

*Massimiliano Tancredi*

B  
O  
V  
I  
N  
I



*Massimiliano Tancredi nasce a Taranto il 29 luglio 1978 da Vincenzo e Porzia Amorigi. Trascorre l'infanzia nel Comune di Montalbano Jonico (MT). Conseguisce il Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale nel '97, frequenta l'università senza ultimare gli studi. Svolge il servizio militare, terminato il quale, segue le orme paterne divenendo conoscitore "dell'arte di macelleria". In quel periodo conosce Giuliana che diventa sua moglie il 14 febbraio 2007. A seguito delle nozze, si trasferisce nel comprensorio di Policoro (MT) dove attualmente vive.*

Nella foto davanti alla vetrina della macelleria, nonno Maurizio e nonna Lucia con in braccio zio Mario, da sinistra zia Rosa, mio padre Vincenzo, zio Pepe, zia Anna, zio Vito e zia Palmina.



## *Prefazione*

*"Le persone possono ereditare case, terreni o denaro; io ho ereditato una passione". Questo libro, infatti, è frutto dell'amore per i bovini coltivato anche grazie a tre generazioni di*

*maestri macellai, il mio bisnonno Antonio, mio nonno Maurizio e mio padre, montalbanesi rinomati nell'antica scuola di macelleria, attività della quale io stesso sono prosecutore, dando luogo, in famiglia, ad una quarta generazione di macellai. Mio nonno, in particolar modo, additava i macellai come "gente brutta avvezza al sangue", ma chiamava pure il suo mestiere "arte bella". Io stesso non mi ero mai soffermato ad analizzare questa sua ultima affermazione, ma con l'ausilio di zio Pepe, ed andando indietro con la mente, ho ricordato, quando spiegava come riconoscere le varie razze e riuscirne a quantificare le rese con le percentuali di carne, ossa e grasso o la conoscenza anatomica del bestiame, fosse esso bovino, suino, ovino o caprino.*

Nonno Maurizio aveva una competenza superiore a quella di molti medici del tempo, uno dei quali, suo amico, lo soprannominava "collega" ed al quale egli stesso rispondeva: "La differenza tra noi due è che tu medico curi la gente ammalata, mentre io mi curo che la gente non si ammali". Il maestro di bottega continuava: "Purtroppo quello che vi ho insegnato ieri, oggi non serve poi tanto, basta, infatti, comporre un numero di telefono e ti arriva un vitello del quale non sai nulla". Quella guida autorevole ed ammirevole che fu mio nonno non c'è più da quasi venti anni, ma se fosse qui con noi oggi sicuramente rimarrebbe deluso nel constatare che i bambini non sanno da dove si ricavano le carni e pensano che le bistecche si trovino già pronte nel banco del supermercato o in macelleria.

*Giuseppe e Massimiliano Tancredi*


Si è voluto iniziare così, con questo ricordo del nonno di Massimiliano la prefazione al libro che vi accingete a leggere, perché l'intento dell'autore è quello di offrire al lettore tutti quei valori e quelle conoscenze che sono frutto di esperienze che non devono essere accantonate né dimenticate. Mio padre Maurizio è stato per molti versi l'ultimo grande maestro "dell'arte bella", vuoi perché tutti i macellai che si sono susseguiti dopo di lui hanno appreso da papà una parte del loro sapere o perché il suo carattere taciturno e l'aspetto serio, mai superficiale né banale facevano sì che i suoi colleghi lo trattavano con rispetto e stima.

Con un pizzico di presunzione o di competenza, Massimiliano si sofferma anche sull'utilizzo dei vari tagli dando un valido aiuto alle donne per meglio valorizzare i loro sforzi in cucina. Il libro è scorrevole e di facile approccio, per cui. ... buona lettura.

*Giuseppe Tancredi*

## SOMMARIO

5	<b>BOVINI</b>	<b>Principi generali</b>
9	<b>Capitolo 1</b>	<b>Razze da carne</b>
		↪ Italiane
		• Specializzate
		• Rustiche
		↪ Francesi
		↪ Britanniche
		↪ Statunitensi
		↪ Altri Paesi
35	<b>Capitolo 2</b>	<b>Razze a duplice attitudine</b>
		↪ Brune (alpine)
		↪ Pezzate rosse
		↪ Simmental
		↪ Altre
49	<b>Capitolo 3</b>	<b>Razze da latte</b>
		↪ Frisone
		↪ Altre
58	<b>Capitolo 4</b>	<b>Razze minori</b>
		↪ Italiane autoctone a limitata diffusione
		↪ Razze bovine del sistema alpino
		↪ Altre razze
		• Italiane/Estere
		• Cenni altre razze
124	<b>Capitolo 5</b>	<b>Zebù</b>
137	<b>Capitolo 6</b>	<b>Bufali</b>
140	<b>Capitolo 7</b>	<b>Bisonte</b>
146	<b>Capitolo 8</b>	<b>La carne bovina</b>

 *Glossario pag. 170*



*Questo libro è dedicato a Giuliana*



# BOVINI

	- Classe	<b>Mammiferi</b>
	- Ordine	<b>Artiodattili</b>
	- Sottordine	<b>Ruminanti</b>
	- Famiglia	<b>Bovidi</b>
	- Sottofamiglia	<b>Bovini</b>
	- Genere	<b>Bos</b>
TAURINI	- Specie	<b>Taurus</b>
ZEBUINI	- Specie	<b>Namadicus</b>

**MAMMIFERI** – Classe di vertebrati, caratterizzati da ghiandole mammarie, sistema nervoso molto sviluppato, respirazione polmonare, circolazione sanguigna doppia e completa.

**ARTIODATTILI** – Ordine di mammiferi muniti di zoccoli in numero pari per ogni piede.

**RUMNANTI** – Sottordine di mammiferi erbivori dallo stomaco diviso in quattro cavità e atto a ruminare.

**BOVIDI** – Famiglia di ruminanti con due corna cave e dentatura incompleta, a cui appartengono bovini caprini, ovini e antilopi.

**BOVINI** – Sottofamiglia dei bovidi, comprendente animali di grossa taglia (da lavoro, da carne, da latte), con corna ricurve, muso largo, collo corto con giogaia, corna terminanti in un ciuffo di peli. In particolare tutti gli animali della specie *Bos Taurus* maschi e femmine (bue, toro, vitello, vacca, mucca).

## SPECIE TAURUS

La **vacca** (*Bos taurus*) è un mammifero, della famiglia dei Bovidi. Il maschio della specie si chiama **toro** ed il piccolo **vitello**, il maschio castrato **bue**. La femmina è denominata **vacca** o, più comunemente, **mucca**. **Manzo** è il termine che definisce un bovino castrato appena giunto all'età adulta. La **scottona** è una femmina macellata tra i 15 e i 18 mesi, non ingravidata e sottoposta ad ingrasso, molto richiesta in numerose zone per le sue carni tenere e marezzate oltre ad essere leggermente più pregiata.

La vacca viene allevata per il latte molto usato nell'alimentazione sia come bevanda sia come materia prima da cui ricavare formaggio, panna, burro. I vitelli sono allevati principalmente per la carne, solo una parte viene, infatti, lasciata crescere per destinarla alla riproduzione. I bovini non sono solamente usati per la produzione lattifera o per la loro carne, infatti, prima della meccanizzazione agricola (e dunque ancora oggi in molte aree depresse del mondo) i buoi, essendo forti come i tori ma molto più mansueti per via della loro castrazione, erano impiegati anche come forza motrice per macchine agricole e mezzi di trasporto. Ancora oggi, in molte aree del mondo. Dagli escrementi bovini si possono ottenere inoltre molti macroelementi e microelementi per la coltivazione dei terreni agricoli, in primis Azoto, utile per la crescita delle piante.

## Anatomia e fisiologia



I bovini, essendo dei ruminanti, sono muniti di quattro stomaci, ognuno adibito alla digestione di sostanze particolari. I nomi degli stomaci sono: rumine, reticolo, omaso e abomaso.

**Come funziona la digestione.** Le attività quotidiane dei bovini si possono dividere in tre tempi: 8 ore per mangiare, 8 per ruminare e 8 per dormire.

**Mangiare.** Il bovino che mangia non mastica tanto e manda giù pezzi piuttosto grossolani che sono stoccati nel rumine. **Ruminare.** Nel momento in cui l'animale si rilassa, dopo avere mangiato una certa quantità di alimenti inizia la ruminazione. In pratica i grossi pezzi di foraggi sono rimandati in bocca in modo tale da essere masticati a lungo. Una volta ottenute dimensioni piccole, gli alimenti masticati tornano nel rumine.

**Digerire.** Nel rumine, gli alimenti ben stritolati sono attaccati da microrganismi con un processo di fermentazione da 24 a 48 ore. Solo dopo il bolo alimentare passa nei contenitori successivi, omaso ed abomaso. In quest'ultimo avviene la vera digestione che poi prosegue nell'intestino. La corporatura è robusta, il corpo allungato e gli arti colossali. Dei bovini esistono tante razze, molte create dall'uomo tramite unione di vari esemplari, e cambiano dunque dimensioni, mantello, corna. Le razze più diffuse sono quelle dal manto pezzato e dalle corna di media lunghezza, curve all'insù, lunghe mediamente 20-30 cm. Queste razze di solito hanno un peso di 300/400 kg per le vacche, 450/520 kg per i tori. Ci sono poi razze come le Longhorn inglesi, che, come suggerisce il nome, hanno corna di dimensioni eccezionali, lunghe anche 1 metro. Gli esemplari più grandi sono l'italiana Chianina e la francese d'Aquitaine. I tori di queste razze possono raggiungere i 1600 kg di peso. Le razze sono suddivise secondo la loro attitudine. Possono essere quindi a singola attitudine (da latte o da carne) o duplice attitudine (da latte e da carne).

### Classificazione delle razze bovine

Le razze bovine taurine attualmente allevate nel mondo deriverebbero tutte per evoluzione e/o selezione e/o incrocio e/o meticciamiento e/o mutazione dai 4/5 ceppi seguenti, ormai estinti, a loro volta provenienti da un progenitore antico comune (*Leptobos indicus*) vissuto in epoca pliocenica (2 milioni di anni fa): *Bos primigenius* (l'antico Uro selvaggio, presente in Europa sino alla metà del 1600), di grande mole, con mantello rossiccio alla nascita e grigio in età adulta, dotato di corna grandi a sezione circolare, a forma di semiluna nel maschio e di lira nella femmina, ritenuto il progenitore o capostipite principale di tutte le razze macrocere, sia celtiche che podoliche; *Bos longifrons*, con testa allungata e corna corte a sezione ellittica, diffuso nella regione alpina, ritenuto il capostipite principale della razza bruna alpina e delle razze normanne; *Bos frontosus*, a fronte larga e a corna corte orizzontali, ritenuto il capostipite principale delle razze pezzato-rosse dell'Europa continentale; *Bos brachyceros*, a faccia larga ma corta ed a corna corte, ritenuto il capostipite principale delle razze locali svizzere ed austriache; *Bos akeratos*, acorne, la cui esistenza come ceppo autonomo è però dubbia, ritenuto il capostipite principale delle razze acorni. Le razze bovine zebuinne attualmente allevate deriverebbero tutte da un unico progenitore comune, ormai estinto, che era il *Bos namadicus*. La specie *Bos taurus* si accoppia con la specie *Bos indicus*, generando individui interfecondi che hanno dato origine alle razze tauro-indiche (*Santa Gertrudis*), resistenti ai climi tropicali; si accoppia con il genere *Bison*, originando animali poco fecondi, chiamati Cattali; ma non procrea con la specie *Bubalus bubalis* (bufalo).

### I BOVINI TRA STORIA E MITOLOGIA



accanto al Bambino. Nella letteratura cristiana l'asino e il bue divengono simboli dei fedeli che adorano il Cristo, ma non solo: l'asino rappresenterebbe i pagani, e il bue, il popolo eletto.

### La tauromachia minoica

Nella cultura minoica-micenea il toro è una presenza rilevante, come si vede dall'affresco del "Gioco con il toro", bassorilievi e sigilli che offrono rappresentazioni della cerimonia chiamata "salto del toro" in cui il sacerdote-acrobata si proiettava verso l'animale in

La **tauromachia** (composta dal latino *tauros*-toro e dal greco *machia*-battaglia) era uno spettacolo molto diffuso nel mondo mediterraneo già nel II millennio a.C. e diffusosi anche nella antica Grecia, specie durante i festeggiamenti. Consisteva in un combattimento tra tori o fra uomini e tori. Addirittura il mondo cristiano onora il bue. Fu San Francesco a voler per primo commemorare la nascita di Cristo, con il primo presepio ponendo nella grotta il bue e l'asino



corsa, afferrandolo frontalmente per le corna ed eseguendo una capriola sul dorso dell'animale. Il termine *Tauromachia* si riferisce anche al periodo compreso tra gli anni trenta e quaranta in cui il pittore **Pablo Picasso** eseguiva lavori, in china raffiguranti tori, corride e minotauri. La corrida spagnola, insieme ad altre manifestazioni coinvolgenti i tori, può essere considerata una tauromachia moderna.



### La mitologia greca


Minosse, re di Creta, pregò Poseidone di inviargli un toro divino per un sacrificio ma vista la bellezza dell'animale aveva deciso di tenerlo per sé. Poseidone, allora, per punirlo, fece innamorare Pasifae, moglie di Minosse, del toro stesso. Ella, per soddisfare il proprio desiderio carnale fece costruire da Dedalo una giovenca di legno d'acero, entro la quale essa si nascose e si accoppiò con l'animale. Dall'unione mostruosa nacque il Minotauro, termine che unisce, appunto, il prefisso "minos" (re) con il suffisso "tauro" (toro), un mostro dal corpo umano e la testa di toro che simboleggia la parte istintiva dell'uomo. Minosse fece rinchiusere il Minotauro nel labirinto che con i suoi meandri ag-

grovigliati impediva di trovare l'uscita. Sembra che il gesto, di uso volgare, del "fare le corna" in segno di manifestazione di adulterio, derivi appunto dal tradimento di Pasifae con il toro nei confronti del marito.

### La corrida



Diffusa anche nell'antica Roma, la tauromachia fu raffinata nella penisola iberica. I mori dell'Africa settentrionale, che invasero l'Andalusia nel 711 a.C. la trasformarono da spettacolo brutale e privo di cerimoniale, qual era stato tra i precedenti conquistatori visigoti, in un rito dei giorni di festa, nel quale lo sfidante, montando cavalli abilmente addestrati, affrontava e uccideva il toro. Col tempo, gli uomini a piedi che aiutavano i cavalieri a posizionare i tori cominciarono ad attirare l'attenzione del pubblico e da allora la tauromachia iniziò

ad assumere la forma oggi conosciuta. Attualmente è affine a quella praticata nel 1726, anno in cui Francisco Romero di Ronda (Spagna) introdusse l'*estoque* (spada) e la *muleta* (asta coperta da un drappo rosso, usata nell'ultima fase del combattimento). I tre *matadores*, ciascuno seguito dai propri assistenti (i *banderilleros* e i *picadores*) entrano nell'arena al ritmo del tradizionale *paso doble* , indossando una giacca di seta pesantemente ricamata in oro, pantaloni aderenti e una *montera* (cappello bicornio). Quando il toro entra nell'arena, il *matador* lo saluta con una serie di figure, o passi (*verónicas*), eseguiti con una grande cappa. La quantità di applausi che il *matador* riceve dipende dalla sua vicinanza alle corna del toro, dalla sua tranquillità e dalla sua grazia nel far volteggiare la cappa davanti all'animale. Il toro, che non distingue i colori, attacca istintivamente la cappa non perché sia



rossa, ma perché è un bersaglio grande e in movimento. Quando esce dall'arena il toro viene trascinato via, spesso ancora agonizzante e paralizzato ma cosciente e ancora vivo, gli vengono tagliate coda e orecchie, macabri trofei di un'ingiusta vittoria. Poi viene macellato. Tra gli ultimi grandi toreri della storia, ricordiamo i messicani **Rodolfo Gaona, Armillita e Arruza**, e gli spagnoli **Belmonte, Joselito, Manolete e Ignacio Sanchez Mejias**, celebrati ne "Morte nel pomeriggio" di Ernest Hemingway.

