell'omonimo paesino valdostano, è un prezioso tesoro della cucina locale, candido e profumato, ricavato da maiali maturi e nutriti a dovere, affinché il lardo sia fine e fondente al palato. A differenza di quello toscano di Colonnata, salato e stagionato a secco, questo di Arnad, posto a strati alterni con sale ed erbe aromatiche, matura per almeno quattro mesi, ricoperto interamente dalla salamoia aromatizzata, mentre le erbe utilizzate come aromi sono alloro, salvia, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, ginepro, noce moscata e achillea millefoglie.

SALUMI IGP

Bresaola della Valtellina - Prodotto tipico della provincia di Sondrio (e solo qui conosciuta fino agli anni '30), la Bresaola è apprezzata per il suo gusto delicato e morbido, per l'elevato apporto proteico e per il basso contenuto di calorie. Poi dagli anni '60 in poi ha conquistato i mercati e i ristoranti nazionali ed esteri, poiché è buona e s'adatta anche alle diete moderne. A seconda della pezzatura, la Bresaola della Valtellina viene indicata come: Punta d'anca, Fesa, Magatello, Noce o Slinzega.

Mortadella Bologna - Questo vero e proprio monumento della tradizione gastronomica felsinea rappresenta davvero il modo migliore e più gustoso per utilizzare carni suine di bassa qualità, congelate o fresche, non altrimenti impiegabili, le quali vengono sapientemente triturate molto finemente, fino ad ottenere un impasto omogeneo a cui aggiungere grasso di gola tagliato a cubetti e riscaldato, e mescolare con aromi naturali. Il suo colore è rosa vivo uniforme, e in ogni fetta devono essere presenti (per non meno del 15%) quelle



quadrature bianco-perla di tessuto adiposo che rappresentano il cuore della mortadella. L'area di produzione comprende l'Emilia Romagna, il Piemonte, la Lombardia, il Veneto, la Toscana, le Marche, il Lazio e la provincia di Trento.

Speck dell'Alto Adige - Se il termine speck si impone nel linguaggio comune soltanto nel '700, le sue prime testimonianze storiche risalgono invece già ai primi del '300. Prosciutto crudo leggermente affumicato (stagionato per un minimo di 22 settimane), senz'altro lo speck della provincia di Bolzano è da un lato di gusto più mite, delicato ed equilibrato dei crudi nordeuropei; dall'altro, ha un sapore più deciso dei suoi colleghi dolci italiani. Il che offre un'armoniosa e inimitabile simbiosi tra aromi nordici e quelli mediterranei e garantisce un gusto equilibrato. Questo prodotto particolarmente nutriente, moderatamente calorico, altamente proteico, ricco di proteine, ha fette di colore rosso, con parti bianco-rosa; sentori di fumo e fragranze di pepe nero, pimento, aglio e bacche di ginepro.

Zampone e cotichino di Modena - Due prodotti tipici e famosissimi di salumeria che risalgono al '500 e oggi tutto il mondo apprezza per il loro gusto e genuinità. Si ottengono da miscele di carni di maiale ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino e cotenna, amalgamate da vari e saporiti condimenti. La loro zona di elaborazione è nelle province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

CARNI OVINE IGP

AGNELLO DI SARDEGNA

L'Igp Agnello di Sardegna è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna. Ciò avviene in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi, esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della regione. L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado e gli agnelli sono nutriti con latte materno e/o con l'integrazione di alimenti naturali ed essenze spontanee presenti nei pascoli dell'isola.

Gli agnelli sono distinti in tre categorie a seconda del peso raggiunto: agnello "da latte" (fino a 7 Kg), agnello "leggero" (7-10 Kg) ed agnello "da taglio" (10-13 Kg). Le tre categorie presentano un colore rosa chiaro o rosa, una consistenza delle masse muscolari solida (assenza di sierosità) e un colore del gras-



Gram tineli stivai tuti/ de sasize e de presuti. (Anonimo genovese)
Gram tineli stivai tuti/ de sasize e de presuti. (Anonimo genovese)

so bianco o bianco paglierino. Quanto alla carne, essa deve essere bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso. Inoltre deve presentare caratteristiche quali tenerezza, succulenza, delicato aroma e presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca. L'agnello di Sardegna può essere immerso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli previsti dal disciplinare di produzione. L'area di produzione, come sopra indicato, comprende l'intero territorio della regione Sardegna.

CARNI BOVINE IGP

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

Le razze chianina, marchigiana e romagnola oltre ad avere significative caratteristiche merceologiche, hanno un'origine ed una storia comune avendo conosciuto l'apice del loro sviluppo durante l'epoca della mezzadria. Si sono cioè formate nella tipica azienda mezzadrile collinare dell'Italia centrale dove sono state prima utilizzate per il lavoro dei campi e poi, a partire dalla metà del 1800, avviate alla selezione come razze specializzate da carne. La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è ottenuta da bovini

maschi e femmine, di razza pura chianina, marchigiana e romagnola di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. L'accrescimento, la conformazione e la composizione delle carcasse di questi bovini derivano dal loro patrimonio genetico, dalle tecniche di allevamento e di alimentazione e sono tali da fornire alle carni caratteristiche qualitative specifiche ed identificabili. I prati ed i pascoli della dorsale appenninica del Centro Italia rappresentano un ecosistema caratterizzato da peculiari condizioni climatiche ed ambientali che determinano lo sviluppo di una produzione floristica tra le più variegate.

Tutto ciò contribuisce all'ottenimento di una carne pregiata dal punto di vista nutrizionale ed organolettico.

L'area geografica di produzione della carne di vitellone bianco dell'Appennino centrale è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del centro Italia. Più precisamente la zona di produzione è costituita dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno e Pisa.

