



VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP



ZONA DI PRODUZIONE L'area geografica di produzione della carne di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro Italia. Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; Roma (limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Camerata



Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano); Latina (limitatamente ai comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia); Caserta (limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Picilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale. Queste razze, che presentano caratteristiche affini relativamente alla conformazione somatica, alla pigmentazione nera del musello, della lingua e del palato, alla pigmentazione bianca del mantello, all'ottima resa al macello (62-64%), permettono l'ottenimento di carni eccellenti, magre, saporite e con un ridotto contenuto di colesterolo. Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori: conformazione non inferiore ad R; stato di ingrassamento escluso 1 e non superiore a 3. La carne, particolarmente nutriente ed apprezzata dai consumatori, presenta colore rosso vivo, grana fine, piccole infiltrazioni di grasso, consistenza soda ed elastica al tempo stesso. Inoltre, il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero) ed il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico. La frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per i quarti anteriori e di 10 giorni per i posteriori. Parametri qualitativi medi: pH fra 5.2 e 5.8; estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%; ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%; proteine (sul t.q.) maggiore del 20%; colesterolo inferiore a 50 mg/100 g; rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0; calo a fresco minore del 3%; calo alla cottura minore del 35%; grado di durezza (crudo) minore di 3.5 kg/cm²; grado di durezza (cotto) minore di 2.5 kg/cm²; colore (luce diurn. 2667K); L

superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45).

METODO DI PRODUZIONE Dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'allevamento al pascolo, in stabulazione libera e in stabulazione fissa. Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, gli animali devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa. I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento, successivamente, la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria. La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione e inoltre al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione. Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso. Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

CENNI STORICI Le razze del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale oggi allevate come razze da carne, la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola appartengono all'antico patrimonio genetico della zootecnia italiana e le loro origini risalgono addirittura all'epoca etrusca. Già in era pre-romana, in vaste aree dell'Appennino centrale, erano allevati, infatti, animali riconducibili alle razze su indicate, contraddistinti dall'aver il mantello bianco, un notevole sviluppo somatico adatto soprattutto al lavoro dei campi, ed altre affinità e similitudini dovute sia alla comune origine filogenetica che all'omogeneo areale di allevamento. Le tre razze sono di ceppo podolico, discendono infatti, dal *Bos Taurus Primigenius*, bovino primitivo e selvaggio, con mantello bianco, statura alta e cornatura molto sviluppata. Sia la razza Chianina che quella Romagnola hanno contribuito al miglora-

mento della Marchigiana, perciò con fondate ragioni si è giunti, nel tempo, a considerarle come un unico "tipo animale". La Chianina, allevata soprattutto in Toscana e Umbria, per le sue intrinseche qualità, dovute anche ad un lavoro di selezione durato secoli, è stata esportata nel secolo scorso anche in America Latina, Stati Uniti e Canada ed è a buon diritto la razza bovina da carne più famosa al mondo. La Romagnola, originaria delle fertili terre della Romagna e in parte del bolognese, è il frutto anch'essa del laborioso lavoro di selezione sugli antichi animali allevati dai barbari nel sesto-settimo secolo d.C., con risultati di grande valore per quel che riguarda soprattutto la qualità della carne prodotta. La storia della Marchigiana, la razza da carne più diffusa in Campania e nelle altre regioni centro-meridionali limitrofe, è diversa: essa infatti è il frutto dell'incrocio tra le prime due razze operato intorno alla metà dell'800 da parte degli allevatori marchigiani, completato da successivo lavoro di selezione nel secolo scorso. L'effetto di questi incroci fu una trasformazione evidente del bovino iniziale: miglior sviluppo muscolare, mantello più chiaro, corna più corte e testa più leggera; la statura viene ad abbassarsi, per rendere la razza adatta ancor meglio al lavoro dei campi, rimanendo comunque, i vitelloni, particolarmente vocati per la produzione di una carne di assoluto pregio qualitativo.



STUFATO AI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone: 1 kg di sottofesa di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, una bottiglia di vino bianco secco, 10 carciofi mondati e tagliati a spicchi, 2 cipolle affettate grossolanamente, 2 piccole costole di sedano, olio extravergine di oliva q.b., 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Procedimento: marinare la carne nel vino con la metà dei carciofi, le cipolle, il sedano e l'aglio per circa 8 ore. Sgocciolare la carne, asciugarla, legarla per tenerla in forma, quindi sigillarla accuratamente in olio caldo; salarla, unire la marinata con tutte le verdure e cuocere lentamente per circa 3 ore. Estrarre la carne e tenerla in caldo. Frullare la marinata, rimetterla sul fuoco, regolare il sale e far restringere un po'. Intanto trifolare il resto dei carciofi in olio e prezzemolo partendo da freddo. Servire la carne disposta in un vassoio caldo, contornato da carciofi trifolati e irrorare con salsa ottenuta dalla marinata.
(ricetta di Susanna Badii)

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle Fascine, 4 06132 - San Martino in Campo (PG)
Tel. 075 6079 257 • Fax 075 39 85 11
info@vitellonebianco.it • www.vitellonebianco.it