## BOVINI

Molte sono state anche le donne torero; la più grande fu **Conchita Cintrón**, che negli anni Quaranta combatté con grande successo in Spagna e nell'America latina. La migliore, attualmente, è la spagnola **Maribel Atienzar**. Nell'ultimo secolo sono morti nell'arena 40 fra toreri e picadores a fronte di 30.000 tori uccisi ogni anno. Nessun toro è mai stato graziato. Neppure il toro che uccise il grande Manolete con un'incornata: le sue orecchie e la sua coda furono seppellite con lui.



## COSTUMI E TRADIZIONI

Le feste patronali, così come la corrida, si associano a rituali cruenti di origine pagana. Tra le "fiestas" più note vi è quella di Medina Celi in cui il toro ha le corna intrise di pece infuocata; quella di S. Isidoro a Madrid e di S. Firmino a Pamplona.



### Il Carnevale Tricaricese

La rappresentazione della transumanza interpretata da abitanti di Tricarico (MT) in occasione del carnevale. Si nota sulla sinistra il "vaccaro" che guida la mandria, a



destra un particolare del costume tipico, il toro (in nero) e la vacca (variopinta).

## La sacralità indu



La vacca, l'animale sacro fra le popolazioni induiste dell'Asia centro meridionale, gode di una particolare venerazione fra questi individui.

Sin dai tempi più antichi le mandrie erano d'importanza fondamentale per le genti dedite alla pastorizia e costituivano un'eccellente moneta di scambio per le attività commerciali. Nelle fonti sanscrite più antiche, infatti, si elogia la vacca e le si attribuiscono origini divine. Considerate come quelle celesti di **Indra** che donano la pioggia, le vacche terrestri donano il latte divenendo così simbolo di fertilità, fecondità e figure divine. Latte, cagliata, burro fuso, urina e sterco, chiamati i "cinque prodotti della vacca", occupano un ruolo rilevante nella vita quotidiana dell'India.



Il latte ed i suoi derivati sono considerati il prodotto più puro mentre gli escrementi (sterco) vengono utilizzati per intonacare e purificare le abitazioni così come succede fra le popolazioni indigene africane.

Tra gli induisti l'uccisione di una vacca è considerato un crimine punito da severe sanzioni.



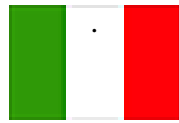
# Capitolo 1



## *Razze da carne*

ITALIANE  
FRANCESI  
BRITANNICHE  
STATUNITENSI  
ALTRI PAESI

# RAZZE ITALIANE



Da carne

SPECIALIZZATE

*Chianina*  
*Marchigiana*  
*Piemontese*  
*Romagnola*

RUSTICHE

*Maremmana*  
*Podolica*





# Razze italiane da carne Specializzate

## CHIANINA



### Origine e diffusione

La razza Chianina è tra le più antiche del mondo. È allevata da almeno 22 secoli (Virgilio ne rilevava la bellezza) nella media valle del Tevere e nella Val di Chiana, da dove l'allevamento si è esteso alle province di Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa, Siena e Perugia. La Chianina è caratterizzata da gigantismo somatico (è la più grande delle razze bovine conosciute nel mondo), nei tori adulti raggiunge i 2 metri di altezza al garrese e supera i 17 quintali di peso (le femmine 10).


In passato era una razza a duplice attitudine (carne e lavoro). Oggi è la seconda razza da carne in Italia. Ottima adattabilità al pascolo in diverse condizioni perché ottima utilizzatrice dei foraggi e resistente alle malattie ed agli ectoparassiti. L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne A.N.A.B.I.C. gestisce, dal 1966, i libri genealogici delle razze bianche italiane (Chianina, Romagnola, Marchigiana, Maremmana, Podolica).



romagnola, Marchigiana, Maremmana, Podolica).

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore bianco porcellana in entrambi i sessi. Nel maschio, presenza di peli neri nel treno posteriore (sfumature grigie). A volte peli neri attorno agli occhi. I vitelli dalla nascita a 4-6 mesi sono fromentini. Musello, lingua, palato e aperture naturali pigmentate nere. Testa leggera ed elegante, più allungata nelle vacche, fronte ampia nei tori. Collo di media lunghezza e provvisto di scarsa goaia 📖.

Corna medio/corte e grossolane, nere in punta. Gli arti lunghi ma robusti e con ottimi appiombi ; piede un poco piccolo ma con unghioni duri e resistenti (caratteristica importante per il lavoro). La pelle è sottile e pigmentata.

#### Caratteristiche produttive

Ottima qualità della carne (marezzata e tenera). La produzione di latte è appena sufficiente per il vitello. Oggi la selezione è orientata verso la precocità di sviluppo e il maggior rendimento di carne dei tagli più pregiati (la regione dorso-lombare dalla quale si ottengono le rinomate bistecche alla fiorentina).




### MARCHIGIANA



#### Origine e diffusione

E' stata riconosciuta come entità etnica soltanto in epoca relativamente recente. E' derivata dall'incrocio di bovini Marchigiani di ceppo Podolico non migliorati (un tempo impiegati per i lavori agricoli) con soggetti di razza Chianina e, in seguito, dall'unione delle bovine meticcie Chianine-Marchigiane) con tori di razza Romagnola. Solo nel 1932 ha avuto inizio un'accurata selezione che ha portato la razza Marchigiana al "tipo" attuale. È la terza razza da carne in Italia. Allevata soprattutto


nelle Marche e nelle regioni limitrofe (Abruzzo, Molise, Campania). Allevata soprattutto al pascolo. Ottima adattabilità al pascolo in diverse condizioni perché ottima utilizzatrice dei foraggi e resistente alle malattie ed agli ectoparassiti .

#### Caratteristiche morfologiche

Colore mantello grigio quasi bianco in entrambi i sessi. Nei maschi presenza di peli grigi nel treno anteriore e attorno agli occhi (occhialatura). I vitelli dalla nascita a 4-6 mesi sono fromentini. Mucose e cute pigmentate nere. Corna medio/corte e grossolane, nere in punta. Buona conformazione per la produzione di carne. Razza più piccola della Chianina ma con pesi analoghi (arti più corti e maggiore sviluppo masse muscolari). Arti e unghioni molto forti (caratteristiche importanti per il lavoro).



#### Caratteristiche produttive

Ottima qualità della carne (giusta marezzatura  e tenera). Produzione di latte appena sufficiente o scarsa per il vitello. Un tempo a duplice attitudine (carne e lavoro), è ora allevata solo per la carne.

### PIEMONTESE



#### Origine e diffusione

Circa 30.000 anni fa lo zebù pakistano è arrivato fino all'attuale Piemonte dove, trovando una barriera naturale formata dall'arco alpino, si è insediato integrandosi con la popolazione bovina preesistente, adattandosi all'ambiente e determinando, nel tempo, la formazione dell'attuale razza Piemontese. E' diffusa in quasi tutto il Piemonte, ma le principali zone d'allevamento sono le province di Asti, Cuneo e Torino.

L'Associazione Nazionale degli Allevatori della Razza Piemontese (A.Na.Bo.Ra.Pi.) è stata fondata nel 1934. E' la razza da carne più rappresentata in Italia. Razza molto docile.

### Caratteristiche morfologiche

Animali di taglia media. Ha mantello fromentino chiaro, talvolta sfumato verso il bianco. Nei tori vi sono zone di grigio nel collo, nelle spalle, nelle cosce. Musello, lingua, palato, aperture naturali, sono neri. Testa quadrata con corna medie, dirette in avanti e di lato; collo corto e muscoloso, con giogaia ben sviluppata. Tronco cilindrico, spesso insellato; arti lunghi. Le corna sono nere fino verso i 20 mesi di età; negli adulti giallastre alla base e nere all'apice. I vitelli alla nascita hanno mantello di colore fromentino carico.



### Caratteristiche produttive

Razza con prevalente produzione di carne e con una discreta produzione di latte. Carne di ottima qualità. La produzione prevalente è il vitellone, macellato mediamente tra i 15 e i 18 mesi di età. Peso vivo per la macellazione 500-600 kg. Ottime rese alla macellazione

## ROMAGNOLA



### Origine e diffusione

Discende da ceppo Podolico: dalle razze asiatiche giunte in Italia in seguito alle invasioni dei popoli dell'Est Europa. Ha come culla d'origine la Romagna (Forlì, Pesaro) ed è stata allevata anche in alcune zone delle province di Rovigo, Padova, Venezia e Verona. Tra le razze Bianche Italiane conserva, maggiormente, con la maremmana, le caratteristiche del ceppo Podolico. Ottima adattabilità al pascolo in diverse condizioni perché ottima utilizzatrice dei foraggi e resistenti.

te.

### Caratteristiche morfologiche

Di aspetto imponente, massiccio, raccolto ed armonico: testa piccola e breve, occhio grande ed espressivo, notevole giogaia. Mantello fromentino alla nascita, grigio chiaro o appena brizzolato nelle femmine adulte, più scuro nel toro (presenza di peli neri nel treno anteriore e sulle cosce). Nei maschi si ha spesso l'occhialatura (presenza di peli neri attorno agli occhi). Mucosa e cute pigmentate nere. Corna lunghe,



nere in punta, a forma di lira nella femmina, di semiluna nel maschio. Non sembra una razza alta perché presenta arti corti rispetto alla profondità toracica. Più piccola di Chianina e Marchigiana ma stessi pesi. Gli arti sono assai robusti, con unghioni duri e ben conformati.

### Caratteristiche produttive

È originariamente a duplice attitudine: carne e lavoro. Oggi è selezionata solo per la carne. Produzione di latte tendenzialmente scarsa per il vitello. Ottima qualità della carne (giusta marezzatura e tenera).



## Razze italiane da carne *Rustiche*

### MAREMMANA



#### **Origine e diffusione**

La razza Maremmana è discendente dalla razza grigia della steppa o Podolica. Tale razza è rustica e frugale, resistente alle malattie e alle difficoltà climatiche e si adatta ai foraggi scadenti; ha contraddistinto per secoli le zone paludose della Maremma e si dimostra particolarmente adatta all'allevamento allo stato brado in ambienti marginali. Consistenza circa 40.000 capi (Lazio e Toscana). Il minor impiego degli animali per lavoro hanno ridotto l'interesse per tale razza. Ultimamente la maremmana ha suscitato nuovi interessi da parte di allevatori meridionali, spagnoli e centro-americani per le sue caratteristiche idonee ad ambienti caldi e ostili, ma anche per la recente introduzione della zootecnia biologica. L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne A.N.A.B.I.C. gestisce, dal 1966, i libri genealogici delle razze bianche italiane (Chianina, Romagnola, Marchigiana, Maremmana, Podolica).





### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello grigio, più scuro nei maschi, più chiaro nelle femmine, mentre i piccoli nascono color fomentino ed acquistano il colore tipico a 4-6 mesi di età. La pigmentazione di musello, ciglia, lingua, palato, mucose della vulva e dell'ano, punta della coda, nappa, unghioni, fondo dello scroto e punta delle corna, è ardesia. Le corna lunghe (70 ed anche 100 cm) e caratteristiche si presentano a semiluna nei maschi e a

lira nelle femmine. Lo sviluppo scheletrico è imponente e conferisce all'animale un aspetto di grande solidità e robustezza, reso maestoso dallo sviluppo del treno anteriore con torace ampio, alto e profondo; il collo è corto e muscoloso con abbondante pagliolaia, il tronco è lungo e profondo con cassa toracica assai sviluppata, il dorso e i lombi rettilinei e muscolosi; la groppa larga, lunga e muscolosa tendente alla forma quadrata; gli arti solidissimi, gli unghioni di eccezionale durezza, gli appiombi spesso perfetti.

### Caratteristiche produttive

Le vacche hanno una mammella ben conformata e forniscono un'abbondante produzione di latte (10/12 l) che assicura un accrescimento giornaliero del vitellino di 1 Kg. Sono bovini longevi e rustici, raggiungono i 15-16 anni di età, ma, economicamente tardivi in quanto a 18 mesi pesano soltanto 350- 440 Kg invece di 600 Kg, mentre da adulti i tori pesano 700-1200 Kg e le vacche 600-700 Kg. Tuttavia costa pochissimo il loro mantenimento, poiché nella loro dieta rientrano foraggi scadentissimi come la cannuccia palustre. Per migliorare la buona attitudine a carne e sfruttare la buona capacità di utilizzo del pascolo e di allattamento delle bovine si attua l'incrocio con seme di tori di razze specializzate da carne (Charolaise e Chianina).



## PODOLICA



### Origine e diffusione

La podolica è tra le popolazioni bovine giunte nel nostro Paese dall'oriente asiatico attraverso la pianura danubiana ungherese ed è quella che maggiormente mantiene le caratteristiche originarie. Allevata soprattutto in Puglia, ha preso il nome di Pugliese, ma, fino agli anni '50, ha avuto una notevole diffusione in tutto il Paese. Attualmente, nonostante la sua rusticità ed una discreta produzione di carne e di latte, è ridotta a pochi esemplari allevati in alcune zone depresse dell'Italia centro-meridionale. L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne A.N.A.B.I.C. gestisce, dal 1966, i libri genealogici delle razze bianche italiane (Chianina, Romagnola, Marchigiana, Maremmana, Podolica).

L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne A.N.A.B.I.C. gestisce, dal 1966, i libri genealogici delle razze bianche italiane (Chianina, Romagnola, Marchigiana, Maremmana, Podolica).

### Caratteristiche morfologiche.

Mucosa e cute pigmentate nere. Mantello di colore grigio, con tendenza al grigio scuro sul collo, sulla coscia, sull'orlatura dell'occhio e dell'orecchio nel maschio, mentre nella femmina è più chiaro, fino al bianco. I vitelli dalla nascita a 4-6 mesi sono

fromentini. I maschi presentano corna a mezza luna, mentre nella femmina hanno forma di lira. Caratterizzata anche da una testa piuttosto leggera, con profilo rettilineo e fronte larga, il collo



corto, muscoloso e con giogaia abbondante, il garrese esteso verso il dorso, la groppa spiovente e muscolosa e gli arti generalmente lunghi e asciutti. Gli unghioni (duri) non sono neri e non sono così robusti come nella Maremmana. Le corna lunghe (70 ed anche 100 cm) e caratteristiche si presentano a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine. Altezza



media e con pesi non elevati.

#### **Caratteristiche produttive**

Carne di buona qualità. Originariamente razza da lavoro e secondariamente latte. Ha un eccezionale potere di adattamento ad ambienti difficili ed una straordinaria capacità di usare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente (pascoli cespugliati 📖, stoppie, macchie, foglie di essenze arbustive, ecc.). Ha bisogno di pochissime cure da



parte dell'uomo. Produzione di latte anche eccessiva per vitello (in genere sono munte). Con il latte della Podolica si produce un ottimo caciocavallo.



