



Chianina, la migliore del mondo

*Bianca come la porcellana,
imponente come una
roccia, dalla carne prelibata
e digeribile per la sua
magrezza dovuta a un
metabolismo che rallenta
l'accumulo di grasso e
al gigantismo che permette
la macellazione di capi
ancora giovani*

MARZIA MORGANTI TEMPESTINI

La Toscana non è solo la culla del Rinascimento con le sue celeberrime opere d'arte pittoriche, scultoree e architettoniche, ma anche la terra in cui da secoli nasce e cresce un bovino dalle caratteristiche decisamente eccezionali. Stiamo parlando della razza Chianina, bianca come la porcellana e imponente come una roccia, che annovera in questo evocativo nome, che richiama i colli del Chianti, i migliori bovini da carne del pianeta. Incoronata regina della tavola dai più blasonati gourmet e riconosciuta come esemplare d'eccellenza dagli studiosi di zootecnia, la Chianina ha una storia tutta sua che merita di essere raccontata.

LE ORIGINI

Si narra che le sue origini siano riconducibili ai tempi degli Etruschi e dei Romani quando, per la loro rara bellezza, i vitel-

loni bianchi venivano utilizzati nei cortei trionfali e nei sacrifici agli dei. L'apprezzamento di questi popoli nei confronti della Chianina è testimoniato anche da un bassorilievo risalente al I secolo d.C., rinvenuto su un'ara romana ad Asciano, nel Senese, in cui è raffigurato un bovino dall'inconfondibile manto candido.

Tra le righe degli scritti di Columella e Virgilio si legge che al loro tempo le carni dell'imponente bovino erano destinate alla tavola di pochi privilegiati e che il loro primario utilizzo era quello che i contadini ne facevano nelle campagne per trainare aratri, lavorare i campi e spostare grossi pesi. Per la loro possente stazza, i bovi di Chianina erano gli esemplari più adatti per i lavori di fatica che la vita nei campi comportava. Basti pensare che se un esemplare femmina può arrivare a misurare un'altezza al garrese di 155 cm e un peso di 1.100 kg, il maschio può raggiungere i 2 m di altezza e 1.700 kg di peso. Come un'auto di grossa cilindrata, con tanto di autista a bordo.



IL MARCHIO «VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE»

L'indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» è tutelata dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (Strada del Vio Viscioloso, 21 - San Martino in Colle - PG - Tel. 075.6079308 - Fax 075.6079309 - info@vitellonebianco.it - www.vitellonebianco.it) nato nel 2003, che ha come scopi principali la tutela del marchio attraverso la protezione da abusi e contraffazioni, la promozione e la valorizzazione del prodotto, l'attività di informazione al consumatore sul marchio e sulle

caratteristiche, i pregi del prodotto e la cura generale degli interessi relativi alla produzione igp.

Svolge, inoltre, attività di supporto nella programmazione e nel coordinamento della produzione in funzione delle esigenze di mercato, nella realizzazione di piani di miglioramento qualitativo e di punto di incontro tra domanda e offerta.

Il Consorzio opera per favorire la qualità delle produzioni, garantire la tracciabilità, delle carni e raccordare la produzione con la distribuzione a garanzia del consumatore. ●

Le caratteristiche morfologiche della Chianina la rendono ancora più unica nel suo genere. Oltre al manto fatto di peli bianchi su cute ardesia che contrasta con il nero intenso dei suoi grandi occhi, si distingue per le dimensioni della testa che si presenta leggera ed elegante, più allungata nelle femmine e con una fronte più ampia nei tori. Le corna sono abbastanza corte, il collo è muscoloso e di media lunghezza. Le spalle, il garrese e il petto sono larghi e muscolosi come il dorso e i lombi da cui si ottiene la famosa bistecca fiorentina.

La storia sembra dunque collocare le origini della razza Chianina nell'Appennino centrale a cavallo tra Umbria, Toscana e Lazio, area che ancora oggi ne vanta una presenza massiccia, soprattutto nelle province di Arezzo, Siena, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia, Perugia, Terni, Rieti e Viterbo.

LE EVOLUZIONI

Tra il Seicento e il Settecento si è avuta una ulteriore diffusione della razza anche oltre i territori del Granducato di Toscana sia a nord che a sud. Ad oggi, infatti, non è raro trovare allevamenti di Chianina anche in Lombardia, Marche, Basilicata, Calabria e Sardegna, seppure di modeste dimensioni.

Addirittura, negli anni Sessanta alcuni esemplari sono stati esportati anche oltre i confini nazionali alla volta di Brasile, Canada, Nuova Zelanda, Stati Uniti e Centro America. A dare l'avvio alla diffusione *all over the world*, un contadino brasiliano che aveva riportato nel Paese d'origine due tori e sei vacche di Chianina. Li ha fatti riprodurre e ha così dato origine al primo allevamento in terra straniera di questo succulento bovino da carne.

