

Bovini italiani, genetica e terroir

Italian cattle, genetics and terroir

di / by Francesco Morresi

Biodiversità, cura dei territori e mantenimento dei mestieri. Cosa determina la qualità di un ingrediente come la carne? È merito della genetica nelle selezione delle razze o è merito delle mani dei produttori? Che ruolo hanno i luoghi di produzione? E quindi: perché la carne bovina italiana è così buona?

*Biodiversity, safeguarding territories and maintaining traditional crafts.
What determines the quality of an ingredient like meat? Is it thanks
to genetics in the selection of breeds or is it thanks to the work of
the producers? What role does the place of production play in all of this
and therefore, why is Italian beef so good?*



Chissà se è vero che il termine “Italia” derivi dall’etrusco *italòs* (toro), oppure dal latino *vitulus* (vitello); chissà se è vero che Italia significhi “terra dei vitelli”.

L’allevamento bovino nella penisola italiana è documentato già in età pre-romana e la diffusione di un animale lungo un territorio morfologicamente discontinuo non dipende mai né dal caso né dal capriccio. L’allevamento risponde e si adatta alle esigenze dei luoghi su cui insiste e la selezione umana delle genetiche ha lavorato e lavora in un’incessante ricerca del compromesso adattivo più funzionale allo sviluppo dell’economia dei paesaggi. Circoscriviamo però la materia: quali sono oggi le più importanti razze bovine italiane da carne?

Capiamo subito un aspetto fondamentale della bovinocoltura nazionale: fino a quando la meccanizzazione in agricoltura non si è diffusa in maniera capillare, una delle colonne portanti dell’intero sistema agricolo italiano è stata la presenza di bovini nella disponibilità degli agricoltori. Questi costituivano l’energia necessaria a muovere l’aratro e, le loro deiezioni, mischiate alla paglia dei giacigli su cui gli animali passavano le notti, hanno costituito la migliore

formulazione disponibile per la concimazione dei suoli per almeno duemila anni.

Senza una coppia di buoi non sarebbe stato insomma possibile gestire una coltivazione di cereali.

Animali selezionati per il lavoro, razze “da fatica” e mai “da carne”. A venir macellato



Fassona

era, nella maggioranza dei casi, il capo vecchio, quello divenuto incapace di tirare l’aratro. Ma come mai allora la carne di alcune razze italiane, non vocate per la tavola, viene apprezzata per le sue qualità organolettiche e gustative?

Cristiano Tomei, chef de L’Imbuto a Lucca, pone l’accento sulla componente territoriale dell’allevamento italiano. La sua riflessione è semplice e lineare: lo sviluppo sano dell’animale e la qualità del suo allevamento hanno un impatto sulla qualità della carne stessa, molto più importante di quello dato dalla sola genetica.

«La carne bovina è un ingrediente come tutti gli altri e le materie raccontano prima di tutto



Chianina

il modo di lavorare degli artigiani che le hanno prodotte. Al centro vanno poste le modalità di allevamento e i territori: una mucca di razza Chianina deve vivere nei pascoli che appartengono alla sua storia genetica per potersi raccontare sul serio».

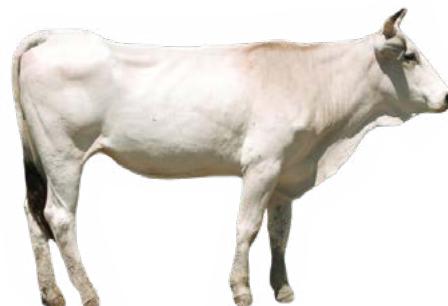


Garfagnina

Tra le razze di riferimento per Cristiano Tomei c'è la Garfagnina, un animale che ha fatto dell'isolamento la sua stessa essenza. Nasosta come la Garfagnana, incastrata tra le Alpi Apuane e l'Appennino Tosco-Emiliano, questa razza ha bisogno di spazio e pascolo diretto ma, se allevata con le dovute attenzioni, offre una carne versatile e dal grande equilibrio.