Durante la breve esperienza lavorativa presso i locali commerciali della società per la quale lavoro, siti nel comune di Stigliano (MT), ho avuto modo di conoscere il sig. Antonio Leone, piccolo allevatore di bestiame di razza podolica. Recatomi sulle colline del circondario stiglianese, in compagnia dell'amico Antonio, ho potuto toccare con mano la realtà di quei posti e degli allevamenti locali. Nel pomeriggio di una tiepida serata primaverile, Antonio mi raccontava importanti aneddoti tipici della razza lucana. Dai nostri colloqui è emerso che la sua attività purché secondaria è frutto della passione per la natura e dettata dalla volontà di prosecuzione dell'opera paterna ed in primis del nonno, allevatori anch'essi di bestiame di razza podolica. L'attività seguita in modo ininterrotto da alcuni anni, sussiste oltre che per l'amorevole opera del



sig. Leone, anche grazie ai sussidi regionali nella misura di € 250,00 a capo ed € 100,00 per ogni vitello venduto. L'allevamento della podolica è un allevamento di sussistenza, lo dimostra il fatto che nell'azienda visitata sono presenti in tutto una trentina di capi: di cui 14 sono le vacche, 2 i tori, 9 le giovenche di un anno e 7 i vitelli. La produzione annua in media è di 10/12 vitelli. Le vacche sono produttive tra maggio e settembre, la gestazione dura, come negli uomini, nove mesi, dopo 18 giorni dal parto le vacche ripetono il calore. Le giovenche sono fertili a partire dal quattordicesimo mese di vita. La produzione media di latte è di 12/13 litri al giorno. L'allevatore munge le proprie vacche da tre capezzoli dedicandone uno al vitello, solo questo favorisce il rilascio del latte dalle mammelle. Il sig. Leone non essendo esperto casaro lascia che i vitelli utilizzino quasi tutto il latte prodotto dalle vacche, cosicché gli stessi possano crescere più sani e forti. L'allevamento è realizzato unicamente al pascolo. Gli animali vivono allo stato brado assumendo comportamenti tipici degli animali selvatici:



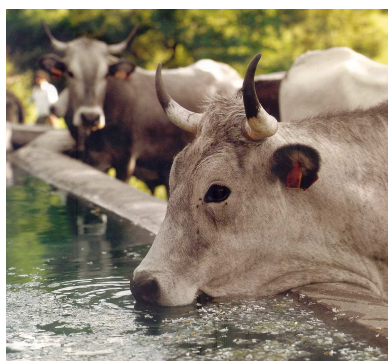
la competizione dei tori che sfocia in una vera e propria lotta per contendersi le femmine; alla nascita del vitello, la vacca non si allontana da lui per i primi sette giorni di vita, in seguito lo sorveglia costantemente mimetizzandolo tra gli arbusti per il tempo necessario a sfamarsi. La notte gli adulti fanno quadrato attorno ai vitelli per proteggerli dall'eventuale attacco di lupi o cinghiali presenti in zona;





durante i brevi spostamenti giornalieri per la ricerca di nuovi pascoli o durante la transumanza (primavera/estate verso i monti e autunno/inverno in direzione del mare), le vacche più esperte, che non sempre sono le più anziane, si mettono a capo della fila a segnare il sentiero. Per tale motivo a questi esemplari sono assegnati dei campanacci che attirano gli altri componenti della mandria indicando loro la giusta via.

## RAZZA PODOLICA LUCANA

La razza **podolica** è una razza bovina (*Bos Taurus*). Il bovino podolico un tempo era diffusamente allevato in tutte le regioni adriatiche, dal Veneto alla Puglia, in Basilicata e Calabria, non essendo più impegnata nei lavori agricoli, si trova oggi solamente nelle regioni appenniniche meridionali (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia). La razza viene allevata per la produzione di carne. In Basilicata la razza Podolica rappresenta il 60% di tutta la produzione nazionale. Caratteristiche peculiari di questo bovino sono



l'eccezionale potere di adattamento ad ambienti molto difficili e la straordinaria capacità di utilizzare anche quelle risorse alimentari che non potrebbero trovare altra destinazione. Gli animali sono allevati al pascolo in ambienti incontaminati nei quali non si ricorre a diserbanti e trattamenti chimici. Nelle terapie per gli animali inoltre non è previsto l'impiego di farmaci. La carne che ne deriva è sicura e di elevato pregio nutrizionale grazie anche al vantaggioso apporto di acidi grassi essenziali. Da alcune ricerche è risultato

che i consumatori mostrano attese di accettabilità più elevate per questa carne rispetto ad un tipo di carne commerciale. Inoltre, sebbene la carne podolica sia notoriamente più dura rispetto alla carne proveniente da vitelloni a stabulazione  fissa, ulteriori studi hanno consentito di evidenziare che, ottimizzando opportunamente l'età di macellazione e le condizioni di frollatura  (processo di intenerimento della carne), la carne podolica raggiunge livelli di tenerezza tali da non pregiudicarne l'accettabilità. Livelli di tenerezza accettabili sono stati evidenziati anche da uno studio, finalizzato alla definizione del **profilo sensoriale della carne podolica**, da cui si evince che, su questi prodotti, la tenerezza è percepibile ad un'intensità moderata.



## PRODUZIONE



### Carne podolica

La carne podolica è ottenuta da bovini maschi e femmine di età variabile dai 12 ai 20 mesi con punte di 8-24 mesi a seconda delle località, delle condizioni di allevamento e delle disponibilità alimentari. La resa al macello varia dal 45 al 58% nelle femmine e dal 48 al 60% nei maschi.

#### Le caratteristiche dei tagli commerciali

- tenerezza media;
- potere di ritenzione idrico basso;
- individualità del muscolo elevata;
- colore dal rosso chiaro al rosso vivo.

La tipicità del prodotto è determinata dall'appartenenza alla razza autoctona Podolica ed è strettamente legata al tipo di alimentazione rappresentata da essenze pabulari tipiche, delle aree montane e collinari, che incidono sulle caratteristiche organolettiche e sulla qualità delle parti fibrose e grasse della carne e dai sistemi di allevamento.

#### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'allevamento del bovino podolico è basato essenzialmente sull'utilizzo del pascolo nudo, arborato e/o cespugliato e del bosco. I sistemi di allevamento sono quelli pastorale (basato sulla transumanza), semi pastorale (caratterizzato da monticazione 📖 locale su aree pubbliche e/o private) e stanziale - brado (caratterizzato da utilizzazione di risorse pabulari 📖 con eventuale integrazione alla stalla).



#### Elementi che comprovano la tradizionalità

Il bovino Podolico si diffuse in Italia intorno al V secolo a.C. era considerato animale a triplice attitudine; l'attitudine lattifera era sfruttata per la produzione di caciocavalli, butirri 📖 e ricotta, mentre la produzione di carne rappresentava l'unica fonte di approvvigionamento di carne bovina. La storia della razza Podolica è strettamente legata a quella della mezzadria e successiva riforma fondiaria che vide anche l'introduzione di razze più produttive che, nel corso degli anni, hanno soppiantato la Podolica. Oggi il patrimonio regionale ammonta a circa 24.000 capi iscritti al Libro Genealogico della razza. La valorizzazione di questa carne che non ha nulla da invidiare a quella delle razze chianina o romagnola passa attraverso un rigido disciplinare cui aderiscono volontariamente gli allevamenti e le macellerie che fanno del benessere e l'igiene degli animali, la tutela ambientale e soprattutto la sicurezza alimentare un loro cavallo di battaglia. Attenzione quindi al marchio che deve essere ben esposto nelle macellerie autorizzate, così come l'attestato di origine e macellazione.



### Caciocavallo podolico

Dal latte di vacca podolica, ricco di grassi e proteine dall'elevata attitudine alla caseificazione, si produce un eccellente formaggio caciocavallo. Questo nome deriva dal fatto che le forme di formaggio sono appese a coppie, unite da un laccio, a cavallo di un sostegno. Il caciocavallo podolico ha forma ovale con una strozzatura all'apice, sormontata dalla caratteristica testina. Esteriormente mostra una crosta bianco-opalescente, liscia e sottile. La pasta ha colore giallo paglierino, evidenziando una leggera e diffusa porosità. Il sapore è dolce; diventa piccante dopo qualche mese di stagionatura. Dopo due anni di stagionatura i caciocavalli si presentano ricoperti di una sottile muffa bianco-grigiasta; la pasta assume una consistenza dura e piuttosto friabile, tendendo a rompersi a scaglie. Negli anni passati, i pastori erano dediti a confezionare piccoli pupazzi e figure utilizzando la pasta del caciocavallo.





Attualmente questo tipo di lavorazione è pressoché scomparso e viene effettuato solo su ordinazione. È invece ancora diffusa la produzione di speciali formaggi a forma di treccia, per i quali sono utilizzati i residui della pasta filata del caciocavallo. Questi sono tradizionalmente consumati nei giorni immediatamente successivi alla lavorazione del caciocavallo. La stagionalità dei parti dei bovini podolici, legata alla tecnica di allevamento, fa sì che la produzione di caciocavalli si concentri esclusivamente nei mesi primaverili ed all'inizio dell'estate, nei mesi di maggio-giugno, in corrispondenza del periodo in cui il bestiame è all'alpeggio, a tutto vantaggio della qualità organolettica del latte e del formaggio. Le modeste quantità di latte munte negli altri mesi, sono destinate esclusivamente all'alimentazione dei vitelli. Nel periodo invernale, per circa 6 mesi l'anno, le mandrie vengono portate verso valle, a causa della rigidità del clima montano. Per ogni capo munto si può considerare una quantità di latte annua destinata alla trasformazione pari a 6 q. Data una resa media del 9% si ottengono oltre 1000 q di prodotto.

### Scamorza podolica

È ottenuta dalla coagulazione prevalentemente presamica di latte crudo, di vacca di razza podolica allevata al pascolo, intero ad acidità naturale, in presenza di sieroinnesto naturale; addizionato di caglio in pasta di capretto. Formaggio a pasta cotta e filata lavorato manualmente, non sottoposto a stufatura e salato per immersione in salamoia; a maturazione rapida (< 7 gg) di tipo lattica. È un prodotto a pasta elastica, uniforme di colore biancastro. Ha una superficie non liscia, opaca, di colore bianco avorio. Si presenta di forma di anfora, diametro massimo 8 cm, altezza 16 cm, peso 0,5-1 Kg.



È un formaggio a sapore dolce ed aromatico utilizzato soprattutto come prodotto da tavola.

#### Indicazioni merceologiche e tecnologiche

**Denominazione:** Scamorza podolica.

**Ingredienti:** Latte di vacca, caglio, sale.

**Peso Netto:** 0,5-1 Kg.

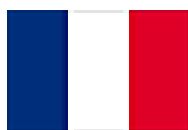
**Temperatura di conservazione:** temperatura ambiente.

**Tempo di conservazione:** inferiore a 3 settimane.

**Note:** oltre il periodo di 3 settimane, il prodotto aumenta di consistenza, la superficie esterna ingiallisce e si può avere la comparsa di muffe.

**Lavorazione:** La scamorza podolica è ottenuta nell'ambito dello stesso ciclo produttivo del caciocavallo podolico. Alla sua produzione è destinata quella porzione di pasta che, a causa del susseguirsi delle operazioni di filatura e formatura dei caciocavalli, risulta troppo consistente per la produzione di questi ultimi. Le forme sono modellate manualmente a mo' di anfora allungata e rassodante in acqua fredda a 10-15° C per qualche ora. Segue la salatura dei pezzi per immersione in salamoia al 20 - 22%, a 15-16° per 2-3 ore. Le scamorze sono generalmente consumate fresche oppure, legate in coppia con una corda di rafia, sono appese ad asciugare in apposite cantine ventilate e fresche (<20° C) per non più di 7 giorni. La scamorza podolica ha una peculiare forma ad anfora dal diametro massimo di 8 cm ed altezza di 16 cm. La superficie, di colore bianco avorio, ha un aspetto non levigato ed opaco dovuto al fatto che è prodotta con pasta filata abbastanza asciutta e quindi difficilmente modellabile. La pasta è elastica, consistente, di colore biancastro. Il sapore è dolce con note di acidulo e l'odore è lievemente aromatico. Il latte destinato alla produzione della scamorza podolica, data l'alimentazione particolare delle vacche basata essenzialmente su pascoli montani ricchi di erbe aromatiche, è ricco di grasso e molto profumato, conferendo al prodotto finale un aroma particolare. La scamorza podolica è più asciutta della mozzarella e può essere consumata: sia fresca, che dopo una stagionatura di qualche giorno.

## RAZZE FRANCESI



### Da carne

*Blonde d'Aquitaine*

*Charolaise*

*Limousine*

#### BLONDE D'AQUITAINE



##### Origine e diffusione

La culla di origine è la zona del Massiccio Centrale (Francia). A livello internazionale è nota come **Blonde d'Aquitaine**. Comprende la Garonnese, la Blonde dei Pirenei e la Quercy. Attualmente è allevata (al pascolo) soprattutto nel sud-ovest della Francia. Limitata presenza anche in Italia.

##### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore fromentino più o meno vivo. Mucose rosee. Corna corte e giallastre. Testa piccola, fronte larga, tronco molto lungo e muscoloso. Animali di grande mole e pesanti, le femmine 138/143 cm, e 700/800 kg. I maschi: 145/150 cm, 1.200/1.300 kg. Caratteristiche idonee alla produzione di carne. Presenta carattere "culard" o semi-culard" nel 30% circa dei soggetti.

##### Caratteristiche produttive

Ottima attitudine alla produzione di carne. Accrescimenti molto elevati nel primo anno di vita. Buona adattabilità alle diverse condizioni di allevamento. Buona fertilità; vitelli pesanti ma generalmente non presenta problemi al parto. Buona longevità. La produzione di latte è più che sufficiente per il vitello. Spesso i tori di Blonde vengono usati, con ottimi risultati, nell'incrocio su vacche di diverse razze.



#### CHAROLAISE



##### Origine e diffusione

Razza originaria della regione di Charolles in Francia. Per le sue doti di rusticità, per la tendenza a produrre ottima carne e per la sua facile acclimatazione, è allevata in tantissimi altri paesi, e soprattutto è utilizzata come razza incrociante. In passato era razza a duplice attitudine (lavoro e carne), ma con il passare del tempo è stata selezionata essenzialmente per la produzione di carne. Razza precoce, prolifica e con un armonico sviluppo delle varie regioni del

corpo. E' la prima razza da carne in Francia. Nel 1987 viene fondata in Italia l' A.N.A.C.L.I Associazione Nazionale Allevatori Charolaise e Limousine

##### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è bianco crema o bianco sporco. Le mucose sono depigmentate rosee. La testa è piccola, corta, specie nei maschi, con fronte ampia. Occhi grandi, orecchie di media

grandezza e mobili. Tronco cilindrico e ottimo sviluppo del treno posteriore. Corna corte, giallognole, nere in punta e rivolte in avanti. Animali massicci, con ottimo sviluppo delle masse muscolari e di statura media. Peso vivo femmine 7-9 q, maschi 12-13 q. Le vacche dopo il parto allattano i vitelli e la produzione di latte è sufficiente fino allo svezzamento (6/7 mesi).

### Caratteristiche produttive

Eccezionale adattabilità a diverse condizioni di allevamento.

Resiste poco ai raggi solari (cute depigmentata). Ottime caratteristiche alla produzione di carne (di ottima qualità). In Italia i soggetti Charolaise sono utilizzati per la produzione di vitelloni all'età di 16/18 mesi e del peso vivo di 600-650 kg. Il toro Charolaise è utilizzato per l'incrocio con bovine di razze da latte o di razze locali rustiche per la produzione di meticci F1 adatti per l'ingrasso.



## LIMOUSINE



### Origine e diffusione

Originaria del Limousin (provincia di Limoges), ad ovest del Massiccio Centrale, zona caratterizzata da un clima piuttosto duro, con estati calde, inverni rigidi ed abbondanti precipitazioni. La razza è allevata anche fuori del paese di origine. In passato era razza a duplice attitudine (lavoro e carne); poi è stata migliorata rendendola più idonea alla produzione di carne. In Francia è la seconda razza da carne, dopo la Charolaise. Allevata soprattutto al pascolo.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore fromentino vivo, non troppo carico, più chiaro nelle regioni ventrale e perineale. Alone decolorato attorno agli occhi e al musello. Mucose depigmentate rosee. Corna più chiare, di lunghezza media, rivolte in avanti. Animali robusti, energici, resistenti e rustici. Statura media e peso vivo medio alto (femmine 6,5-8 q; maschi 10-



12 q).

