



CARNE DI BUFALA PONTINA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina e Frosinone, con particolare riferimento al comune di Priverno, al Comprensorio dell'Agro Pontino e al Comprensorio della Valle di Amaseno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La carne di bufala Pontina si caratterizza per una notevole tenerezza (legata alla presenza della idrossiprolina), maggiore succosità, colore rosso vivo (per la maggiore quantità di ferro rispetto agli altri tipi di carne), una minore presenza di grasso d'infiltrazione, ma una notevole quantità di grasso di copertura facilmente separabile dal tessuto magro. Il bufalo, infatti, rispetto alle altre specie, deposita il grasso al di fuori del tessuto muscolare, e ciò determina una scarsa infiltrazione di grasso nella carne.

Da tale peculiarità deriva la minore concentrazione di lipidi della carne bufalina rispetto ad esempio quella bovina (circa 1,4% vs i 2,40%). La carne di bufala è ricca di acido stearico ed oleico, due acidi grassi neutri e di acido linoleico, un acido grasso essenziale. Ne deriva che la carne bufalina è particolarmente indicata per coloro che hanno difficoltà a mantenere entro limiti accettabili la colesterolemia. Tale aspetto nutritivo, dunque, rappresenta un punto a favore per il consumo di carne bufalina che può essere considerata una carne ottima dal punto di vista dietetico e nutritivo. I tagli messi in commercio sono bistecche, fettine e spezzatino, dal

quale viene preparato un piatto culinario della tradizione pontina e soprattutto di Priverno (LT), che è la "bufaletta".

METODO DI PRODUZIONE La carne di bufala Pontina deriva soprattutto dai soggetti maschi e in alcuni casi anche dalle femmine ritenute non adatte alla riproduzione, allevati allo stato semibrado e destinati alla macellazione ad una età compresa fra i 16 e i 24 mesi con peso vivo alla macellazione pari a circa 400 kg. I vitelli dopo la nascita potranno restare con la madre, almeno per le prime poppate di colostro, oppure essere separati immediatamente e ricevere colostro nelle prime ore di vita. Lo svezzamento avviene a 3 mesi con l'utilizzo di mangimi sostitutivi del latte o latti ricostituiti. Scopo dello svezzamento è favorire lo sviluppo dei pre-stomaci del vitello attraverso il passaggio dall'alimentazione latte ad un'alimentazione esclusivamente solida. L'alimentazione è a base di foraggi freschi e/o conservati, prati-pascolo e mangimi concentrati semplici e composti con qualche integrazione vitaminica.

CENNI STORICI L'allevamento bufalino è legato al territorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno (in provincia di Latina e Frosinone) da tempo immemore. Nella tradizione popolare non mancano racconti e storie di vita rurale legate a questo animale, oggi conosciuto e apprezzato soprattutto per il suo latte da cui nasce la famosa Mozzarella di Bufala Campana DOP e nelle zone tradizionali di allevamento del sud del Lazio anche per la carne e i prodotti derivati. Come è ben noto l'allevamento dei soggetti maschi bufalini non ha mai trovato uno sbocco economico interessante, ma a Priverno grazie alla presenza di storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato soprattutto presso le osterie e la ristorazione locale dove di piatti tradizionali a base di carne di bufala ce ne sono a volontà (pappardelle campagnole, spezzatino rustico, braciola di bufala, arrosto di bufale, carpaccio di bufala). È dal 1828 che la famiglia Mastrantoni ha rivolto il proprio interesse alla carne di bufala trovando la giusta strada per valorizzare un prodotto, evidentemente poco apprezzato sul mercato, attraverso una attenta scelta della carne bufalina, messa in vendita sia fresca che trasformata in ottimi salumi. L'importanza di questo prodotto sul territorio è stata anche celebrata con la prima Sagra della Carne e mozzarella di bufala presso Fossanova di Priverno il 13 e 14 aprile del 1985.