

Bovino Bianco, un'eccellenza italiana

In questo periodo, così come in tutti i momenti di crisi attraversati nel corso della storia dal nostro Paese, ci siamo sorpresi a ritrovare e riscoprire un'orgogliosa e consapevole italianità. Sono quindi motivi che definirei di carattere "sentimentale", oltre che tecnico-commerciale, che mi portano ad approfondire in questo articolo una delle eccellenze che abbiamo e che più ci invidiano all'estero: il Bovino di razze Bianche. Sono animali che, da minimo due millenni, popolano i nostri Appennini, e che ci hanno accompagnato nei burrascosi ma fecondi secoli del nostro stivale.

Il modo in cui li percepiamo i Bovini Bianchi oggi è più o meno lo stesso in cui li avrebbero visti nella Roma antica. Ma prima ancora... da dove discendevano?

Dall'Uro Afro-Asiatico, *Nomadicus*, hanno origine le popolazioni **Rustico-Podoliche**, presenti già al tempo dei Romani: la **Marchigiana**, la **Chianina** e la Podolica e i suoi vari ecotipi, l'Istriana, la Pugliese, la Lucana e la Calabrese, la Modicana, la Cinisara e la Sarda.

I bovini di razza **Chianina**, raffigurati anche sull'Arco di Tito nel Foro Imperiale a Roma, derivano dal bovino bianco a corna corte dell'Italia Centrale, citato anche dal Virgilio 2000 anni fa.

La **Romagnola** arriva in Italia con i barbari di Aginulfo; fu una giovane regina, la vedova Teodolinda, a sceglierlo come l'erede al trono Longobardo nonché come suo nuovo marito, per un regno dal 591 al 616 DC. Morfologicamente sembra la classica Podolica: il vitello alla nascita è di colore fromentino, mentre gli adulti sono bianco-grigi; un bovino rustico, ma all'esame del DNA ha dimostrato di essere geneticamente vicino ai bestiami di tipo *Frontosus* del Nord Europa.

Lo stesso si può affermare della Piemontese che, anch'essa a mantello grigio e vitello fromentino, sembrerebbe proprio una Rustico-Podolica, ma è invece un incrocio tra Uro europeo e Zebù.



Nell'antica Roma, la macellazione dei bovini venne proibita a lungo, per non sottrarre questi animali al lavoro dei campi, e venne solitamente limitata agli animali a fine carriera o malati. Nei sacrifici agli dèi era regola abbattere i bovini, ma le viscere venivano bruciate e le parti migliori destinate ai sacerdoti. Quello che restava, cioè le parti più scadenti, veniva distribuito o venduto al pubblico a basso prezzo.

In età Imperiale, il consumo di carne bovina si diffuse ma restò sempre piuttosto limitato alle classi più abbienti. Al manzo e alla vitella, i Romani continuarono infatti sempre a preferire capretti, agnelli, maiali e cacciagione varia.

Anche nel Medioevo raramente si vide **carne** di vitello e di bovino in genere, perché costoso da allevare e usato come forza motrice in campagna. Naturalmente si mangiavano **pollo e derivati**, ma la carne principale rimase comunque il **maiale**, allevato, come in tutte le epoche post-romane, come riserva di cibo durante l'inverno.

Nel Seicento/Settecento, nei consumi delle classi più ricche, si passò dalle carni di macelle-

ria derivanti dalla capra, dalla pecora e dall'agnello, alla carne di vacca e alle sue frattaglie particolari come le mammelle. Solo alla fine dell'800 queste carni di vacca vennero sostituite dal vitello/vitellone, il cui valore commerciale molto basso decollò agli inizi degli anni '30.

Alla graduale perdita della propria importanza come bue da lavoro, il vitellone bianco acquisì la sua versione attuale come fonte di carne pregiatissima per le nostre tavole.