### Caratteristiche produttive

Il famoso "veau de boucherie" (vitello a carne bianca) francese è di razza Limousine. Presenta un'elevata precocità dando elevate quantità di carne magra alla più giovane età. Per questo ha un ruolo essenziale nella pratica dell'incrocio industriale per la produzione di soggetti da ingrassare e da destinare alla macellazione a pochi mesi di età. I tori sono impiegati negli incroci industriali per ottenere soggetti di elevato rendimento. I vitelli nascono piccoli, ma si sviluppano rapidamente. Per questo viene usato il toro Limousine anche su vacche di razze di mole ridotta, senza avere problemi di parti difficili. La qualità della carne è molto buona, a grana fine e a fibre non grossolane.



LIMOUSINE NERO E CLASSICO

## RAZZE BRITANNICHE



### Da carne

*Aberdeen Angus*

*Beef Shorthorn*

*Belted Galloway*

*Devon*

*Lincoln Red*

*Hereford*

*South Devon*

*Sussex*

*Welsh Black*

### ABERDEEN ANGUS



#### Origine e diffusione

Originaria della contea di Aberdeen nel nord-est della Scozia. Razza antichissima. Molto diffusa anche negli USA (dove è la razza da carne più rappresentata) e nel sud America. E' una delle razze da carne più celebri al mondo.

#### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore nero con pelo raso. Mucosa e cute pigmentate nere. Corna assenti e sincipite pronunciato.

Animali di bassa statura (arti brevi) ma di pesi elevati (femmine 7-7,5 q; maschi 10-11 q). Testa leggera, ossatura fine, torace ampio e profondo. Pelle morbida ed elastica.

#### Caratteristiche produttive

Resistente alle radiazioni solari, sopporta le infestazioni dei ditteri e le verminosi. Ottima adattabilità al pascolo. Buona fertilità e longevità. Pochissimi problemi al parto. Carne di ottima qualità (tenera e saporita) ma non è gradita al consumatore italiano per l'eccessiva presenza di grasso. I tori Aberdeen sono usati anche per l'incrocio.



### BEEF SHORTHORN



#### Origine e diffusione

La razza Shorthorn è originaria della contea di Durham in Scozia. Comprende diverse entità che sono vere e proprie razze: Scotch Beff Shorthorn, Milking Shorthorn, Northern Dairy Shorthorn, Lincoln Red Shorthorn e Polled Shorthorn. Creatori di questa razza furono i fratelli Colling che, nel 1783, iniziarono la selezione partendo da soggetti di due razze locali, la Holderness e la

Teeswater. La Scotch Beef Shorthorn è la Shorthorn storica. Libro Genealogico dal 1822. Molto adatta all'allevamento al pascolo. Allevata in Gran Bretagna, ma è diffusa anche negli USA, in Sud America e in molti altri paesi.

**Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è variabile dal rosso, bianco e ubero (peli rossi e bianchi). Il musello è depigmentato roseo.

Le corna sono corte, a sezione ellittica e rivolte lateralmente e verso il basso. Ottima la conformazione per la produzione di carne (buon sviluppo delle masse muscolari e scheletro sottile).

La struttura è ridotta ma massiccia. Peso vivo femmine 7-9 q, maschi 12-13 q. Altezza: femmine 130-135 cm, maschi 135 cm. Le vacche dopo il parto allattano i vitelli, ma a volte la produzione di latte è scarsa.

**Caratteristiche produttive**

Razza precoce con rapido accrescimento. I capi allevati al pascolo in un anno possono pesare più di 400 kg. Elevata resa al macello. In genere vi è un'eccessiva presenza di grasso sottocutaneo, periviscerale ed intramuscolare. In Sud America viene incrociata con la Chianina per avere animali più alti (con arti più lunghi) e con carni meno grasse. È incrociata anche con Zebù per ottenere una maggior resistenza in ambienti molto caldi e difficili, e con Aberdeen Angus per ottenere carni di migliore qualità. La Santa Gerturdis è una razza derivata negli USA (riconosciuta nel 1940) ottenuta incrociando Beef Shorthorn con Zebù.



**BELTED GALLOWAY**



**Origine e diffusione**

Originaria della contea di Galloway nel sud-ovest della Scozia. Deriva da selezione operata nel corso dell'Ottocento partendo dalla Galloway. Razza minore allevata soprattutto in Scozia. Libro Genealogico dal 1922.

**Caratteristiche morfologiche**

Mantello di colore nero con fascia bianca.

Acorne. Pelo tendenzialmente lungo specie in alcune zone (testa e collo). Animali di statura ridotta e molto muscolosi (femmine alte 120 cm; peso 500-600 kg).

**Caratteristiche produttive**

Razza prevalentemente da carne. Molto apprezzata per le carni tenere e succose. Ottime rese alla macellazione.



**DEVON**



**Origine e diffusione**

Razza molto antica dell'Inghilterra sud occidentale. Originariamente conosciuta come razza da lavoro, in grado di produrre comunque anche ottima carne e latte. Ora allevata essenzialmente per la produzione di carne. Alcuni capi si distinguono per un'ottima produzione di

latte. Allevata anche in USA, Sud America e Sud Africa.

**Caratteristiche morfologiche**

Mantello rosso intenso, corna mediamente lunghe a forma di lira aperta.



## LINCOLN RED



### Origine e diffusione

Razza originaria dello Lincolnshire (Gran Bretagna). La razza si è formata da un ramo della razza Shorthorn era detta, infatti, Lincolnshire Red Shorthorn. Il libro genealogico è stato fondato nel 1896; nel 1940 era classificato come razza a duplice attitudine, ma nel 1980 si è deciso di puntare definitivamente sull'attitudine da carne.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135-150 cm. Presenta un mantello rosso carico. Il musello è carnicino.

## HEREFORD

### Origine e diffusione

Originaria della contea inglese dell'Herefordshire. È la grande razza dei rangers dell'ovest e del sud degli Stati Uniti, dove è stata importata per la prima volta nei primi anni dell'800. È molto diffusa in Argentina. Particolarmente adatta al pascolo per rusticità, robustezza e resistenza a molte malattie infettive e parassitarie. È una delle razze da carne più importanti al mondo (negli USA è una delle razze da carne più rappresentate). In Italia non è allevata.

### Caratteristiche morfologiche



Il mantello è di colore rosso più o meno carico con testa bianca. Pezzature bianche alla gola, giogaia, ventre, collo-garrese-dorso. Musello depigmentato roseo. Statura ridotta ma animali massicci (peso vivo delle femmine 8q i maschi 12/13q). Scheletro leggero e coperto di grandi masse muscolari. Arti brevi e sottili. Corna brevi, giallognole, orientate in avanti e in basso. Ci sono soggetti "polled", cioè a-corni.



### Caratteristiche produttive

Razza molto idonea all'allevamento al pascolo (ingrassa facilmente e rapidamente). Buona fertilità e longevità. Pochissimi problemi al parto. Abbondante produzione di carne di ottima qualità (spesso eccessiva presenza di grasso).



## SOUTH DEVON



### Origine e diffusione

Bestiame originario di un'area molto ristretta nelle regioni Inglesi occidentali West Country. Animali molto rustici e frugali sono stati importati con ottimi risultati nelle regioni tropicali di tutto il mondo.

### Caratteristiche morfologiche

Manto rosso più chiaro rispetto alla razza Devon corna dirette lateralmente e in basso. Peso delle vacche in media 700 kg.



## SUSSEX



### Origine e diffusione

Razza inglese originaria del Kent e del Sussex originariamente a triplice attitudine è ora specializzata per la produzione di carne.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è rosso cupo senza tracce bianche, di questo colore dovrebbe essere invece l'estremità della coda. Corna piuttosto corte, musello roseo intenso



## WELSH BLACK



### Origine e diffusione

Razza originaria del Galles

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120-140 cm.

Il colore del mantello è generalmente nero intenso. Corna: bianche a punta scura sono presenti soggetti di ceppo acorne (polled head).

Il musello è nero pigmentato. Peso: tori 1.000-1.100 kg; vacche 600-700 kg.



## RAZZE STATUNITENSI



### Da carne

*Blonde d'Aquitaine USA*

*Beefmaster*

*Black Whitefaces*

*Brahmousine*

*Brangus*

*Red Brangus*

*Charolaise USA*

*Charbray*

*Chiangus*

*Gelbvieh USA*

*Limousine USA*

*Maine Anjou USA*

*Parthenaise USA*

*Piedmontese USA*

*Red Angus*

*Romagnola USA*

*Salorn*

*Santa Gertrudis*

*Simmental USA*

*South Devon USA*

*Tarentaise USA*

*White Park USA*

### BLONDE D'AQUITAINE USA



#### Origine e diffusione

Selezione USA dell'omonima razza Francese. La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo.

#### Caratteristiche morfologiche

Animali di elevata statura 130-150 cm. Il mantello è molto simile al ceppo Garonnaise, ossia fromentino carico. Corna presenti. Il musello è roseo.



## BEEFMASTER



### Origine e diffusione

Razza di origine meticcica (Zebù/Toro), creata negli Stati Uniti utilizzando zebù (Gir, Guzerat, Nellore) e tori di razza Hereford e Shorthorn. Razza che ricorda nei tratti somatici più lo zebù che il bovino. Animali estremamente fecondi e produttivi. Molto usato nei paesi tropicali e sub tropicali.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130-150 cm. Il colore del mantello è molto variabile, spesso riccamente pezzato. Corna di solito assenti. Il musello è rosso carnicino.

## BLACK WHITFACES

### Origine e diffusione

Si tratta di soggetti meticci molto comuni negli Stati Uniti, di solito si tratta di incroci di Hereford ed Aberdeen Angus. Si sfrutta in particolare la notevole vigoria delle madri meticce (linea vacca-vitello), incrociandole in modo alternato con le razze progenitrici. Si tratta di bestiame molto diffuso a discapito delle razze in purezza. Si trova con maggior frequenza nel Texas.

### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello nero con faccia bianca simile alla Hereford. Corna generalmente assenti. Il musello è da roseo a pigmentato.



## BRAHMOUSINE



### Origine e diffusione

Razza americana, meticcica, ottenuta incrociando zebù Brahman con riproduttori Limousine. Animali molto fecondi e produttivi. Allevato anche nei paesi tropicali e sub tropicali.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese 130-150 cm. Presenta un mantello rosso fromentino più o meno acceso.

Generalmente acorni. Il musello è pigmentato o non pigmentato secondo la prevalenza di sangue.



## BRANGUS



### Origine e diffusione

Razza di origine americana (Stati Uniti), meticcica, ottenuta incrociando zebù Brahman con riproduttori Angus. Animali estremamente fecondi e produttivi. Molto usato nei paesi tropicali e sub tropicali.

### Caratteristiche morfologiche

Sono soggetti di media. Il colore del mantello è nero ordinario. Corna assenti. Il musello è pigmentato.

## CHAROLAISE USA

### Origine e diffusione

Selezione USA della omonima razza Francese e totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. Sono animali di statura più elevata e molto armonici. Molto più longilinei rispetto ai francesi.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130-150 cm. Il colore del mantello è bianco crema o bianco sporco. Corna presenti. Il musello è roseo.



## CHARBRAY

### Origine e diffusione

Razza di origine americana (Stati Uniti), meticcica, ottenuta incrociando zebù con riproduttori Charolaise. Di solito la razza ha 1/3 di sangue Brahman e 2/3 di Charolaise.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/150 cm. Il colore del mantello è bianco crema. Il musello è depigmentato roseo. Peso: vacche 900 kg, tori 1.300/1.400 kg.



## CHIANGUS

### Origine e diffusione

Razza americana (Stati Uniti) di origine meticcica taurina, Chianina su riproduttori Angus. Esiste un registro che si occupa anche del controllo delle Chianine allevate in America.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130-160 cm. Il mantello è nero ordinario. Corna assenti. Il musello è pigmentato.



## GELBVIEH USA



### Origine e diffusione

Selezione USA dell'omonima razza Tedesca (Gelbvieh o Gialla di Franconia - nome internazionale German Yellow). La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. Razza in espansione. È

usata anche in incrocio con razze zebuine.

### Caratteristiche morfologiche

Colore uniforme bruno chiaro. Il musello è roseo. Corna presenti.



## LIMOUSINE USA



### Origine e diffusione

Selezione USA dell'omonima razza Francese. La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. Sono animali di statura più elevata e molto armonici.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130-150 cm. Oltre ai soggetti a mantello rosso sono ammessi anche quelli a mantello nero. Corna: sono stati selezionati ceppi acorni. Il musello è da roseo a pigmentato.



TORO DI RAZZA LIMOUSINE USA NERO

## MAINE ANJOU USA



### Origine e diffusione

Selezione USA della omonima razza Francese. La selezione è totalmente rivolta alla produzione di carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo.

### Caratteristiche morfologiche

Animali di elevata statura 130/150 cm. Oltre al mantello classico (rosso con macchie bianche), si accreditano anche soggetti completamente neri o rossi



TORO DI RAZZA MAINE ANJOU USA ROSSO



(mogano scuro). Il musello è carnicino.

VITELLO DI RAZZA MAINE ANJOU USA NERO

## PARTHENAISE USA



### Origine e diffusione

Originaria della contea di Galloway nel sud-ovest della Scozia. Deriva da selezione operata nel corso dell'Ottocento partendo dalla Galloway. Razza minore allevata soprattutto in Scozia. Libro Genealogico dal 1922.

### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore nero con fascia bianca. Pelo lungo specie in alcune zone (testa e collo). Acorne. Animali di statura ridotta e molto muscolosi (femmine alte 120 cm; peso 500-600 kg).



## PIEDMONTENSE USA



### Origine e diffusione

Selezione USA della omonima razza Italiana. La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. Curioso il fatto che il nome sia stato storpiato in “Piedmontese” usata in incrocio con razze zebuine dà ottimi risultati.

### Caratteristiche morfologiche

Animali di alta statura 130-150 cm. Ha mantello fromentino chiaro, talvolta sfumato verso il bianco. Nei tori vi sono zone di grigio nel collo, nelle spalle, nelle cosce. Il musello è pigmentato.



## RED ANGUS



### Origine e diffusione

La Red Angus è una razza statunitense ottenuta da selezione di soggetti Angus di colorazione rossa. Razza molto apprezzata per fertilità e longevità.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore rosso carico. Acorne. Il musello è rosso carnicino.

## RED BRANGUS

### Origine e diffusione

Razza di origine americana (Stati Uniti), meticcica, ottenuta incrociando zebù Brahman con riproduttori Red Angus. Animali estremamente fecondi e produttivi. Molto usato nei paesi tropicali e sub tropicali.

### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello rosso più o meno intenso. Generalmente acorni. Il musello è rosso carnicino.



## ROMAGNOLA USA



### Origine e diffusione

Selezione USA della omonima razza Italiana. La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. È usata in incrocio con razze zebuine dove dà ottimi risultati.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130/150 cm. Mantello simile ceppo italiano, grigio chiaro o appena brizzolato nelle femmine adulte, più scuro nel toro. Corna: presenti. È abitudine decornare gli animali, cosa che li rende meno attraenti. Il musello è pigmentato.



## SALORN



### Origine e diffusione

Razza nord americana di origine meticcica taurina, Salers su Texas Longhorn. Sono animali estremamente rustici e frugali.

### Caratteristiche morfologiche

Animali di elevata statura 130/150 cm. Il mantello è di colore rosso mogano intenso. Il musello è pigmentato.

## SANTA GERTRUDIS

### Origine e diffusione

E' la razza più importante tra quelle tauroindiche. Creata in America nei primi anni del '900 (3/8 di sangue Brahman e 5/8 di sangue Shorton). Nel 1940 riconosciuta come razza pura. Allevata soprattutto nel Texas ma presente anche in altri stati degli USA, in Sud America, in Africa e in alcuni Paesi dell'Est Europa.



### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore uniforme rosso ciliegia scuro. Musello rosso carnicino. Corna corte. Ottima conformazione per la produzione di carne. Animali molto massicci.

### Caratteristiche produttive

Molto indicata per l'allevamento al pascolo. Molto resistente alle avversità e ai parassiti. Pochi problemi al parto. Latte più che sufficiente per il vitello. Ingrassano facilmente anche al pascolo. Rese elevate al macello.