La Piemontese, comunemente detta Fassona, è una delle razze italiane più prestigiose, apprezzata molto anche nel resto del mondo.

«La genetica della Piemontese è eccezionale: un'antica mutazione naturale ha determinato la spiccata ipertrofia muscolare che distingue la razza. La sua carne ha pochissimi grassi e quelli che ha sono polinsaturi a catena lunga, ottimi dal punto di vista nutrizionale. La fibra è sottile, il connettivo quasi inesistente; è tenerissima, per questo cruda esprime il suo meglio». A parlare è Guido Groppo, il presidente di Coalvi, il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese che raggruppa 1500 allevamenti, e rappresenta un presidio stabile per la cura di una buona porzione del suolo piemontese. «Siamo un reticolo di zootecnia territoriale e il nostro sistema preleva più CO₂ di quella che emette. Conserviamo una filiera di lavori specializzati e tramandiamo la cultura agricola dei nostri territori. Il consumatore deve sapere di essere parte di un processo che non si limita al pezzo di carne; è sempre attore diretto nel disegno dei paesaggi».



Marchigiana

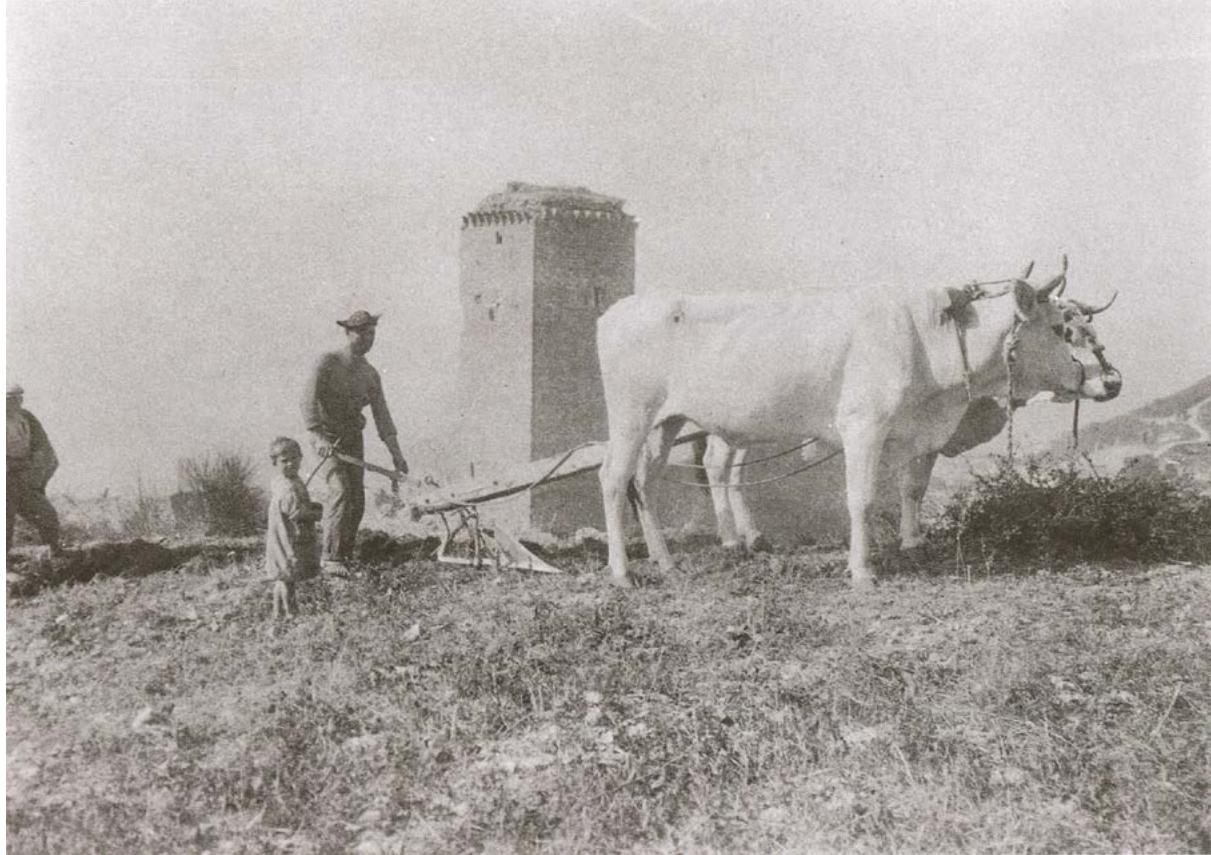
Un punto di vista diverso *A different point of view*