La capacità di adattamento ne fa un bovino **ideale per il pascolo in terreni difficili**, e quindi un veicolo di recupero e valorizzazione economica dei cosiddetti "terreni marginali".

L'eccellente predisposizione al pascolo, inusuale per un bovino da carne, in diverse condizioni dipende da l'**ottima utilizzazione**

della fibra del verde e dei foraggi e da una notevole resistenza alle malattie ed agli ectoparassiti della pelle. Il suo mantello bianco, che ben risalta sulla cute nero-ardesia, permette a questi bovini di tollerare ottimamente le radiazioni solari dei tipici ambienti pascolativi dell'Appennino centrale, che rappresentano oggi anche l'indicazione d'origine per l'IGP delle razze bovine Chianina, Marchigiana e Romagnola.

Il termine "Vitellone", in pratica, indica i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. A questa età abbiamo animali che sono giovani e la carne di queste razze resta molto magra, con una composizione in acidi grassi molto favorevole all'alimentazione moderna, con una tenerezza eccezionale dopo frollatura, come tutte le analisi e il palato dimostrano.

QUALITÀ DELLE CARNI



Le caratteristiche medie della carne certificata IGP **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** sono definite dal disciplinare di produzione ed in particolare:

- pH: $5.2 < \text{pH} < 5.8$
- estratto etero (sul t.q.): $< 3\%$
- ceneri (sul t.q.): $< 2\%$
- proteine (sul t.q.): $> 20\%$
- colesterolo: $< 50 \text{ mg}/100 \text{ g}$
- rapporto acidi grassi insaturi/saturi: $> 1,0$
- calo a fresco: $< 3\%$
- colore: (luce diur. 2667K; L: > 30 ; C: > 20 ; H: $25 < H < 45$)

...NEI VITELLONI CHIANINI

Parametri qualitativi medi della carne di Chianino:

- pH: $5.2 < \text{pH} < 5.8$
- proteine: sempre $> 20\%$
- colesterolo: $< 50 \text{ mg}/100 \text{ g}$
- calo a fresco: $< 3\%$
- calo della cottura: $< 35\%$
- grado di durezza (crudo): $< 3.5 \text{ kg}/\text{cmq}$
- grado di durezza (cotto): $< 2.5 \text{ kg}/\text{cmq}$
- rapporto acidi grassi insaturi/saturi: > 1.0

	Vitello	Vitellone FR magro	Vitellone Chianino
Proteine	20.7	21.3	22.5
Grassi (lipidi)	1.0	3.1	1.2
Amidi e zuccheri	0.1	0.1	0.05
Calorie Kcal	92	113	101
Colesterolo mg/100 g	71	65	48

APPUNTI SU ESIGENZE NUTRIZIONALI E RAZIONAMENTO

Dopo aver a lungo dissertato sulla storia del Bovino Bianco Appenninico, è il momento di darvi alcune indicazioni di carattere generale su come soddisfare al meglio le esigenze alimentari di questi bovini per il conseguimento di un buon incremento per l'allevatore e di ottime caratteristiche per il macellatore e il consumatore finale.

Le tabelle di seguito danno l'idea, in maniera rapida e leggibile, di quello che serve al nostro bovino per far sì che dia il meglio di sé nelle varie condizioni: pascolo, stalla o semi-brado.

Apporti nutritivi per le nutrici di Vitellone Bianco: mantenimento, gestazione e lattazione.

Per la Chianina valutare un +10% di ingestione (assimilabile a un Charolaise).



Nutrienti	Mantenimento a 650 kg	Gestazione 8° mese	Lattazione 5 kg
SS in Kg	10-12 kg	12-13 kg	+ 1-1.5 kg
UFL	5.5-6	7-8	+ 2-2.5
PG	600 gr	750-850 gr	+ 400-450 gr
Ca	40 gr	60 gr	+ 20 gr
P	30 gr	35 gr	+ 6 gr

Apporti nutritivi per il Vitellone Bianco da carne.