## SIMMENTAL USA

### Origine e diffusione

Razza originaria degli Stati Uniti. Non esiste uno Standard vero e proprio. Più che altro si parla di soggetti con sangue Simmental, anche se l'aspetto non lo ricorda minimamente.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130-150 cm. Il mantello è molto variabile così come il musello.



## SOUTH DEVON USA

### Origine e diffusione

Selezione USA della omonima razza Inglese. La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. È usata in purezza e in incrocio con razze taurine.



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è rosso fromentino. Il musello roseo.



## TARENDAISE USA

### Origine e diffusione

Selezione USA della omonima razza Francese. La selezione è totalmente rivolta alla produzione della carne tanto che i riproduttori differiscono anche in modo notevole rispetto al ceppo europeo. Animali estremamente lunghi e ben conformati. Perse



completamente le caratteristiche di razza di montagna brevilinea.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata statura 130/150 cm. Simile al ceppo francese originale, è uniforme, bruno-giallastro, tendente al giallastro. Corna presenti. Il musello è pigmentato scuro.



## WHITE PARK USA

### Origine e diffusione

Originariamente furono importati soggetti White Park in Canada. Alcuni furono regalati al Bronx Zoo, da qui si formarono due gruppi. Uno andò al King Ranch in Texas e formò l'unico nucleo White Park Negli Stati Uniti. Il secondo gruppo stabilito invece a Washington andò a formare il ceppo American White Park che ricordava molto la razza British White Park. Sembra che nella creazione siano intervenuti soggetti Aberdeen Angus.



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è tipicamente bianco con macchie scure alle estremità, sul muso e sulle orecchie. Ceppo acorne. Il musello è pigmentato.



## RAZZE ALTRI PAESI



### Da carne

*Blanc-Bleu Belga (BEL)*

*Lidia Negra (SPA)*

*Murray Grey (AUS)*

*Nera Giapponese (JAP)*

### BLANC-BLEU BELGA



#### Origine e diffusione

Razza molto diffusa in Belgio (50% della popolazione bovina), sia in purezza che incrociata, per la produzione di carne. È definita la Piemontese del Belgio dove è la razza più rappresentata. Deriva da un'azione selettiva iniziata nella metà del XIX secolo sulla popolazione locale nella parte meridionale del Belgio, popolazione molto insanguinata dalla Shorthorn. L'obiettivo, allora, era di ottenere animali a duplice attitudine con buon sviluppo della muscolatura. Dal 1950-60 la selezione si è orientata verso la produzione di animali da carne.

popolazione locale nella parte meridionale del Belgio, popolazione molto insanguinata dalla Shorthorn. L'obiettivo, allora, era di ottenere animali a duplice attitudine con buon sviluppo della muscolatura. Dal 1950-60 la selezione si è orientata verso la produzione di animali da carne.



#### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è bianco, bianco-blu (prevalente), più raramente bianco-nero. Pelle fine. Arti corti e fini. Animali di taglia elevata e non alti. Il peso medio dei vitelli alla nascita è di 42 kg, ma, specie nelle primipare, si ha qualche problema al parto (50% di tagli cesarei). Oggi la produzione di latte è più bassa e vicina alle esigenze del vitello

#### Caratteristiche produttive

Ottime caratteristiche per la carne ed eccezionale sviluppo delle masse muscolari. Elevata resa alla macellazione (dal 65 al 70%). Il toro BBB è usato anche per incrocio industriale. Razza robusta che si adatta a molte situazioni. Temperamento mite.



## LIDIA NEGRA



### Origine e diffusione

Allevata in tutta la Spagna. Si può dire senza dubbio che rappresenti la razza nazionale più conosciuta ed apprezzata. Si tratta della razza Spagnola più conosciuta. Esistono allevamenti di un certo rilievo anche nella vicina Francia.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 25/135cm. Disegno e colori del mantello oltre al nero più apprezzato per la Corrida, sono presenti molte colorazioni che prendono un nome tipico: **Barrosa, Berrenda, Càrdena, Castaña, Colorada, Blanca ensabana-da, Jabonera, Melocotòn, Negra, Perlina, Salinera, Sarda.** Corna:

presenti, rivolte in avanti, in alto, bianche a punta nera. Vere e proprie armi da offesa. Il musello è generalmente pigmentato, variabile secondo la varietà.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: combattimento (impiegata nella corrida), carne.



## MURRAY GREY



### Origine e diffusione

Razza selezionata in Australia da riproduttori Angus e Shorthorn. Attualmente è presente anche negli USA. Prende il nome dal suo selezionatore Mr. Murray.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello presenta un colore grigio argenteo. Corna assenti. Il musello è pigmentato grigiastro.



## WAGYU



Il mondo Wagyu si riferisce a tutte le razze giapponesi. “Wa” significa giapponese o stile giapponese e “gyu” vuol dire razza).

## NERA GIAPPONESE

### Origine e diffusione

Razza bovina originaria del Giappone. Razza nota per l'ottima qualità delle sue carni dotate di splendida marezatura.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120-140 cm. Presenta un mantello nero. Corna presenti. Il musello è pigmentato. Peso: tori 900/1.000 kg e vacche 500/600 kg.





## Capitolo 2



*Brune alpine - Pezzate rosse - Derivate simmental - Altre*

*Brune alpine*

### BRUNA AUSTRIACA



#### Origine e diffusione

La Bruna Austriaca (nome internazionale Brown Mountain) è originaria dell'Austria (nome locale Osterreichisches Braunvieh). Formata anticamente selezionando le razze locali quali le Alpi Retiche (dal mantello nero-brunastro) e la Walser. Migliorata con sangue della Bruna Svizzera, della Bruna Tedesca e della Brown Swiss (USA). È stata selezionata per essere allevata in ambienti molto ostili. In Austria rappresenta circa il 12% della

popolazione bovina (79% di Simmental). È allevata soprattutto nell'Austria (Tirolo, Vorarlberg e Stiria).


#### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è castano scuro (più bruno nel toro). Musello nero con alone bianco. Corna corte, fini, chiare e nere in punta. Buona conformazione. Equilibrato il rapporto latte/carne (il primo tende a prevalere). Notevole miglioramento nella mammella e nei caratteri lattiferi, mantenendo i pregi della razza (rusticità e sfruttamento dei foraggi grossolani). La mole è più ridotta rispetto alla Bruna Svizzera. Peso medio bovina adulta 500-550 kg.

#### Caratteristiche produttive

Eccezionale adattabilità ad ambiente e clima, ottima rusticità. Ottima pascolatrice in alta montagna. I dati produttivi devono



essere valutati tenendo conto del difficile ambiente d'allevamento. Produzione media a capo delle vacche 5.560 kg/lattazione , grasso 4,12%, proteine 3,29% . Discrete prestazioni come produzione di carne.

## BRUNA FRANCESE



### Origine e diffusione

La Bruna Francese (nome internazionale French Brown) è stata introdotta in Francia dal 1830. Recentemente migliorata con sangue Brown (USA). È allevata in purezza nelle zone montuose della Francia (sud ovest del Massiccio Centrale e nord dei Pirenei), qualche esportazione. Libro Genealogico dal 1922.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è castano chiaro (più scuro nel toro). Musello nero con alone bianco. Corna corte, chiare e nere in punta.

Vitello grigio fino a tre mesi. Buona conformazione. Buon equilibrio del rapporto latte/carne (il primo tende a prevalere). Statura e peso maggiori rispetto alla Bruna Svizzera. Vacche adulte: peso 600-700 kg, altezza 135-140 cm.

### Caratteristiche produttive

Produzione media annua a capo delle vacche ammonta a 6.095 kg/lattazione, grasso 3,74%, proteine 3,33% .


## BRUNA ITALIANA

### Origine e diffusione

La razza Bruna allevata in Italia rappresenta il ceppo italiano della razza Bruna Alpina, derivato dall'introduzione di soggetti svizzeri, austriaci ed in parte bavaresi, adattatisi ai nostri ambienti e, specialmente negli ultimi anni, rinsanguinato con il ceppo americano Brown Swiss. Prima del 1981 era denominata Bruna Alpina. Presente in Italia dal XVI secolo. Inizialmente a triplice attitudine, poi a duplice ed infine s'indirizza per il latte (con gli incroci con Brown Swiss dagli Stati Uniti). La specializzazione fu necessaria per evitare l'eccessivo ridimensionamento della razza (si sostituì con la Frisona in molte zone). In generale il maggior numero d'allevamenti è situato in zone particolarmente sfavorite di montagna e collina. Oggi, però, grazie alla migliorata attitudine al latte, anche allevamenti di una certa importanza utilizzano il "nuovo" ceppo della Bruna Italiana. Nel 1957 è stata fondata l'Associazione Nazionale Allevatori di Razza Bruna A.N.A.R.B. Ora il nome non è più Bruna Alpina ma Bruna.





### Caratteristiche morfologiche

Animali armoniosi. Mantello di colore uniforme, bruno o variabile dal sorcino al castano. Musello ardesia  circondato da un alone bianco. Corna fini e bianche alla base, nere in punta. Vitello grigio nei primi tre mesi. Peso vivo 550-700 Kg. Nei tori il mantello è più scuro (castano).

### Caratteristiche produttive

La differenza nella produzione di latte tra primipare e pluripare è relativamente modesta (in passato era un grosso difetto la bassa produzione delle primipare). Produzione di latte: 5.400

kg/lattazione per le iscritte. Buona attitudine casearia del latte perché nel patrimonio genetico della razza c'è una ridotta presenza di allele  A della k-caseina  (che influenza negativamente la coagulazione del latte). Più che discreta l'attitudine alla produzione di carne. In passato recente, era utilizzata come razza a duplice attitudine. Con l'impiego della Brown Swiss (1972) aumentano notevolmente le caratteristiche lattifere.

## BRUNA SVIZZERA



### Origine e diffusione

La zona d'origine è la Svizzera, in particolare il Cantone di Schwyz, dove è denominata Braunvieh (nome internazionale Brown Swiss o Brown Mountain). Deriva dal *Bos taurus longifrons*. Le prime notizie d'allevamento di bovini di razza bruna si hanno intorno all'anno 1000 d.C. La popolazione di razza bruna indigena si è formata attraverso la selezione naturale operata dalle difficili condizioni di montagna e da quella operata dall'uomo. I primi a selezionarla furono i monaci dell'Abbazia di Einsiedeln nel Cantone di Schwyz, già

nel 942. I mantelli e le caratteristiche degli animali erano diverse secondo le zone d'allevamento (rosso, nero, pezzato). Dopo il 1700, ad opera soprattutto dei Monaci, si ebbe il miglioramento della razza e l'uniformazione del mantello che divenne bruno. Oggi sono rari i mantelli con fasce. Nel 1800 inizia una cura particolare della morfologia ed anche l'esportazione verso altri paesi. L'Associazione di razza è stata creata nel 1897. È la seconda razza in Svizzera (specialmente nella zona orientale) dopo la Simmental. La razza Bruna Svizzera ha contribuito alla formazione di bovine brune in molti paesi (tutti i continenti) grazie alle doti di resistenza fisica, produttività ed adattabilità ai diversi ambienti. Tra le razze brune derivate ricordiamo la Bruna Italiana, Tedesca, Austriaca, Francese.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore bruno uniforme quasi chiaro (grigio-bruno), mai brunastro bruciato. I vitelli sono grigi nei primi 2-3 mesi. Musello e cute pigmentati (neri). Alone bianco intorno al musello. Corna corte, chiare e con punta nera. Animali belli, armoniosi, senza difetti, abituati al pascolo in terreni difficili e poveri.

### Caratteristiche produttive

Animale storicamente a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte. Dal 1967 l'impiego di Brown Swiss è limitato e controllato nel Nord dell'America per i caratteri lattiferi. Razza molto rustica adatta ad utilizzare pascoli molto difficili. Produzione media a capo delle vacche controllate 5.200 kg/lattazione, grasso 3,89%, proteine 3,31%, ma bisogna ricordare che più della metà delle vacche controllate erano allevate in montagna. La produzione media di quelle in pianura era 6.180 kg annui. Discrete prestazioni come produzione di carne.



## BRUNA TEDESCA



### Origine e diffusione

La Bruna Tedesca (nome internazionale Brown Mountain) è originaria del sud della Germania (nome locale Deutsches Braunvieh o Allgau). È stata introdotta dalla Svizzera nel 1700 circa. Recentemente è stata migliorata con sangue Brown (USA). In Germania la Bruna rappresenta circa il 10% dei capi bovini iscritti. È allevata in purezza nelle zone collinari e montane dell'Alta

Baviera e del Baden-Württemberg. Libro Genealogico dal 1893.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è castano scuro (più bruno rispetto alla Bruna Svizzera). Nel toro è ancora più scuro. Musello nero con alone bianco. Corna corte, fini, chiare e nere in punta.



Vitello grigio fino a tre mesi. Buona conformazione. Buon equilibrio del rapporto latte/carne (tende a prevalere il latte). Animale meno armonioso e bello rispetto alla Bruna Svizzera. Notevole miglioramento nella mammella e nei caratteri lattiferi, mantenendo i pregi della razza (rusticità e sfruttamento dei foraggi grossolani). Statura e peso maggiori rispetto alla Bruna Svizzera. Peso medio delle vacche adulte 650 kg.

#### **Caratteristiche produttive**

Eccellono per rusticità e attitudine lattifere. Le condizioni d'allevamento sono migliori rispetto a quelle Svizzere ed Austriache. Produzione media a capo delle vacche 5.393 kg/lattazione, grasso l'anno 3,98%, proteine 3,43%. Discrete prestazioni nella produzione di carne.

### *Pezzate Rosse*

#### **PEZZATA ROSSA BELGA**



#### **Origine e diffusione**

La Pezzata Rossa Belga è originaria del Belgio (nome internazionale Belgian Red Pied). Deriva dalla Frisona Pezzata Rossa (MRP). È allevata in purezza solo in Belgio. Libro Genealogico dal 1973.

#### **Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è pezzato rosso tendente al fromentino. Gli arti e la regione ventrale appaiono in genere bianchi. Testa generalmente rossa con macchie sulla fronte. Il musello è color rosso carnicino. Le corna corte e di colore giallo ceroso. Ani-

male di media statura. Femmine adulte: peso 650/700 kg, altezza 135/140 cm.

#### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine con prevalenza per la produzione di latte. Produzione media a capo delle vacche controllate 6.030 kg/lattazione, grasso 4,25%, proteine 3,47%. Più che discreta l'attitudine alla produzione di carne.

#### **PEZZATA ROSSA ITALIANA**

#### **Origine e diffusione**

Appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate Simmental. L'originaria Pezzata Rossa di Simmental, grazie al suo alto grado d'adattamento, dalle Alpi Bernesi si è diffusa in molti Paesi europei e in numerose zone d'oltremare. L'allevamento in Italia della Razza Pezzata Rossa derivata Simmental ha avuto inizio in Friuli attraverso un incrocio di sostituzione della popolazione bovina locale. Questo ha fatto sì che per anni la razza sia stata chiamata "**Pezzata Rossa**



**Friulana**", assumendo l'appellativo di "Italiana" solo nel 1985, vista l'espansione che ha avuto in tutto il Paese. Nel 1956 viene fondata l'Associazione Nazionale Allevatori Razza Pezzata Rossa Italiana A.N.A.P.R.I. Nel 1990, il numero di capi allevati in Italia era pari a 400.000 (soprattutto nel Nord-Est).




#### **Caratteristiche morfologiche**

Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino (rosso in genere sbiadito). Arti e regioni ventrali in genere bianchi. Testa bianca con orecchie rosse (raramente macchie fulve sulla testa). Spesso cintura bianca più o meno completa su spalle e lombi. Musello colore rosso carnicino. Corna corte di colore giallo ceroso come gli unghioni. Animali armonici, con taglia e statura medio/alta.

Statura femmina: 140 cm ed oltre.