Matias Perdomo è lo chef uruguiano di Contraste, ristorante di Milano d'avanguardia. Le sue origini e la sua esperienza lo rendono uno dei cuochi più competenti in materia di "carne bovina". «Penso che le razze bovine italiane rappresentino un'eccellenza mondiale, io adoro la Marchigiana e la Fassona. In Uruguay abbiamo più capi di bestiame che abitanti. I nostri animali mangiano principalmente erba fresca e la loro carne è per questo motivo più acida e ricca di acqua, perfetta per le cotture dirette. In Italia

potrebbe e dovrebbe aumentare la consapevolezza che animali diversi hanno gusti diversi, ciascuno da usare nella ricetta che meglio gli si addice. È una grande fortuna avere una biodiversità così pronunciata e per dare un futuro a queste produzioni serve diffondere consapevolezza».

Matias Perdomo is the Uruguayan chef of Contraste, an avant-garde restaurant in Milan. His origins and experience make him one of the most knowledgeable chefs when it comes to beef. "I think

that Italian beef breeds represent world excellence, I love Marchigiana and Fassona breeds. In Uruguay we have more cattle than inhabitants. Our animals eat mainly fresh grass and because of this, the meat is more acidic and rich in water, perfect for direct cooking. In Italy, awareness could and should increase that different animals have different tastes, each to be used in the recipe that suits them best. It is a great fortune to have such a diverse biodiversity and to give these products a future we need to spread awareness".



Romagnola

Da oltre venti secoli, lungo la dorsale appenninica, si possono invece osservare razze bovine a mantello bianco. Varietà selezionate in queste zone a partire da un probabile antenato comune e già individuate dall'agronomo latino Lucio Columella nel suo *De Re Rustica* (I sec. d.C.) come bestie da lavoro, robuste e possenti.

Andrea Petrini è il direttore del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, 3000 allevatori che riescono insieme a certificare circa l'80% della produzione di carne di Chianina, Marchigiana e Romagnola. «È la

presenza della razza nel territorio a determinarne il gusto, non è mai solo la genetica. Una razza perfettamente adattata alla zona e al suo clima significa una carne con poco grasso e poco colesterolo. L'animale non sente l'esigenza di produrre grasso per difendersi da un clima che avverte come ostile» racconta.

Siano essi bovini di razza Podolica nel Meridione, Bianca dell'Appennino Centrale o Piemontese, sembra comunque di poter giungere a una conclusione: allevamento, territorialità e genetica concorrono alla stessa velocità verso la costruzione di un prodotto qualitativamente superiore.

Sono decenni che discorsi del genere vengono interiorizzati in altri settori dell'agroalimentare, basti pensare al concetto di *terroir* utilizzato per il vino che, non ce ne vogliano i sommelier, oggi prendiamo in prestito anche per la carne italiana.

Coscienza nella crescita, contributo al mantenimento dei paesaggi, riconoscimento delle specifiche genetiche e ricordo della storia. È sempre la cultura a generare il buono, e questo vale anche per la carne che abbiamo la fortuna di poter mangiare. ●

Who knows if it is true that the term “Italy” derives from the Etruscan italòs (bull), or from the Latin vitulus (calf); who knows if it is true that Italy means “land of calves.”