Anche in questo caso per la Chianina valutare un +10% di ingestione.

Peso vivo	Ingestione kg SS	UFC/gg	Proteina grezza % SS
300	7	5.9-7	13-14%
400	8	6.9-8	13.5%
500	9-9.5	7.8-9.5	13%
600	9.6-10.6	8.5-10.5	12.5-13%
700	10.7-11.7	9.5-10.5	12.0-12.5%

Di seguito un esempio di razione tipo con circa 10 Kg di SS da pascolo e/o fieno, per una nutrice di 650 kg, 5 kg latte. Il concentrato è calcolato sull'uso più comune che se ne fa nell'Appennino.

Formula:

NUTRICI SIMULAZIONE INTEG. dall'archivio BOVINO BIANCO ITALIANO

Ingredienti:	kg	%
ERBA P.STAB CEN IT	15.0000	53.2
FI.POL.PIAN.1°T	11.0000	39
ORZO DIST.INTEG	0.5000	1.8
MAIS NAZ.FARINA	0.5000	1.8
CRUSCA TEN.FINE	0.5000	1.8
SOIA F.ESTR.44%	0.5000	1.8 (usati anche: Pisello, Fava, Favino, Girasole)
BOVINO BIANCO FATTR.	0.2000	0.7
	28.2000	
Kg SS	13.9680	

Nutrienti:	Gr/Unità	% SS	% TQ
Umidità	14252.00		50.25
Foraggi	26000.00		92.20
Concentrati	2200.00		7.80
UFL	10.55	0.76	0.37
UFC	9.60	0.69	0.34
PG	1699.92	12.41	6.10
PD	1016.16	7.27	3.60
FG	4003.16	29.30	14.37
CA	105.35	0.76	0.37
P TOT	48.89	0.35	0.17

Il pascolo e il fieno contano?

Si raccomanda di analizzare sempre tali prodotti nella zona in cui si opera, ponendo attenzione soprattutto al contenuto di macro e microelementi: Fosforo, Zinco, Selenio e Iodio probabilmente sono carenti nei pascoli, e di conseguenza nei fieni.

Si consiglia di usare integratori con all'interno i componenti che vedete di seguito, ben dosati, ponendo attenzione all'integrazione nelle fattrici, e all'uso di blocchi integrati soprattutto nei pascoli.

- **Zinco** (da ossido di zinco)
- **Zinco** (da octaidrossicloruro di Zn) IB
- **Zinco** (da Chelato di zinco di proteine idrolizzate)
- **Iodio** (da iodato di calcio)
- **Cobalto** (da carbonato di Co)
- **Selenio** (da selenito di sodio)
- **Se** (Liev.al selenio S. Cerevisiae)
- **Vitamina A:** presente nelle foglie verdi ma carente in fieni
- **Vitamina D3:** sintetizzata da cute con il sole, ma carente in stalla in inverno
- **Vitamina E:** presente nei semi soprattutto non essiccati

CONCLUSIONI

In questa breve panoramica sull'allevamento del Bovino Bianco Italiano si sono espresse alcune basi per la buona gestione della sua alimentazione e per ottenere dei risultati soddisfacenti sia in termini di fertilità delle fattrici sia di bassa incidenza di problematiche al parto. Ciò riguarda anche l'ingrasso del vitello, orientato all'ottenimento di una carne all'altezza delle possibilità genetiche e di alto gradimento.

Il "take home message" è in pratica un approccio per il razionamento in allevamento, che contempli, oltre ai nutrienti richiesti, la valutazione del contesto degli alimenti in quella particolare zona, il tipo e le caratteristiche dei prodotti usati, le modalità e le consuetudini di somministrazione. Il tutto per costruire prodotti ad hoc e protocolli di utilizzo per gli allevamenti di un determinato comprensorio.

a cura di

Luigi Fontana

Species Manager Bovini da Carne
Trouw Nutrition Italia