Peso vivo 650 - 700 Kg ed oltre.

### Caratteristiche produttive

Il bovino Pezzato Rosso è animale rustico, precoce, docile e presenta due attitudini: latte e carne. Dati ufficiali AIA 2002: Bovine controllate n. 47.105; produzione di latte: 6.081kg/lattazione al 3,9% di grasso e 3,42% di proteine. Questa razza a duplice attitudine oltre a produrre latte e carne si caratterizza per un'elevata resistenza alle mastiti  e per un'accentuata fertilità. Il latte contiene un'alta percentuale di proteine. Buone prestazioni come produzione di carne.

### PEZZATA ROSSA TEDESCA DELLA PIANURA

#### Origine e diffusione

La Pezzata Rossa Tedesca della Pianura (o Pezzata Rossa delle Pianure Europee) è originaria del Nord-Ovest della Germania (denominata Deutsches Rotbunte). Ottenuta dalle razze Rotvieh (Rossa) e dalla Schleswig-Holstein (Pezzata Nera), dal 1950 è stata incrociata con la Frisona Pezzata Rossa olandese. La Rotbunte è la 3° razza in Germania (insieme alla Bruna), dopo la Frisona e la Simmental Tedesca. È allevata soprattutto nelle zone di pianura della Germania centrale e di Nord-Ovest.



#### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è pezzato rosso tendente al fromentino. Gli arti e la regione ventrale si presentano in genere bianchi. Testa generalmente rossa con macchie sulla fronte.

Il musello è color rosso carnicino. Le corna corte e di colore giallo ceroso, come gli unghioni. Femmine adulte: peso 650-750 kg; altezza 138-142 cm.

#### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza della produzione di latte. Produzione media a capo delle vacche controllate 5.860 kg/lattazione, grasso 4,04%, proteine 3,38%. Discreta l'attitudine alla produzione di carne.



### PIÈ ROUGE DES PLAINES



#### Origine e diffusione

La Piè Rouge della Pianura (des Plaines) è originaria delle pianure della Francia dell'Ovest (Bretagna). Razza di recente formazione, è stata ottenuta a partire dalla antica razza Armorica con l'impiego della Frisona Pezzata Rossa (MR Y) e della Pezzata Rossa Tedesca della Pianura. Razza poco diffusa, allevata in purezza soltanto nella Francia nord-occidentale.

#### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è pezzato rosso tendente al fromentino. Gli arti e la regione ventrale sono in genere bianchi. Testa generalmente rossa con macchie sulla fronte. Il musello è color rosso carnicino. Le corna corte e di colore giallo ceroso, come gli unghioni. Animali di minore statura e taglia rispetto alle altre pezzate rosse. Femmine adulte: peso 600-700 kg; 135-140 cm.

#### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per la produzione di latte. Produzione media a capo delle vacche controllate 5.370 kg/lattazione grasso 3,86% proteine 3,34%. Buona fertilità, precocità somatica e facilità al parto. Più che discreta l'attitudine alla produzione di carne (carne di ottima qualità).

## Derivate Simmental

### SIMMENTAL AUSTRIACA



#### Origine e diffusione

La Simmental Austriaca appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate Simmental. È originaria dell'Austria dove è denominata Österreichisches Fleckvieh. È stata ottenuta, a partire dal 1830, incrociando la razza locale Bergschek con la Simmental Svizzera e quella Tedesca. Ci sono diverse varietà: Danubiana, East Styrian Spotted, Invertel e Tyrol Spotted. È la razza più diffusa in Austria (80% del bestiame bovino), dove è spesso portata all'al-

peggio.

#### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino (rosso in genere sbiadito), con arti e regione ventrale in genere bianchi. La testa è bianca (raramente con macchie rosse) con orecchie rosse. Presenta spesso cintura bianca più o meno completa su spalle e lombi. Il musello è rosso carnicino. Le corna (corte) e gli unghioni giallo ceroso. Animali armonici con buone caratteristiche per carne e lavoro, anche se oggi prevalgono lievemente le caratteristiche per la produzione di latte.



#### Caratteristiche produttive

Le produzioni sono inferiori alla Simmental Svizzera, anche se la razza è più rustica e viene allevata in ambiente più sfavorevole. Produzione media a capo delle vacche controllate 5.110 kg/lattazione, grasso 4,16%, proteine 3,35%. Buone prestazioni come produttore di carne.

### SIMMENTAL FRANCESE



#### Origine e diffusione

La Piè Rouge de l'Est (Simmental Francese) appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate Simmental. È stata ottenuta introducendo la Simmental Svizzera sulle razze locali (Bressane, Femeline, Camtoise e Montbeliarde, tutte scomparse dopo il 1930, eccetto l'ultima), a cavallo dei secoli XIX e XX. È allevata soprattutto nella Francia centro-orientale. Dal 1946 il Libro Genealogico viene gestito insieme con l'Abondance.

#### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino, con arti e regione ventrale in genere bianchi. La testa è bianca (raramente con macchie rosse) con orecchie rosse. Il musello è rosso carnicino. Le corna corte e gli unghioni giallo ceroso. Femmine adulte: peso 650-750 kg; altezza 140 cm. Animali di elevata taglia, massicci, e con lieve prevalenza per la produzione di carne.



#### Caratteristiche produttive

Produzione media a capo delle vacche 5.380 kg/lattazione, grasso 3,76%, proteine 3,34%. Razza più propensa a produrre carne

## SIMMENTAL SVIZZERA



### Origine e diffusione

La zona di origine è la valle del Simme nel Bernese. Il ceppo svizzero della Simmental (nome locale Simmentaler Fleckvieh) conserva una notevole importanza non solo per aver assolto il ruolo di progenitore e fondatore degli altri ceppi europei ed extraeuropei (italiano, tedesco, francese, ecc.), ma soprattutto per le sue riconosciute caratteristiche di rispondenza e produttività. Gli animali sono robusti, rustici e con buone produzioni sia di

latte che di carne. Generata nel V secolo attraverso l'incrocio del bestiame locale con soggetti provenienti dalla Scandinavia. Anticamente era a triplice attitudine. Più recentemente è stata selezionata per migliorare l'attitudine a latte. È la razza più rappresentata in Svizzera.

### Caratteristiche morfologiche

Animali armonici, taglia e statura elevata. Il mantello è di colore pezzato rosso tendente al fromentino (rosso in genere sbiadito). Arti e regione ventrale in genere bianchi; testa bianca con orecchie rosse (raramente macchie rosse sulla testa); spesso cintura bianca più o meno completa su spalle e lombi. Mucose rosse colore carnicino. Corna corte di colore giallo ceroso come gli unghioni.

### Caratteristiche produttive

Adatta ad utilizzare pascoli difficili e poveri. In Svizzera è considerata oggi una razza più propensa alla produzione di latte.



## SIMMENTAL TEDESCA



### Origine e diffusione

La Simmental Tedesca (Pezzata Rossa Bavarese) è originaria della Germania del sud (Baviera) dove è denominata Deutsches Fleckvieh o Höhenfleckvieh (Pezzata di Montagna). Appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate Simmental. Deriva dalla Simmental Svizzera e dalla razza locale. Negli ultimi decenni si è discostata dalla Simmental Svizzera per la mole inferiore, la maggiore precocità e la più elevata predisposizione alla produzione di carne. È la seconda razza

in Germania dopo la Frisona. È allevata soprattutto nelle zone collinari e montane della Germania centrale e del sud, dove è la razza più rappresentata.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino, con arti e regione ventrale in genere bianchi. La testa è bianca (raramente con macchie rosse) con orecchie rosse. Presenta spesso cintura bianca più o meno completa su spalle e lombi. Il musello è rosso carnicino. Le corna corte e gli unghioni giallo ceroso. Animali massicci con maggiore propensione alla produzione di carne. Femmine adulte: peso 750 kg; altezza 138-142 cm.

### Caratteristiche produttive

Le produzioni sono inferiori alla Simmental Svizzera. Produzione media a capo delle vacche controllate 5.020 kg/lattazione, grasso 3,96%, proteine 3,41%. Razza più votata alla produzione di carne.



### ANGEL ROTVIEH



#### Origine e diffusione

La Angler Rotvieh (Anglen) è originaria della penisola di Anglen sulla costa Baltica in Germania. Si è formata da antichi locali progenitori a metà dell'Ottocento. Allevata nella zona di origine, spesso incrociata con altre razze fra le quali la Rossa Danese.

#### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore uniforme rosso scuro fino al

bruno. Il musello nero e le corna corte. Animali snelli, di statura medio-bassa. Il peso delle femmine in età adulta varia da 550 a 630 kg, l'altezza tra i 125 ed i 135 cm.

#### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne) con prevalenza per la produzione di latte. Mediocre l'attitudine alla produzione di carne.



### AUBRAC



#### Origine e diffusione

Antica razza da lavoro e da carne, originaria del dipartimento di Aveyron (monti d'Aubrac) nel sud del Massiccio Centrale in Francia. Il Libro Genealogico è stato istituito nel 1914. In Francia è allevata soprattutto per la produzione di vitelli, in genere d'incrocio, da destinare all'ingrasso.

#### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello va dal biondo al bruno, più scuro sulle spalle. Animali di statura medio bassa, ma con peso medio alto (femmine adulte 550-750 kg).

#### Caratteristiche produttive

Ottima rusticità per le difficili condizioni in cui si è formata la razza. Duplice attitudine (carne e lavoro).



### BELGIAN RED



#### Origine e diffusione

La Belgian Red (nome locale Rouge de Belgique) è originaria del Belgio, dove viene allevata.

#### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore rosso. Animali di statura media. Femmine adulte: peso 700-750 kg; altezza 135-140 cm.

#### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne) con prevalenza per la produzione di latte. Produzione media a capo delle vacche controllate 4.800 kg, grasso 3,96%, proteine 3,37%. Presenta ottimi incrementi in carne.

## GALLOWAY

### Origine e diffusione

Originaria della contea di Galloway nel sud-ovest della Scozia. È una delle razze britanniche più antiche. Diverse sono le ipotesi sulla formazione della razza Galloway: secondo alcuni studiosi i progenitori sarebbero arrivati in Scozia con gli invasori Norvegesi, che avrebbero portato una razza fromentina priva di corna; secondo altri questa razza era munita di corna fino al 18°



secolo. Libro Genealogico

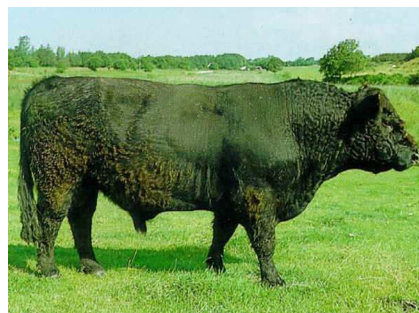
dal 1878. Razza minore allevata soprattutto in Scozia.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello ha un colore uniforme, prevalentemente nero, ma a volte tendente al giallo-grigio o bruno. Pelo tendenzialmente lungo in alcune zone, specialmente sulla testa e sul collo. Priva di corna. Animali di struttura ridotta e molto muscolosi (femmine alte 120 cm; peso 450/500 kg).

### Caratteristiche produttive

Razza prevalentemente da carne. Molto apprezzata per le carni tenere e succose



## GELBVIEH

### Origine e diffusione

La Gialla di Franconia o Gelbvieh (nome internazionale German Yellow) è originaria della Franconia in Germania. Si è formata all'inizio dell'Ottocento a partire dalla Pezzata Rossa della pianura con bestiame svizzero (Simmental e Bruna). Alla sua formazione sembra abbia partecipato anche la South Devon e la Shorthorn. La razza è stata definita nel



1872. L'Associazione di razza è stata creata nel 1897. Dopo la seconda guerra mondiale incroci con la Rossa Danese. È esportata anche all'estero.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore uniforme bruno chiaro. Il musello in genere roseo e le corna corte. Animali di statura media e molto muscolosi con ossa robuste.

Femmine adulte: peso 650-800 kg; altezza 134-140 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne) con prevalenza della produzione di carne. Buona attitudine per la carne con elevate rese al macello.



## GRONINGEN TESTA BIANCA

### Origine e diffusione

La Groningen Whiteheaded (o Testa Bianca di Groninga) è originaria della provincia di Groninga nel nord dell'Olanda (nome locale Groninger Blaarkop o Zwartblaar). Originata dall'antico bestiame frisone locale con l'impiego della Shorthorn nella seconda metà dell'Ottocento. Originariamente presentava una maggiore propensione alla carne; in seguito è stato migliorato il latte diventando l'attitudine prevalente. Libro Genealogico dal 1906. Allevata in purezza in Olanda (1% della popolazione bovina). Esportata in Inghilterra dove ha contribuito alla formazione della Hereford, che si caratterizza anch'essa per la testa bianca.



### Caratteristiche morfologiche



GRONINGEN TESTA BIANCA MANTELLO NERO

Il mantello è nero (60% dei casi) o rosso (40% dei casi), la testa è sempre bianca con macchie intorno agli occhi; parti bianche nelle regioni ventrali ed estremità degli arti. Musello nero e corna corte. Animali di statura media. Femmine adulte: peso 600-650 kg; altezza 130-140 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne) con prevalenza per la produzione di latte. Produzione: circa 6.000 kg/lattazione, 4,1% di grasso, 3,5% di proteine. I migliori animali raggiungono anche i 100 q. Discreta la produzione di carne.

## HUNGARIAN STEPPE

### Origine e diffusione

L'Ungherese delle Steppe (nome internazionale Hungarian Steppe o Hungarian Grey) è originaria dell'Ungheria (denominata localmente Mayar szurke). Questa razza molto antica sembra derivi da bestiame giunto in Ungheria nel IX secolo (da paesi dell'est o dei Balcani). Dal XIV al XVII secolo, famosa come razza da carne. Nel XIX secolo assume importanza per il lavoro. Declino della razza dalla fine dell'Ottocento. Allevata in Ungheria (modesta la presenza in altri Paesi dell'Europa centrale e dell'est).



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore bianco-argentato fino al grigio cenere. Nei tori spesso peli neri intorno agli occhi e sulle spalle. Vitelli fromentini. Musello nero e corna lunghe (fino a 80 cm nei tori). Animali di taglia medio elevata con avantreno molto sviluppato. Femmine adulte: peso 500/650 kg; altezza 135/145 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza prevalentemente da carne, discreta la produzione di latte (2.000 kg/lattazione). Notevole resistenza alle malattie, unghioni molto forti, scarse esigenze.

## MAINE ANJOU



### Origine e diffusione

Originaria della Bretagna francese, si è formata nella metà del 1800 attraverso l'impiego di tori Shorthorn su razze locali (in particolare sulla razza Mancelle). È considerata razza da latte e da carne. Allevata nel nord-ovest della Francia.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore rosso con macchie bianche, ma può anche essere roano come la Shorthorn.

Buona conformazione. Soggetti medio

alti e pesanti: femmine: 140/145 cm, 750/850 kg.

### Caratteristiche produttive

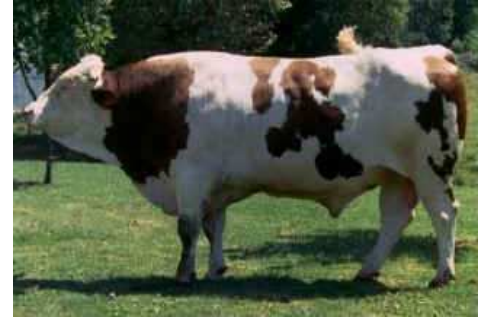
Buon equilibrio nel rapporto latte/carne. Razza robusta e longeva. La carne è considerata eccellente.



## MONTBÉLIARD

### Origine e diffusione

Originaria del Principato di Montbéliarde nella Francia dell'Est. Deriva dalla Simmental Svizzera (appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate Simmental). All'inizio del 18° secolo, allevatori dell'Oberland Bernese si stabilirono nel Principato di Montbéliarde, portando con sé soggetti Simmental. La razza si è formata con il contributo di questi soggetti importati e di razze locali (soprattutto Taurache e Fémeline). Nella selezione si è posta maggiore attenzione al latte. Maggiormente allevata nelle regioni sud-orientali della Francia.



### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore pezzato rosso tendente al fromentino (rosso più vivo rispetto alla Simmental). Regioni ventrali e arti in genere bianchi. Testa bianca con orecchie rosse (raramente macchie rosse sulla testa). Musello color rosso carnicino. Corna corte e unghioni di colore giallo ceroso. Animali di elevata taglia (femmine 138-142 cm; 600-700 kg).

### Caratteristiche produttive

Maggiore attitudine per il latte.

## Shorthorn

## MILKING SHORTHORN

### Origine e diffusione

La razza Shorthorn è originaria della contea di Durham in Scozia. Comprende diverse entità che sono vere e proprie razze: Scotch Beff Shorthorn, Milking Shorthorn, Northern Dairy Shorthorn, Lincoln Red Shorthorn e Polled Shorthorn. Creatori di questa razza furono i fratelli Colling che, nel 1783, iniziarono la selezione partendo da soggetti di due razze locali, la Holderness e la Teeswater. La Scotch Beef Shorthorn è la Shorthorn storica. Nel corso del Novecento fu creata la Milking Shorthorn che è la Shorthorn a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Libro Genealogico dal 1822. È allevata prevalentemente in Gran Bretagna (una certa diffusione anche negli Stati Uniti).



### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è variabile dal rosso, bianco ed ubero (peli rossi e bianchi) con diverse gradazioni. Musello depigmentato roseo. Corna corte, a sezione ellittica, rivolte lateralmente e verso il basso. Soggetti di mole elevata e non particolarmente alti.

### Caratteristiche produttive

Conserva ancora delle buone caratteristiche morfologiche per la produzione della carne. Razza molto idonea all'allevamento al pascolo. Pochissimi problemi al parto. Il latte è la produzione prevalente anche se ampiamente inferiore a quella della Frisona.

## SHORTHORN DANESE

### Origine e diffusione

Il Danish Shorthorn (Dansk Korthorn) è il ceppo selezionato in Danimarca dell'omonima razza inglese. Se ne contano circa 1.000 capi. Sono stati effettuati incroci con razze da latte.



### Caratteristiche morfologiche

Attitudine prevalente: latte e carne. Il mantello preferito è il roano. Corna: presenti, corte grigie a punta scura. Il musello è roseo.

### Caratteristiche produttive

Attitudine: carne e latte.



## SHORTHORN TEDESCA

### Origine e diffusione

Razza originaria della Germania (Deutsches Shorthorn). Ceppo tedesco dell'omonima razza di origine inglese.



### Caratteristiche morfologiche

Presenta mantello rosso o roano 📖. Corna corte, a sezione ellittica, rivolte lateralmente e verso il basso. Il musello è depigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne e latte.



## NORMANNA

### Origine e diffusione

Originaria della Normandia (Francia). In Francia è la seconda razza allevata dopo la Frisona. È stata esportata in molti Paesi africani (Madagascar) e del Sud America (Colombia e Paraguay). Allevata quasi permanentemente al pascolo, rustica, resistente e docile.

### Caratteristiche morfologiche

Definita anche "razza tricolore" per la presenza dei tre colori fondamentali dei mantelli bovini: bianco, nero e rosso. Il mantello presenta striature e zebbrature bruno scure e macchie con peli bianchi, biondi e bruni. In genere testa, regioni ventrali ed estremità bianche. Mucose pigmentate giallognolo scuro. Corna corte e sottili, bianche e cerose, rivolte in avanti. Animale robusto ed armonico. Testa a profilo concavo, fronte larga e depresso, occhi grandi e sporgenti. Taglia notevole: femmine (650-700 kg e più); maschi (1.000-1.300 kg). Pelle molto morbida e mammella molto sviluppata.



### Caratteristiche produttive

Buon equilibrio tra latte e carne, anche se prevale il latte. Fertile e longeva, non presenta problemi al parto. Buona la produzione di latte molto grasso (oltre 4%), idoneo alla caseificazione. Buone anche le prestazioni come produzione di carne, con accrescimenti rapidi nei soggetti giovani.



## PARthenAISE

### Origine e diffusione

La Parthenaise (nome internazionale Parthenay) è una razza molto antica originaria di Deux-Sevres nel centro-ovest della Francia. Localmente è denominata anche Choletaise, Gatinaise, Gatine o Gatinelle, Vendée-Parthenay. Libro Genealogico dal 1893. Razza allevata in purezza nel centro-ovest della Francia.

### Caratteristiche morfologiche



Il mantello è di colore fulvo fino al nerastro (specie in alcune parti), con addome e parti inferiori del tronco grigiastre. Musello nero e corna nere in punta. Animali di statura medio alta. Femmine adulte: peso 650-850 kg; altezza 135-140 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (carne e lavoro). Prevalente la produzione di carne con buone rese al macello. Modesta la produzione di latte (comunque superiore ai 2.000 kg/lattazione).



## POLISH RED

### Origine e diffusione

La zona di origine è la Polonia (nome locale Czerwona polska). La selezione della razza ha avuto inizio verso la fine dell'Ottocento con fondazione dell'Associazione di razza (1893). In seguito sono stati effettuati incroci con Frisona Pezzata Rossa e con la Shorthorn. Dopo la seconda guerra mondiale altri incroci con la Rossa Danese. Dal 1978 utilizzati tori di razza Angler provenienti dalla Germania. Sono rimasti pochi capi in Polonia in piccole aziende. Iniziative per la salvaguardia della razza.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore rosso uniforme tendente al bruno. Testa, collo e arti spesso più scuri delle altre parti del corpo. Corna corte. Animali di taglia medio-ridotta. Le femmine adulte pesano peso 400/550 kg; altezza 122/128 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza da latte. Modesta la produzione: 2.600 kg/lattazione, 4,1% di grasso, 3,5% proteine.



## ROSSA DANESE



### Origine e diffusione

Originaria della Danimarca. In passato rappresentava la stragrande maggioranza della popolazione danese. Oggi è stata sostituita in buona parte da Jersey e Frisona. Appartiene al gruppo delle cosiddette "razze bovine baltiche".

### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore rosso uniforme piuttosto scuro, specialmente nei tori. Animali di statura media.

Femmine alte 135/137 cm; peso 600/650 kg.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Da sufficienti produzioni carnee data la sua spiccata precocità. Costituzione robusta, rustica e ottima trasformatrice dei foraggi.

## ROSSA DANESE VECCHIO TIPO

### Origine e diffusione

La Rossa Danese vecchio tipo (Danish Red Cattle Rødt Dansk Malkekvog, Fünen, Red Danish) è una razza originaria della Danimarca. Si tratta del vecchio ceppo Rossa Danese, tuttora esistente ma ormai separato dal tipo ad alta produzione cosmopolita. La popolazione conta circa 200 capi.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello presenta un colore rosso carico. Corna corte e bianche a punta nera. Il musello è carnicino fino ad ardesia.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte.



## SALERS



### Origine e diffusione

Razza originaria di Alvernia nel Massiccio Centrale (Francia). Razza autoctona 📖, riconosciuta nel 1853, si è imposta per le sue doti di razza a triplice attitudine. L'Associazione di razza è stata fondata nel 1908. È allevata in purezza in Francia (Massiccio Centrale e Pirenei).

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è uniforme rosso bruno.

Le mucose sono rosso carnicino. Animali di taglia elevata. Femmine adulte: peso 650/750 kg; altezza circa 140 cm. Razza docile, irrobustita dal costante allevamento al pascolo.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per la carne. Buona fertilità e longevità. Produzione media a capo delle vacche controllate 3.000 kg grasso 3,53% proteine 3,41%. Buone prestazioni come produzione di carne.





## Capitolo 3



### PRODUZIONE DI LATTE



Le vitelle entrano in produzione a 18 mesi, quando vengono fecondate per la prima volta: dopo nove mesi nasce il primo vitello e inizia la prima lattazione (produzione di latte) che dura circa 10 mesi. Poi il ciclo si ripete, in modo da avere nell'arco di ogni anno un vitello, una lattazione di 10 mesi e un riposo di 2 mesi. La mungitura è eseguita con la mungitrice meccanica: può essere alla posta, cioè senza far muovere gli animali; oppure nella sala mungitura, detta anche mungitura a giostra, di cui sono dotati gli allevamenti più grandi.

Il quantitativo di latte prodotto da ogni singola vacca varia secondo la lattazione. Una vacca alla sua prima lattazione produrrà una quantità inferiore di latte rispetto ad una alla sua terza. Questo incremento di produzione si avrà fino alla sua sesta o settima lattazione, momento alla fine del quale la vacca sarà scartata per l'età che avrà ormai raggiunto.

La produzione media di una vacca è di 13/15 lt ma alcune razze arrivano anche a 20-25 lt di latte al giorno. Dopo la nascita il vitello verrà scostrato dalla madre per un periodo variabile fra uno e due mesi. In questo periodo la vacca non produce, infatti, latte, bensì colostro, un liquido con caratteristiche simili al latte, ma dotato degli anticorpi necessari per proteggere il piccolo dalle malattie principali fino a quando non sarà in grado di produrli da solo. Una volta scostrato 📖, il vitello sarà alimentato con latte artificiale

## FRISONA OLANDESE



### Origine e diffusione

Originaria delle regioni costiere del nord dell'Olanda (in particolare Frisia). Il nome internazionale è Friesian. Dalla metà del 1800 è famosa per l'alta produzione di latte, per questo si sviluppò un fiorente commercio di bestiame. In Olanda rappresenta quasi i 3/4 del bestiame allevato. Dalla fine degli anni '70 si ha l'impiego di tori e seme Holstein-Friesian (Nord America) e Frisona Italiana, con aumento di statura e taglia e miglioramento dei caratteri lattiferi. Per questo la vacca olandese ha ora le caratteristiche di tutte le Frisone del mondo.

### Caratteristiche morfologiche

Mantello pezzato nero (in genere prevale il bianco). Arti in genere bianchi. Corna corte. Animale armonico e pieno. La Frisona Olandese attuale è un animale robusto, di eccellente struttura, con arti forti e ottimi piedi.

### Caratteristiche produttive

Straordinarie capacità lattifere, specialmente quantitative (ottimo il titolo in grasso). È ritenuta delicata, necessitando di un adeguato management e alimentazione. In caso contrario fornisce produzioni mediocre. Discreta la produzione di carne



FRISONA OLANDESE VECCHIO TIPO

## FRISONA AUSTRIACA



### Origine e diffusione

Deriva dalla Frisona Olandese ed è originaria dell'Austria (prende il nome di Schwarzbunte). Molte importazioni dalla Germania. Poco diffusa (3,3% della popolazione bovina nel paese di origine).

### Caratteristiche produttive

Produzione media annua per capo 6.130 kg/lattazione, grasso 4,2%, proteine 3,14%.

## FRISONA CANADESE

### Origine e diffusione

Il nome internazionale è Canadian Holstein Friesian. Deriva dalla Frisona Olandese ed è stata selezionata in Canada a partire dalla fine dell'Ottocento (nel 1881 sono stati importati i primi capi dall'Olanda). La selezione è stata fatta in base a criteri morfo-funzionali, quali la quantità di grasso nel latte e la morfologia. Questi bovini sono più potenti e armonici rispetto ai Frisoni Americani. Associazione di razza dal 1884. Da sempre vi è una grande cura per la morfologia di questa razza. Oltre ai dati produttivi, si tiene conto anche della lunghezza della carriera produttiva. In Canada, la quasi totalità dei capi da latte appartiene a questa razza, che si adatta a molti ambienti. È allevata in purezza soltanto in Canada ma capi (o seme) vengono esportati in molti paesi.



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato nero. Animale armonico con caratteri lattiferi equilibrati ed evidenti (minore rotondità rispetto alla Frisona Olandese). Profilo laterale tronco-conico. Altezza e peso sono superiori rispetto all'Olandese. Vacche: altezza 140/150 cm; peso medio 675 kg.

La mammella ha un'ottima conformazione, ben attaccata e sostenuta.

### Caratteristiche produttive

Ottima lattifera (produzione media a capo delle vacche controllate 7.538 kg/lattazione, grasso 3,67%, proteine 3,22%). Mediocre la produzione di carne.

## FRISONA FINNICA



### Origine e diffusione

Nome locale: Suomen Holstein-Friisiläinen. Consistenza: 94.000 tra maschi e femmine nel 1998. Population trend: stabile. Deriva da Frisone Svedesi e Danesi; in seguito vi è stato un apporto importante di moderni tori Holstein-Friesian USA. Razza a duplice attitudine. Utilizzo prevalente: latte e carne.

## FRISONA FRANCESE

### Origine e diffusione

Deriva dalla Frisona Olandese ed è originaria della Francia. Prende il nome di French Friesian o Frisonne Française pie-noire. I primi capi furono importati dall'Olanda all'inizio dell'Ottocento. Fino al 1945 fu selezionata soprattutto per aumentare la quantità di latte, poi fu prestata maggiore attenzione alla morfologia e alla quantità di grasso nel latte. Negli anni '60 vennero importati riproduttori dal Nord America. È la razza più rappresentata in Francia (circa il 60% delle vacche da latte), dove viene allevata in purezza. È esportata anche in alcuni paesi europei ed extraeuropei.



### Caratteristiche morfologiche

Evidenzia una buona espressione dei caratteri lattiferi.

### Caratteristiche produttive

Molto elevato è il titolo di grasso e più che discreto quello in proteine. Produzione media delle vacche 7.170 kg grasso 4,03% proteine 3,27% .

## FRISONA INGLESE



### Origine e diffusione

Deriva dalla Frisona Olandese ed è originaria della Gran Bretagna (prende il nome di British Friesian). I capi dall'Olanda vennero importati soprattutto nella seconda metà dell'Ottocento e nella prima del Novecento. Nel secondo Dopoguerra sono stati importati capi anche dal Nord America (in particolare Canada) per migliorare la conformazione della mammella (per la mungitura meccanica). È la razza più rappresentata in Gran Bretagna, dove è allevata in purezza.

L'Associazione di razza è stata creata nel 1909. Viene esportata in alcuni paesi europei ed extraeuropei per migliorare i titoli di grasso e proteine.

### Caratteristiche produttive

Produzione media a capo delle vacche controllate 6.220 kg/lattazione, grasso 4,05%, proteine 3,25%.



## FRISONA ISRAELIANA



### Origine e diffusione

Questa razza è stata selezionata in Israele e deriva dalla razza locale (razza di Damasco) e dalla Frisone Olandese. Si è operato prevalentemente attraverso incrocio di sostituzione, con l'obiettivo di formare una vacca ad alta produzione resistente al clima e di conformazione vicina alla Frisone. Oggi viene importato seme dai migliori tori a livello mondiale (specie dal

Nord America). In purezza viene allevata in Israele. Associazione di razza dal 1926.

### Caratteristiche produttive

Ottima lattifera; produzione media a capo delle vacche controllate 9.110 kg/lattazione, grasso 3,09%, proteine 2,99%.



## FRISONA ITALIANA



### Origine e diffusione

L'area di origine è la Pianura Padana. La Frisone Italiana è derivata da quelle Olandesi e Nord Americane. Le prime importazioni risalgono al 1870. L'allevamento della Bonifica di Torre in Pietra (Roma), di proprietà del conte N. Carandini, che nel 1929 acquista ad un'asta della Carnation Milk Farm di Seattle (USA) il toro Carnation Producer che si dimostra un vero "razzatore" divenendo un capostipite dell'attuale Frisone Italiana, peraltro rinsanguata, nel tempo, con altri riproduttori d'élite di origine americana e canadese. Dal

1950 la Frisone sostituisce sempre più la Bruna specialmente in pianura. Dal 1956 la razza ha una sua fisionomia e viene istituito un unico libro genealogico nazionale (Frisone Italiana). La zona di maggior diffusione è il Nord Italia, in particolare Lombardia ed Emilia-Romagna. Il colore del mantello è pezzato nero ma anche le pezzate rosse si possono iscrivere al LG. Le corna sono corte. L'aspetto generale è armonico e vi è un buon equilibrio dei caratteri lattiferi. Il 23 luglio 1957 viene costituita l'Associazione Nazionale di Allevatori di Bovini di Razza Frisone Italiana (A.N.A.F.I.).