- Cattle breeding on the Italian peninsula has been documented since pre-Roman times and the distribution of these animals across such a morphologically diverse territory is far from mere chance or whim. Livestock breeding responds and adapts to the needs of the places on which it is found while human-driven genetic selection has worked and still works incessantly to achieve the most functional compromises in support of local economies. A good starting point then is to set the context: what are the most important Italian beef cattle breeds today?

Let us begin by defining a fundamental aspect of cattle breeding in Italy: until the widespread adoption of mechanised agriculture, one of the pillars of the Italian agricultural system was the availability of cattle to farmers. Oxen provided the essential power to pull the plough, while their dung – mixed with the straw from the barns where the animals were housed – formed the best available fertilizer for the soil, a practice sustained for at least two millenia.

Without a pair of oxen, the cultivation of cereals would have been virtually impossible.

Animals selected for work, bred “for toil” and never “for meat”. In most cases, only those no longer able to pull the plough were butchered. If this was the case then how is the meat of certain Italian breeds – supposedly not suited for the table – appreciated for its organoleptic characteristics and taste?

Cristiano Tomei, chef at L’Imbuto in Lucca, emphasises the territorial component of Italian breeding. His reflection is simple and straightforward: the healthy development of the animal and the quality of breeding impact the quality of the meat itself, much more so than genetics alone.

“Beef is an ingredient like any other and this ingredient is determined first and foremost by the method of production of the artisan, farmer or breeder. At the heart of this issue are the breeding methods and the territories: the Chianina breed must live in the pastures that are

part of its genetic history in order to really tell its story”.

One of the reference breeds for Cristiano Tomei is the Garfagnina, an animal that has made isolation its very essence. Hidden like the Garfagnana region, wedged between the Apuan Alps and the Tuscan-Emilian Apennines, although this breed needs space to graze freely, if bred with the right care, it offers a versatile and well-balanced meat.

The Piemontese – commonly known as Fassona – is one of the most prestigious Italian breeds, and also highly appreciated in the rest of the world.

“The genetics of the Piemontese is exceptional: the marked muscular hypertrophy that distinguishes the breed is the result of an ancient natural mutation. Its meat has very little fat and is constituted primarily by long-chain polyunsaturated fats, excellent from a nutritional point of view. The fibre is fine and with almost no connective tissue; it is very tender, which is why it is at its best when consumed raw”. Speaking is Guido Groppo, the president of Coalvi, the Consortium for the Protection of Piedmontese Breeds, which groups together 1,500 farms and represents a stable garrison for the safeguarding of a large part of the Piedmont territory. “We are a network of territorial animal husbandry and our system absorbs more carbon dioxide than it emits. By preserving a chain of specialised work, we pass on the agricultural culture of our territory. Consumers must know that they are

part of a process that is not limited to a particular cut of meat but more a direct actor in the design of the landscape.

For more than twenty centuries, white-coated cattle breeds have been observed along the Apennine ridge. Varieties selected in these areas from a probable common ancestor and already identified by the Latin agronomist Lucius Columella in his *De Re Rustica* (1st century A.D.) as robust and powerful working beasts.

Andrea Petrini is the director of the Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale that unites 3,000 breeders and who certify around 80% of Chianina, Marchigiana and Romagnola meat production. “The primary factor determining taste is the presence of the animal in the territory, it is never just genetics. A breed perfectly adapted to the landscape and the climate means meat with little fat and cholesterol. The animal has no need to produce fat to defend itself against a climate it perceives as hostile,” he says.

Whether of the Podolica breed in the south, Bianca dell’Appennino Centrale or the Piemontese breed, there is one common conclusion: breeding, territoriality and genetics work together and to the same effect towards the production of a qualitatively superior product.

Such discourses have also been applied to other sectors of the agri-food industry for decades. Indeed, the concept of *terroir* – widely used for wine – could be borrowed for Italian meat also if sommeliers have no objection to our doing so. A growing awareness that sustains landscapes, acknowledges genetic heritage, and preserves the memory of history. Culture is what invariably generates goodness, and this is true as well of the meat we are fortunate enough to enjoy. ●