

Categoria B

2) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: BOVINO PIEMONTESE
--

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Si tratta di una razza tradizionale e caratteristica del Piemonte in particolare diffusa nel cuneese, nel torinese e nell'astigiano. È una razza specializzata per la produzione di carne facilmente riconoscibile per il mantello bianco, in grado di offrire ottime rese di macellazione e carne di ottima qualità. La razza è da sempre presente in purezza nella regione ed è stata in passato utilizzata come razza a triplice attitudine; era cioè in grado di fornire carne, latte e forza lavoro.

Allo stato attuale è individuata come razza a forte predisposizione per la produzione di carne che risulta essere oggettivamente di ottima qualità.

Da evidenziare la caratteristica di presentare muscoli particolarmente ipertrofici al livello dorsale e a livello della coscia "Groppa doppia e/o coscia doppia". Tali animali sono particolarmente apprezzati per la resa in carne.

Le femmine producono latte in quantità piuttosto limitata, rispetto ad altre razze, ma di ottima qualità; il latte delle bovine piemontesi da sempre ha fornito la base per le attività di caseificazione del Piemonte e quindi per moltissimi formaggi riconosciuti ora come tradizionali.

Metodiche di lavorazione

Le metodiche di lavorazione riguardano le attività di macellazione o di trasformazione delle carni. In questa scheda vogliamo segnalare la Razza Piemontese e la sua attitudine a essere allevata sia al pascolo, sia in stalla.

Le carni ottenute dagli animali di Razza Piemontese sono famose nella tradizione per le preparazioni gastronomiche e culinarie tipo i bolliti, la carne cruda all'albese, i brasati ecc.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il Piemonte e in particolare le province di Cuneo, Torino e Asti.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI
--

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La Razza esiste da tempo immemorabile in Piemonte. La documentazione storica attestante: le regole di selezione degli animali, le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché i metodi di produzione sono conservati presso l'Associazione Nazionale di razza (ANABORAPI) ed il Consorzio di tutela della razza (COALVI) presenti da più di trent'anni in Piemonte.

Basta controllare i numerosi documenti dei Comuni del cuneese dove si tenevano i mercati in cui venivano venduti i bovini vivi da macello per verificare l'utilizzo del termine *vitelloni piemontesi della*

coscia nonché il maggior valore riconosciuto.

La bibliografia in merito al *bovino piemontese* è vastissima, citiamo qui solamente qualche testo tra i più antichi dove si parla dei pregi del bovino piemontese o dei *vitei d'la cheussa* (*vitelli della coscia*):

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio, Torino, 1841

E. Thierry, *Les veaux à cul de poulain*. Journal d'agriculture. 1898

R. Raimondi, *I bovini piemontesi cosiddetti "della coscia"*, Estr. da l'Informatore agrario n. 20, 1956

E. Carbone, *La razza bovina piemontese e sua evoluzione verso la produzione di carne pregiata*, Estr. da Italia Agricola, n. 9-10, 1967

Colombo Tosi, *Il miglioramento della razza bovina piemontese*, Associazione Piemonte Italia, Torino, 1968

A. Bosticco, G. Proni, S. Vinelli, G. Benfatti, A. Bonomi, L. Castellani, A. Giannone, E. Lunetta, M. Pagella, *Ricerche zootecniche sulla produzione della carne nella razza bovina piemontese. La produzione del vitellone leggero con regimi alimentari basati sull'impiego di quantità variabili di mais e di fieno*.

Gruppo di lavoro del C.N.R. per le ricerche zoeconomiche sulla produzione della carne bovina, Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Torino, 1970

S. Maletto, *Evoluzione storica dei bovini*. La Razza Bovina Piemontese, n. 5-6, 1973