Torniamo per un attimo indietro nel tempo fino al

1932, quando venne istituito dal professor Renzo Giuliani, fondatore e direttore dell'Istituto di zootecnia dell'Università di Firenze, il Libro Genealogico della Chianina in cui si metteva a punto un programma di selezione morfo-funzionale che avrebbe dovuto portare a un miglioramento della razza. Nel 1955 la «gestione» dei Libri Genealogici passa nelle mani dell'Associazione senese allevatori, che – composta da oltre 400 associati, uniti dal comune interesse a difendere la «veracità» della razza – diventa il punto di riferimento per la difesa della tipicità della produzione e per la continuità della tradizione, nonostante il progresso tecnico lanciasse sfide assai impegnative.

Se un'evoluzione in meglio c'è stata, è altrettanto vero che questo animale così apprezzato da tutti ha subito negli ultimi quarant'anni del secolo scorso una battuta d'arresto, non per estinzione, ma per l'avvento di una serie di pratiche di allevamento che hanno rischiato di alterarne quelle caratteristiche di genuinità che l'hanno contraddistinta per secoli.

Da mezzo milione di esemplari che si contavano circa trent'anni fa fino al minimo storico del 2000 quando gli esemplari erano scesi a 28.455, si è vissuto un progressivo allontanamento dalle pratiche di allevamento originarie. Si era sviluppata la tendenza ad accorciare la filiera riducendo i tempi morti tra la nascita dei vitelli e la loro maturazione, creando dei centri di riproduzione e separandoli ancora piccoli dalle madri per incrementare il livello delle nascite e accelerare l'ingrasso. L'allevamento originale della Chianina prevede invece una pratica assai diversa: i giovani esemplari vengono allattati dalla madre fino a 4-5 mesi, dopodiché vengono svezzati e nutriti con foraggio che da soli riescono a procurarsi nei pascoli incontaminati della Toscana.

I numeri hanno ricominciato a crescere dopo il 2000, e ad oggi la numerosità della razza è aumentata del 33,8% fino a raggiungere quasi 40.000 capi in oltre 1.000 allevamenti distribuiti in tutta Italia, con una maggiore concentrazione soprattutto in Toscana con circa 20.000 capi, con le province di Arezzo e Siena in testa.

L'IGP CON LE ALTRE «BIANCHE»

L'inversione di tendenza è dovuta anche ai provvedimenti che hanno portato all'elaborazione e alla successiva



Un esemplare maschio di Chianina può raggiungere i 2 metri di altezza al garrese e i 1.700 chili di peso

Prodotto

approvazione di un disciplinare di produzione che ha stabilito le regole di allevamento. Il riconoscimento europeo dell'indicazione geografica protetta (igp), ricevuto nel 1998, come «Vittellone bianco dell'Appennino Centrale», è un marchio che interessa tre razze: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Ad aiutare la crescita e il consolidamento dell'al-

levamento di animali di razza Chianina è una sempre maggiore attenzione al consumatore, alle esigenze di mercato e agli sbocchi commerciali, tanto che la selezione si è concentrata nella scelta dei capi in grado di garantire una migliore distribuzione delle masse muscolari con un incremento dei tagli più pregiati. Questo preciso indirizzo selettivo, che almeno inizialmente voleva mantenere in equilibrio le due propensioni (adattabilità al lavoro e pregio delle carni) ha consentito alla razza Chianina, grazie anche alla meccanizzazione del settore, di diventare la migliore razza da carne del mondo. Prezioso, in questo senso, è il contributo del Centro genetico, voluto dall'Associazione nazionale degli allevatori dei bovini da carne (Anabic), che per la Chianina ha avviato un programma di selezione mirato a individuare i soggetti di miglior resa che, per quanto riguarda i maschi, vengono scelti valutando precisi criteri inerenti a capacità d'accrescimento, muscolosità e resa alla macellazione. Per quanto riguarda, invece, le femmine si valutano la capacità riproduttiva e l'attitudine materna.

«La Regione Toscana è sempre stata sensibile e ha sostenuto il lavoro delle associazioni di allevatori e le manifestazioni zootecniche che si svolgono in questa terra – afferma Claudio Del Re, responsabile produzioni zootecniche della Regione Toscana –. Inoltre abbiamo finanziato l'acquisto dei riproduttori maschi, cioè i tori, fornendo agli allevatori un contributo fino al 40% del prezzo di acquisto a fondo perduto. L'ultimo intervento significativo è stato la costruzione del Centro per la selezione di manze Chianine al pascolo a Ponte Presale (Arezzo) che ha iniziato la sua attività nel 2006 ottenendo da subito ottimi risultati con la vendita delle manze. A fine ottobre parte il secondo ciclo di selezione che si concluderà a giugno realizzato con risorse a totale carico della Regione Toscana. A fine maggio, conclude Del Re, vengono valutate morfologicamente, fecondate, messe all'asta già gravide; questo porta vantaggio agli allevatori delle zone di collina perché hanno a disposizione animali di elevato valore genetico già adatti all'ambiente».

