Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CASTRATO BIELLESE

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

Caratteristiche

La *razza ovina biellese* è una razza autoctona del Piemonte originaria della zona del biellese poi diffusasi anche nelle province di Torino, Cuneo, Asti, Novara e Vercelli.
L'attitudine produttiva prevalente è la produzione di carne anche se, nella pianura torinese e cuneese, non sono rare le pecore biellesi munte e il loro latte trasformato per la produzione di tomette e di ricotta di pecora.
Le *pecore biellesi* sono allevate con il sistema transumante, con utilizzazione dell'alpeggio per un periodo di 5-6 mesi e periodo invernale in ovile in fondo valle o in pianura. Vi sono anche greggi nomadi (un migliaio di capi) che trascorrono il periodo estivo in montagna mentre nel periodo invernale utilizzano le zone marginali, il sottobosco e il pascolo itinerante.
La produzione principale è l'agnello leggero di 15-20 kg nato nell'autunno, allattato dalla madre e venduto per Natale.
Il castrato di 12-18 mesi con il peso vivo di 65-80 kg è prodotto prevalentemente dagli allevatori nomadi. Gli agnelli sono lasciati sotto la madre fino allo svezzamento naturale, castrati verso i 4-5 mesi di età e, sempre con le madri, portati in alpeggio. Il latte materno e l'erba di pascolo costituiscono l'unica alimentazione di questi soggetti. La resa è elevata, la carne (in considerazione del sistema di allevamento) risulta magra, di colore rosso chiaro.

Metodiche di lavorazione

La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il biellese, l'alto canavese, il Verbano Cusio Ossola.

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

Nessun macello specializzato, utilizzati i macelli a capacità limitata per bovini.

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

Nell'area del biellese, si hanno notizie relative all'allevamento di pecore e contestuale artigianato laniero fin dal Medioevo. I primi censimenti dell'agricoltura (e del settore ovino in particolare) risalgono alla fine del 1700. Uno standard della *razza biellese* fu definito ufficialmente nel 1959 con un D.M. poi modificato nel 1985.

Bibliografia:
P. Tricerri, *Gli ovini biellesi*, Rivista di Zootecnia, 1927
M. Sodano, *La pastorizia biellese nel 1700 e l'introduzione della razza Merinos*, 1934, Illustrazione

biellese, N.11/12
V. Vezzani, *La selezione della pecora Biellese*, Ann.Accademia dell'Agricoltura di Torino, 1954
G. Vicquery, *Fame d'erba*, Ed. Virginia, Milano, 1983
A. Ubertalle, J. Errante, *L'allevamento ovino in Piemonte*, Piemonte agricoltura, supplemento al n.11, 1984
J. Errante, *Attitudine alla produzione della carne della razza ovina Biellese-II*, Il Vergaro, 1984
J. Errante, P. Mazzocco, M. Profiti, *Valutazione qualitativa di carcasse di agnelli biellesi*, Atti Convegno "Parliamo di carni complementari", Fossano, 14-15/10/1993