



CARNE DI BOVINO MAREMMANO



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

L'areale di produzione è rappresentato dal territorio storicamente designato come Maremma Tosco-Laziale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ottime sono le qualità della Carne di bovino Maremmano, sia dal punto di vista dietetico che organolettico. La sapidità, la succosità, l'appetibilità, l'elevato contenuto proteico e in sali minerali, una moderata presenza lipidica, nonché la ricchezza in acidi grassi insaturi e polinsaturi, fanno sì che questo alimento sia molto apprezzato dai buongustai e, al tempo stesso, sia consigliato per soggetti anemici e nelle diete iperproteiche ed ipolipidiche. La carne derivante dai diversi tagli anatomici si caratterizza per un'ottima composizione tissutale, ottimi valori di pH (intorno a 5.6) e una colorazione rosso scuro che risulta essere influenzata dall'età e dalla tecnica di allevamento. Le peculiarità della Carne bovina Maremmana si evincono anche da un'indagine condotta dal CREA-PCM di Tor Mancina, rivolta alla composizione acidica di questa carne, che risulta avere una significativa quantità di acidi grassi monoinsaturi come ad esempio il C18:1 (acido oleico) e del C18:3 n3 (acido linolenico), che sono acidi grassi essenziali (EFA, *essential fatty acids*) e di alcuni acidi grassi polinsaturi a catena lunga come il C20:5ne (acido eicosapentanoico) e il C22:6 n-3 (acido docosaesanoico), conosciuti come acidi grassi OMEGA 3 e considerati importanti per la salute e il benessere dell'uomo.

METODO DI PRODUZIONE Gli animali, dalle caratteristiche corna lunghe, a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine, di color avorio e con punta nera e dal manto tra il bianco e il grigio sporco che protegge dal caldo intenso, spiccano per la loro straordinaria bellezza ed elevata

rusticità. Con la loro presenza i bovini maremmani caratterizzano il paesaggio tra Alto Lazio e Toscana, a ridosso della fascia costiera, laddove i pascoli aperti si alternano alla boscaglia. Grande importanza assume il tradizionale sistema di allevamento: prevalentemente allo stato brado, con sfruttamento della macchia mediterranea sia come alimento che come riparo dalle avversità atmosferiche. I bovini Maremmani sono ottimi utilizzatori dei pascoli cespugliati, delle stoppie e soprattutto delle essenze tipiche della macchia mediterranea. Si cibano, oltre che con la produzione erbacea del sottobosco, sia di foglie di arbusti (mortella, albatro, quercia, orniello, sondo) sia dei ricacci delle piante arboree (cerro, corbezzolo, sughero, leccio, rovere, lentisco, frassino, olmo, carpino, olivastro, mirto). Di questa abbondanza non utilizzabile altrimenti, si nutrono durante i mesi invernali i bovini Maremmani, per i quali è necessario comunque un'integrazione di fieno e/o di paglia. Nel sistema tradizionale la monta è stagionale e gli accoppiamenti hanno luogo da aprile-maggio a luglio, per cui le nascite avvengono da gennaio ad aprile. I vitelli appena nati vengono allevati al pascolo ed allattati dalla madre. Verso il 5°-6° mese di vita avviene il passaggio, spontaneo o guidato attraverso l'addestramento materno, all'alimentazione solida composta dai foraggi del pascolo. I bovini maremmani a partire dall'età di 11-12 mesi vengono destinati alla macellazione, cui segue necessariamente un periodo di frollatura per rendere la carne tenera e succosa.

CENNI STORICI Nel Lazio la razza bovina Maremmana dal 2001 è tutelata dalla L.R 15/2000, in quanto patrimonio della biodiversità agraria a rischio di erosione genetica. Le origini dei bovini Maremmani risalgono a tempi antichissimi. Secondo la teoria prevalente essi sarebbero i diretti discendenti del "bos primigenius", il grande bovino grigio macrocero della steppa o razza asiatica del Sanson (conosciuto in Italia come podolico) che dall'Asia, sua culla, si è diffuso in Europa, occupando un'area geografica molto ampia, comprendente l'Ucraina, la Romania, l'Ungheria, la Bosnia, la Dalmazia ed alcune regioni dell'Italia, soprattutto del centro-sud. Stando ai reperti archeologici di Cere e alla testa taurina del museo di Vetulonia, questo bovino avrebbe occupato le attuali zone di allevamento fin dai tempi degli antichi Etruschi. La razza Maremmana ha presidiato, in grandi mandrie, l'antica Maremma Tosco-Laziale, per secoli paludosa e malarica, oltre a essere stata immortalata in decine di opere di grandi paesaggisti dell'800, è stata presa in grande considerazione anche da svariati autori storici, far cui Columella, agronomo romano dei primi secoli a.C., autore del *De re Rustica*, il grande paesista Coleman, che trae ispirazione dalla campagna romana, che lo ha denominato Maremmano "Il re del pascolo" (1866) e più tardi (1913) il Bianchini. La bontà e la qualità della Carne bovina Maremmana da molti anni viene celebrata con moltissime sagre, mostre e suggestive manifestazioni di antica tradizione e cultura locale come a esempio la "Merca del bestiame", accompagnato dal lavoro di cattura dei bovini da parte dei Butteri.