Oggi la razza Chianina viene allevata in aziende di grandi dimensioni secondo tecniche che hanno via via



sostituito l'iniziale sistema a stabulazione fissa, con un più moderno sistema d'attività all'aperto. Le carni sono ricavate da bovini di ambo i sessi, d'età compresa tra 18 e 22 mesi. I sistemi di allevamento più diffusi sono il semibrado e la stabulazione libera all'aperto, che, oltre a ridurre i costi, hanno anche abbreviato i tempi della riproduzione, favorito la sta-

bilizzazione delle principali caratteristiche corporee degli animali e meglio adattato la razza al pascolamento. Caratteristiche, queste, di assoluta rilevanza non solo per quanto concerne l'esclusività delle carni, ma anche per le prospettive future della razza Chianina e la difesa della sua natura specificatamente autoctona.

Tuttavia, oggi, a rappresentare una minaccia alla «purezza» della razza Chianina è la pratica di esportare i vitelli fuori regione, un colpo basso alle politiche territoriali di sostegno agli allevatori e al legame viscerale della razza con il suo territorio.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE E UTILIZZO IN CUCINA

Una delle caratteristiche che rendono la carne della Chianina altamente prelibata e digeribile è la sua magrezza, dovuta non solo al fatto che – per caratteristica genetica – il metabolismo di questa razza rallenta i depositi di grasso, ma anche perché il gigantismo permette la macellazione di capi ancora giovani (18-20 mesi), quando cioè la carne è ancora soda e ricca di sostanze nutritive, ha un elevato contenuto proteico e un basso contenuto di colesterolo, che la rende ideale nelle diete alimentari moderne. Il suo colore è rosso vivo, dalla grana serrata, consistente, soda ed elastica al tocco, con piccole venature mazzate di grasso.

Ogni taglio di carne ha il suo utilizzo ideale. Mentre la costata rappresenta con filetto e controfiletto l'apoteosi del gusto con la cottura «alla fiorentina», la lombata, il girello, la noce e la fesa sono ideali per l'arrosto, la polpa e il girello di spalla per lo spezzatino, i muscoli, il petto e la polpa di spalla per fare il bollito, mentre il miglior ossobuco è quello ricavato dalla coscia e dallo stinco. Se per il brasato i tagli migliori sono il campanello e il taglio reale, la noce e il filetto sono i più adatti per un carpaccio o per una tartara.

La costata con filetto e controfiletto è ideale cotta alla brace



LE FESTE

A Ponte Presale, un paesino di trecento anime a pochi chilometri da Badia Tedalda e da Sestino (Arezzo), ogni anno a fine settembre per tre giorni si tiene la Mostra nazionale degli allevamenti bradi iscritti al Libro Genea-



DOVE COMPRARE

Vendita diretta

Azienda agricola biologica Rosalba Tedeschi - Via Caselle Alte, 99/A - Loc. Bettolle - Sinalunga (SI) - Tel. 0577.623360/61

Tenuta La Fratta - Sinalunga (SI) - Tel. 0577.679472 - www.tenutalafratta.it

Angelini Leo - Loc. Palazzi 33/A - Ponte Presale, Sestino (AR) - Tel. 0575.774198-774053

Macellerie

Macelleria Ricci - Via Traversa dei Monti, 4 Trequanda (SI) - Tel. 0577.662252 - Fax 0577.661849

Consorzio agrario di Siena - c/o Centro comm. «Le rotonde» - Loc. Bettolle - Sinalunga (SI) - Tel. 0577.622175 - Fax 0577.623508

Macelleria Belli - Via Passeggio Garibaldi, 55 - Torrita di Siena (SI) - Tel. 0577.685095 - Fax 0577.684256

Macelleria Terrosi - Via Mazzini, 7 - Torrita di Siena (SI) - Tel. 0577.685245

Macelleria Neri Loriano - Loc. Bettolle, 11/A - Sinalunga (SI) - Tel. 0577.623485

Coop Centro Italia - Via P.P. Pasolini, 1/R - Sinalunga (SI) - Tel. 0577.679708 - Fax 0577.632938

Coop Centro Italia - Via del Poggiolo - Torrita di Siena (SI) - Tel. 0577.684032 - Fax 0577.684032

logico. Allevatori di tutta Italia si contendono il riconoscimento per la migliore selezione di razza Chianina, e il premio consiste in un attestato e in una medaglia, che viene appoggiata sulle corna dell'animale, e dà agli allevatori una soddisfazione inimmaginabile.

