



CHIANINA

Le Origini

Tra le ipotesi della sua origine sembra avvalorata quella, fondata su ragioni storiche, su antiche sculture e pitture, che la vede come razza autoctona o quanto meno esistente da tempo immemorabile. La Chianina è conosciuta ed apprezzata fin dall' antichità: gli Etruschi e i Romani usavano animali dal candido manto nei cortei trionfali e per i loro sacrifici agli Dei, dei bovini bianchi e grandi che probabilmente furono i progenitori degli attuali bovini della Valdichiana.

Ancora, secondo alcuni studiosi, la testa di toro scolpita sopra un' ara romana del I sec. d.C. , rinvenuta nei pressi di Asciano (Comune confinante con la Valdichiana), e il toro italico che figura nel rame manufatto nel Lazio ai primi del sec. IV a.C. sono due riproduzioni di un animale che per le sue caratteristiche morfologiche è molto somigliante al "chianino". Interessante notare che alcune acconciature degli animali "aggiogati" agli aratri o ai carri, come l' intrecciatura a fiocchi posta sulla fronte dei bovini, presenti su sculture etrusche e romane, sono in uso ancora oggi in Toscana e nelle Marche.

L'uomo ha dimostrato da sempre una spiccata ammirazione per questa razza, per la sua bellezza e vivacità di temperamento, per la sua attitudine al lavoro e qualità della carne. E' un animale facilmente riconoscibile per il suo manto porcellanato e per le sue dimensioni straordinarie: è il bovino più grande del mondo, il toro chianino "Donetto", della Fattoria di San Polo, all'età di otto anni raggiunse i 1.780 Kg! Nel secolo scorso l' allevamento della "Chianina" ebbe un notevole sviluppo e diffusione, tanto da divenire una delle razze più pregiate d' Italia. Nello stesso periodo fu avviato un importante lavoro di selezione morfologica a cura dell' Istituto di zootecnia dell' Università di Firenze, divenuta oggi selezione geno-morfo-funzionale e curata dall' Associazione Allevatori Bovini Italiani di Carne, allo scopo di migliorare l'attitudine alla carne dell'animale.

Questa razza insieme alla Podolica, alla Maremmana, alla Marchigiana e alla Romagnola è tutelata dal marchio "5R", marchio di qualità gestito dal Consorzio produttori Carne Bovina pregiata delle razze italiane (C.C.B.I.), di cui al Decreto del Ministero dell' Agricoltura e Foreste del 5.07.84. Il Consorzio ha istituito, per la tutela di tre razze presenti nell' Italia centrale, la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola, il disciplinare di produzione dell' Indicazione Geografica Protetta "Vitellone bianco dell' Appennino centrale", ai sensi del regolamento Comunitario 2081/92.

CARATTERISTICHE TIPICHE

E' razza di grande taglia (1,80 al garrese, i tori) con mantello bianco porcellana (dopo l' anno d'età, perché i vitelli nascono di color fromentino). Per quanto si riferisce alle caratteristiche tipiche o standard di razza, il Borgioli ricorda: "il mantello è bianco porcellana con musello, lingua, palato e aperture naturali pigmentate; la testa leggera ed elegante, più allungata nelle vacche, con fronte ampia nei tori, con corna brevi dirette di lato, in avanti e lievemente in basso nelle vacche, più grosse e dirette di lato e un poco in alto nei tori. Il collo è di media lunghezza provvisto di scarsa giogaia, molto muscoloso nei tori e con gibbosità (coppa) a partire dai 2 anni il petto, è largo e disceso alla meta dell'avambraccio; il tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi; la groppa ampia e orizzontale;

La coscia e la natica lunghe e spesse con profilo posteriore ben convesso; gli arti più lunghi che nelle altre razze da carne, ma robusti e con ottimi appiombi piede un poco piccolo, ma con unghioni duri e resistenti. La pelle è sottile e pigmentata. Il mantello bianco, che è generalmente un carattere recessivo nell' incrocio di prima generazione con razze a mantello colorato, conferisce a questi bovini con la pigmentazione cutanea, una notevole tolleranza alle temperature elevate ed alla forte insolazione".



Considerata a duplice attitudine (lavoro e carne), è oggi soprattutto da carne ed il processo selettivo è orientato verso la precocità di sviluppo e il maggior rendimento di carne dei tagli più pregiati (soprattutto la regione dorso - lombare dalla quale si ottengono le rinomate bistecche alla fiorentina). Quando l'animale sia stato convenientemente alimentato e mantenuto, la carne è pregevole per le caratteristiche di finezza delle fibre e per la marezzatura. La precocità di sviluppo può essere tale per cui i vitelli, nei primi mesi di vita, possono raggiungere e superare incrementi di 1.500 g al giorno (le femmine 1.000 g). La resa al macello dei vitelloni di razza Chianina, di 500-600 kg p.v. (12-15 mesi), è in media superiore al 60% e il rapporto quarto anteriore/quarto posteriore è circa, 1/1. I vitelli alla nascita sono: 40 kg le femmine: 45 kg i maschi. E' razza adatta anche per l'incrocio su vacche di razze da carne e da latte.

I PRODUTTORI

La carne è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Il bestiame deve essere regolarmente iscritto alla nascita al registro del Giovane Bestiame nonché riportare il contrassegno di identificazione previsto dalle vigenti norme del libro genealogico (L.G.N.).

I PRODUTTORI

La carne è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Il bestiame deve essere regolarmente iscritto alla nascita al registro del Giovane Bestiame nonché riportare il contrassegno di identificazione previsto dalle vigenti norme del libro genealogico (L.G.N.).

L'ALIMENTAZIONE

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati, provenienti da prati naturali, artificiali e da coltivazioni erbacee tipiche della zona; in aggiunta è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici. Comunque la razione deve essere calcolata in modo da assicurare una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

LA QUALITA'

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

L'IDENTIFICAZIONE

La carne deve essere immessa al consumo provvista del particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. La marchiatura deve essere effettuata a fuoco, al mattatoio, da un Esperto incaricato dagli organismi di controllo.

Il Marchio deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati:

MUSCOLO POSTERIORE / CAMPANELLO / GIRELLO / SOTTOFESA / NOCE / FESA / SCAMONE / LOMBATA / COSTATA / PANCIA / PETTO / SOTTOSPALLA / REALE / COLLO / MUSCOLO ANTERIORE / GIRELLO DI SPALLA / POLPA DI SPALLA / COPERTINA. Il marchio deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione. La carne è posta in vendita al taglio o confezionata. Comunque, se confezionata porzionata, fresca o surgelata, la carne è posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento può avvenire solo in Laboratori abilitati.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del disciplinare di produzione è svolta oltre che dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali anche dagli altri Organismi appositamente autorizzati.

I DIVIETI

Non è ammesso, nella razione alimentare dei bovini, l'uso di sostanze nocive o comunque non verificate da un rigido controllo sperimentale (estrogeni, anabolizzanti, antibiotici, cortisonici e prodotti arsenicali).

