

21 Maggio 2011

Bovinality

Romagnole col pedigree

Una razza pura, facile da allevare e con una carne tenera e magra. Ecco la Romagnola, una specie autoctona certificata IGP e in corso di rivalutazione. Anche grazie a Coop, che la propone con il marchio Fior Fiore.



Emilia-Romagna

Le vacche romagnole di Bovinitaly nascono nei colli romagnoli - dove possono pascolare in un ambiente sano fin da piccole - e finiscono di crescere in pianura. “Le nostre Romagnole sono allevate in purezza”, spiega il signor Stefano Mengoli, Responsabile Commerciale della cooperativa. Per accertare la razza dei capi e prevenire possibili frodi, si eseguono controlli morfologici e genetici attraverso test sul DNA.

L’anagrafe bovina assegna loro un pedigree, mentre il marchio a fuoco impresso su ogni mezzena permette di associare la carne alla filiera da cui proviene: una filiera corta che aiuta a ricostruire la tracciabilità e il monitoraggio di tutto il processo produttivo. L’allevamento di Giovanni Bagioni alleva 1000 capi grazie all’aiuto di due operai specializzati. La cooperativa Bovinitaly aiuta gli allevatori nella commercializzazione della carne, certificata IGP e prodotta secondo i disciplinari Coop. Per garantire la massima sicurezza al consumatore finale, i capi crescono con mangimi che non contengono grassi animali aggiunti né sottoprodotti dell’industria alimentare (verdura, pasta, frutta).

Più bassa e tozza della Chianina, la Romagnola si distingue per il mantello bianco con sfumature di grigio soprattutto nella regione del collo e per la pigmentazione delle mucose che le permette di non scottarsi. È un animale docile, adatto al tipico clima continentale molto caldo in estate e rigido in inverno. Non è neppure una vacca troppo impegnativa, perché non richiede particolari cure da parte dell’uomo (a differenza della Frisona, tipica vacca da latte). La macellazione avviene quando l’animale raggiunge il peso di 6-700 chilogrammi (tra i 16 e i 24 mesi). La carne, piuttosto magra, deve frollare (riposare) per 10-14 giorni tra gli 0°C e i 4°C, così da essere più tenera al palato, più gustosa e succulenta.

L’allevamento di Romagnola era molto diffuso negli anni ’50, ma è diminuito drasticamente a causa di una politica economica che guardava alla quantità piuttosto che alla qualità. Per fortuna negli ultimi anni (anche grazie a Coop) è stato rivalutato, perché il territorio ha scelto di competere sul mercato giocando la carta della specializzazione.