Nel cuore della Val di Chiana, da tre anni, i primi di giugno a Bettolle (Siena) si tiene la manifestazione «La valle del Gigante Bianco», voluta dall'associazione Amici della Chianina (www.amicidellachianina.it) che, oltre alla mostra zootecnica, organizza visite agli allevamenti, cene con i tagli «poveri» delle carni di Chianina e momenti di confronto con convegni e tavole rotonde.

ITINERARIO TURISTICO

Se siete in cerca di relax non c'è niente di meglio che farsi cullare dalle distese verdi della Valdichiana. Con i suoi 1.100 chilometri quadrati è la valle più ampia della Toscana, bacino fertile e zona agricola tra le più importanti del Centro Italia con una rilevante produzione di cereali, foraggi, uva, frutta, tabacco e bestiame. Una valle alla quale è dedicata anche un'uscita autostradale (che dà anche il nome al moderno Outlet Village!), dove molti secoli fa pare scorresse l'Arno deviato dagli Etruschi per poter coltivare quella zona considerata il granaio dell'Etruria. La valle aveva però poca pendenza e si trasformò in palude per i molti torrenti che vi convergevano. Oggi, i due chiari (laghi) di Montepulciano e di Chiusi illuminano la piana, che si presenta come un giardino coltivato metro per metro, sul quale si affacciano borghi e paesi dal fasci-

La Chianina oggi viene allevata non solo in Valdichiana (nelle foto), ma anche in molte altre aree

no antico. Uno di questi è Lucignano, unico esempio di urbanistica a pianta ellittica, considerato il paese dell'amore e della felicità perché da secoli vi si conserva nel Museo del Palazzo Comunale un albero tutto d'oro del 400 alto 2,60 metri che, secondo una leggenda, porta bene agli sposi in viaggio di nozze che abbiano l'accortezza di depositare ai suoi piedi i fiori d'arancio del matrimonio. E poi Sinalunga, teatro dell'arresto di Garibaldi in uno dei suoi tentativi di raggiungere Roma; Foiano della Chiana e Cortona, cittadine dalle origini etrusche. La Valdichiana è comunque universalmente conosciuta grazie soprattutto alla «bistecca fiorentina» e alla razza Chianina. Chiunque voglia apprezzare le sue carni può fare una sosta nei molti ristoranti della zona che la propongono abitualmente nel menu, oppure se vuole cucinarla a casa può percorrere in Valdichiana le Strade della Chianina, messe a punto dall'Associazione Città della Chianina – che raduna una trentina di Comuni del Centro Italia cui è presidente Giancarlo Renzi sindaco di Sestino (Arezzo) – con lo scopo di guidare il consumatore attraverso un itinerario che illustra i luoghi in cui la Chianina cresce prima di arrivare sulle nostre tavole. L'itinerario accompagna oltre la Valdichiana per giungere nella Val Tiberina. Su queste montagne dell'Appennino tosco-romagnolo, raggiungibile partendo da Arezzo per una strada che regala panorami sconfinati, i pascoli sono abbracciati dai boschi, l'aria è cristallina e l'odore è quello dell'erba fresca. Qui le mandrie di Chianina sono allevate alla stato semibrado.

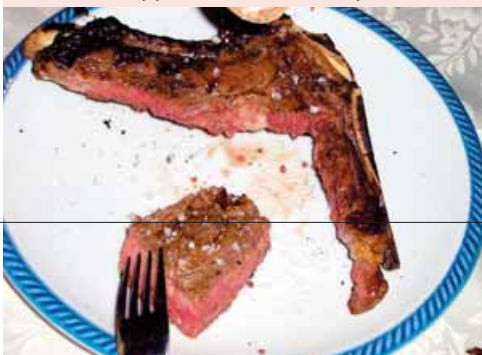
DOVE MANGIARE

Ristorante Walter Redaelli - Via Bandita, 72 - Loc. Bettolle - Sinalunga (SI) - Tel. e fax 0577.623447 - www.ristoraneredaelli.it (chiuso il martedì, prenotazione obbligatoria, coperti: 25 interni, 25 esterni)

Ristorante Betulia - Via Vittorio Veneto, 19 Bettolle (SI) - Tel. 0577.624131/623185 - Fax 0577.624131

Agriturismo La Colmata - Loc. Montagnano - Monte S. Savino (AR) - Tel. e Fax 0575.848892 - info@lacolmata.com - www.lacolmata.com

(ristorazione per chi pernotta nelle 8 camere o nei 2 appartamenti nella dependance).



Marzia Morganti Tempestini