### Caratteristiche morfologiche delle vacche

*Mantello:* Pezzato nero o pezzato rosso.

*Statura:* Alta.

*Testa:* Espressiva, proporzionata, distinta e vigorosa, profilo superiore rettilineo, occhi vivaci, orecchie molto mobili, narici larghe e musello ampio e forti mascelle.

*Anteriore:* Armonico collo allungato, sottile e ricco di pliche cutanee; garrese ben serrato, pronunciato e affilato; spalle fuse con il collo; petto forte e ampio.

*Arti anteriori:* In appiombato e ben distanziati.

*Piedi:* Forti e con alta suola.

*Linea dorsale:* Rettilinea con lombi larghi e forti.

*Groppa:* Lunga e livellata; coda piuttosto sottile.

*Arti posteriori:* In appiombato, forti e asciutti; piedi forti, ben serrati con suola alta.

*Natiche:* Con profilo rettilineo; garretti larghi e piatti.

*Mammella:* Saldamente attaccata, vene addominali prominenti e tortuose, vene mammarie molto ramificate non troppo grosse e ramificate, tessuto spugnoso ed elastico. Legamento sospensorio mediano forte che divide nettamente la mammella in due parti uguali.

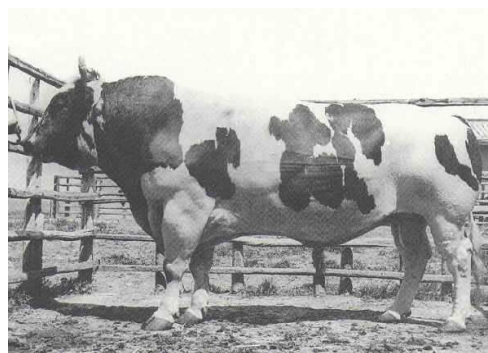
*Capezzoli:* Perpendicolari, di giuste dimensioni, inseriti al centro di ciascun quarto.

*Peso:* Femmina adulta 550/900 kg.

*Altezza:* Femmina adulta 13/150 cm.

### **Caratteristiche morfologiche dei tori frisoni italiani.**

Le caratteristiche morfologiche sono uguali per quanto riguarda il mantello, ecc. con ovvio riguardo alla mascolinità che si riflette in una maggior mole ed in una maggiore potenza di ogni singola parte. Peso maschio adulto 900/1300 kg. Altezza maschio adulto 138/155 cm. La valutazione morfologica è espressa per tutte le femmine che hanno partorito e per i maschi di oltre 18 mesi. Lunghezza media gravidanza: 287 giorni. **Vitello:** peso variabile dai 40 kg fino a oltre 50 nei maschi. Poco propensa alla produzione di carne.



### **Caratteristiche produttive**

Molto elevato è il titolo di grasso e più che discreto quello in proteine. Produzione media a capo delle vacche controllate 7.170 kg/lattazione, grasso 4,03%, proteine 3,27%

### **FRISONA SVEDESE**



#### **Origine e diffusione**

Nome locale: Svensk Laglandsboskap. Consistenza: 160.000 tra maschi e femmine 1994. Razza ottenuta per importazione di soggetti Frisona Olandese e Tedesca. In seguito la razza ha subito l'influsso di tori cosmopoliti (Americani e Canadesi).

#### **Caratteristiche produttive**

Utilizzo prevalente: latte.

### **FRISONA SVIZZERA**

#### **Origine e diffusione**

Deriva dalla Frisona Olandese ed è originaria della Svizzera (denominata Schwarzfleckvieh). Poco diffusa (10% della popolazione bovina nel paese di origine). Libro Genealogico dal 1898.

#### **Caratteristiche produttive**

Produzione media a capo delle vacche controllate 6.620 kg/lattazione, grasso 4,11%, proteine 3,16%



### **FRISONA TEDESCA**



#### **Origine e diffusione**

Deriva dalla Frisona Olandese ed è originaria della Germania del Nord (nome tedesco Deutsche Schwarzbunte). Le prime importazioni risalgono all'inizio dell'Ottocento (la Germania è il primo paese in cui si è diffusa la Frisona Olandese). Fino al 1945 fu selezionata soprattutto per aumentare la quantità di latte, poi venne prestata maggiore attenzione alla morfologia e alla quantità di grasso nel latte. Negli anni '60 furono

importati (riproduttori o seme) dal Nord America. È la razza più rappresentata in Germania. È esportata anche in alcuni paesi europei ed extraeuropei. Libro Genealogico dal 1878.

#### **Caratteristiche morfologiche**

I Frisoni tedeschi sono animali un po' più potenti e



massicci rispetto ad altri ceppi Frisoni. Vacche: peso 650/750 kg; altezza 140/150 cm.

### Caratteristiche produttive

Viene anche considerata una razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Molto elevato il titolo in grasso e buono quello in proteine. Produzione media a capo delle vacche controllate 7.170 kg/lattazione, grasso 4,29%, proteine 3,33%. Discreta attitudine a produrre carne.

## FRISONA PEZZATA ROSSA



### Origine e diffusione

La Frisona Pezzata Rossa o MRV (Mosa-Reno-Yssel) è una razza originaria delle regioni più interne (centro-sud) dell'Olanda. Incerta la formazione (origini in comune con la Pezzata Nera Olandese), probabilmente dopo il 1700. All'epoca venivano praticati incroci con ricombinazioni varie e il mantello nero tendeva a prevalere. Dopo il 1800 viene operata la selezione del nero per migliorare la produzione di latte da parte degli allevatori delle zone costiere fertili (originando la Frisona Pezzata Nera), mentre la selezione del rosso da parte degli

allevatori delle zone interne ricche di cereali e patate ha originato la Frisona Pezzata Rossa (MRV). È allevata in purezza soprattutto nel triangolo di terra formato dai fiumi Mosa, Reno e Yssel tra Germania, Belgio e Olanda (dove rappresenta il 25% della popolazione bovina). Ha contribuito e contribuisce tuttora al miglioramento delle Pezzate Rosse (sia derivate Simmental che Pezzate Rosse delle Pianure Europee) di molti paesi soprattutto dell'Europa Occidentale. In Italia non è allevata.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è pezzato rosso tendente al fromentino. Gli arti e la regione ventrale sono in genere bianchi. Testa generalmente rossa con macchie sulla fronte. Il musello è color rosso carnicino. Le corna corte e di colore giallo ceroso. Animale di media statura, con arti più brevi e più massiccia della Frisona Pezzata Nera. Il peso medio è 650/700 kg per 135/140 cm di altezza.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte. Produzione media a capo delle vacche 6.030 kg/lattazione, grasso 4,25%, proteine 3,47%. Più che discreta l'attitudine alla produzione di carne. La Frisona pezzata rossa è una varietà di mantello della razza Frisona italiana e di molti altri ceppi di Frisona.



## Altre razze

## AYRSHIRE



### Origine e diffusione

Originaria della Contea di Ayr, nei pressi di Glasgow nel sud-est della Scozia. Si ritiene discenda da bovini brachiceri celtici. Riconosciuta come razza già nel 1814. Apprezzata come lattifera perché produce un latte particolarmente adatto alla caseificazione (cagliata fine - globuli piccoli). Esportata in tutto il mondo e in particolare nel Nord America (Stati Uniti e Canada), Finlandia e Svezia. Elevata adattabilità al pascolo in tutti gli ambienti (specie nei climi freddi).

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è pezzato rosso, mogano o marrone. Le macchie sono irregolari e il bianco prevale nettamente. Il fiocco della coda è bianco. Musello roseo o rosso carnicino. Corna di lunghezza media, rivolte in alto e avanti (a forma di lira). Animali di taglia media: le femmine 138 cm, per 550/600 kg, i maschi 145 cm, per 850/900 kg. Animale non eccessivamente spigoloso, con

profili piatti o leggermente concavi. Collo lungo e sottile. Ottima profondità toracica e capacità addominale. Eccellente la morfologia della mammella con attacchi forti.

### Caratteristiche produttive

Elevate capacità lattifere, quantitative e qualitative, per tenere di grasso e proteine. Mediocre l'attitudine alla produzione di carne. Buone precocità come sviluppo somatico e sessuale. Buona fertilità e non presenta problemi al parto.



## BROWN SWISS AMERICANA



### Origine e diffusione





La razza Bruna delle Alpi è stata introdotta per la prima volta dalla Svizzera negli Stati Uniti nel 1869. Le importazioni continuarono fino al 1905 (complessivamente 155 soggetti); poi furono bloccate per arginare l'afta epizootica. Su questo esiguo numero di animali è stata attuata la selezione per specializzare la razza alla produzione di latte. Probabilmente alla formazione della Brown ha contribuito la Jersey (razza inglese da latte) consentendo il miglioramento della mammella.

Allevata in purezza negli Stati Uniti e in Canada.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello, più chiaro rispetto ai ceppi europei di Bruna, è bruno/castano chiaro, a volte tendente al grigio. I tori sono molto più scuri. Mucose nere con alone bianco. Corna nere in punta.

Si differenzia molto dai ceppi europei per:

-  maggiore statura e peso;
-  più spiccati caratteri lattiferi;
-  minori caratteristiche per la produzione di carne;
-  testa con arcate sovraorbitali molto prominenti (dalla Jersey).



### Caratteristiche produttive

Eccellente per l'attitudine lattifera e le caratteristiche del latte (molto elevato il titolo di proteine). Esportata in molti paesi europei per migliorare le Brune locali (Svizzera compresa).

## GUERNSEY



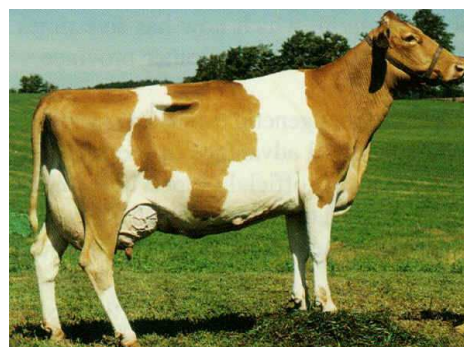
### Origine e diffusione

La zona di origine è la piccola isola di Guernsey che si trova nel canale della Manica vicino alle coste della Francia. Deriva da bovini Fromentini della Bretagna francese e da soggetti di razza Normanna introdotti nell'isola intorno al 1000 d.C. Dal 18° secolo iniziò l'esportazione verso la Gran Bretagna ed altri Paesi. Si adatta bene a tutti gli ambienti, anche a quelli molto freddi. Diffusa oltre che in Gran Bretagna, in diversi altri Paesi (Francia, Paesi Scandinavi, America

del Nord e Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, Sud America).

### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore fromentino chiaro oppure scuro o rosso ciliegia, con chiazze bianche irregolari specie nella parte inferiore del tronco. Il fiocco della coda è fromentino chiaro o quasi bianco. Mucose e cuti di colore giallo carnicino. Corna corte e in genere rivolte verso l'alto. Animali piccoli e



leggeri anche se di taglia leggermente superiore alla Jersey. Le femmine sono alte 130 cm e 450/500 kg. di peso. I maschi 135 cm per 600/700 kg. Arti sottili ma robusti. Animale spigoloso con profili piatti o concavi. Ottimi caratteri lattiferi e ottima mammella.

### Caratteristiche produttive

Ottime capacità lattifere, quantitative e qualitative, per tenore di grasso e proteine. Scarsa attitudine alla carne. Buone precocità come sviluppo somatico e sessuale. Buona fertilità e non presenta problemi al parto. Molto longeva. È definita la razza "Burro d'oro" per il colore bianco paglierino del latte. Ottima nel convertire gli alimenti in latte.

## JERSEY



### Origine e diffusione

Originaria dell'isola di Jersey nel canale della Manica, nella baia di Saint Malo a 7 km dalla costa francese. Fino a circa 8.500 anni fa Jersey non era un'isola ma un gruppo di colline della terraferma francese. Deriva dal Bos Longifrons ed alla sua formazione ha contribuito bestiame bretone e normanno. Dalla seconda metà del XIX secolo sono impediti le importazioni di bestiame vivo e ciò ha consentito di fissare bene i caratteri e di contenere le malattie. Dal 1700 iniziarono le esportazioni. Il numero totale di capi di razza Jersey oggi è circa 8 milioni diffusi in tutti i continenti.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore fromentino, dal bruno scuro al giallo chiaro e spesso con zone di peli bianchi su fianchi e ventre. Il fiocco della coda è nero. Spesso peli neri sulla testa. Alone bianco intorno al musello nero. Di taglia ridotta, è tra le più piccole razze bovine allevate, le femmine sono 125 cm per 350/400 kg di peso, i maschi: 130 cm per 450/600 kg. Animale molto spigoloso, con profili piatti o incavati. Testa piccola con arcate sovraorbitali molto prominenti, collo sottile. Tronco triangolare. Pelle molto fine; scheletro fine. Arti sottili ma legamenti robusti. Ottimi caratteri lattiferi.

### Caratteristiche produttive

Ottime capacità lattifere, quantitative e qualitative, per tenore di grasso e proteine. Scarsissima attitudine alla carne. Adattabile alle più svariate condizioni climatiche. Molto precoce come sviluppo somatico e sessuale (primo parto molto anticipato). Molto longeva e non presenta problemi al parto. Come composizione del latte è la migliore razza in assoluto. Il latte della Jersey però non è adatto alla caseificazione per la grossezza dei globuli di grasso (ottimo invece per il burro).



## SWEDISH RED AND WHITE



### Origine e diffusione

La Swedish Red and White (Svensk Röd och Vit Boskap, Swedish Red Spotted) è una razza bovina originaria della Svezia, dove costituisce oltre il 60% della popolazione bovina nazionale.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato rosso. Corna: presenti pronunciate. Il musello è roseo.



## SWEDISH RED POLLED CATTLE



### **Origine e diffusione**

La Swedish Red Polled Cattle (Rödkulla, Röd Kullig Lantras, Röd Kullig Boskap, Swedish Red Poll) è una razza bovina originaria della Svezia. È imparentata con razze acorni Norvegesi).

### **Caratteristiche morfologiche**

Presenta un mantello color rosso carico. Priva di corna. Il musello è roseo.

### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte.

## WESTERN FINNCATTLE

### **Origine e diffusione**

La Western Finncattle (Länsisuomenkarja) è una razza originaria della Finlandia (oltre 4.000 capi). È la razza dominante in Finlandia; sembra che siano entrati anche riproduttori di altre razze nella sua storia recente.

### **Caratteristiche morfologiche**

Presenta un mantello di color rosso fromentino con ventre a volte macchiato di bianco nella regione della mammella. In genere acorne geneticamente (polled head). Il musello è roseo.

### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte.





### *Autoctone a limitata diffusione*

#### **Registro Anagrafico per le razze autoctone a limitata diffusione**

Dal 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. Tale registro è stato istituito per salvaguardare le razze bovine minacciate di estinzione che risultano allevate in Italia e per la salvaguardia di questi patrimoni genetici. Sono state ammesse le seguenti razze: Agerolese, Bianca Val Padana (Modenese), Burlina, Cabannina, Calvana, Cinisara, Garfagnina, Modicana, Mucca Pisana, Pezzata Rossa d'Oropa, Pontremolese, Pustertaler, Reggiana, Sarda, Sardo-Modicana, Varzese.

La salvaguardia delle razze autoctone dovrebbe essere garantita solo per il mantenimento della biodiversità, unica arma contro le avversità e le variazioni climatiche che in certe occasioni possono distruggere intere specie animali. Perdere una razza è privarsi di un'indispensabile materia prima per rispondere alle esigenze future.

La variabilità genetica, infatti, permette il miglioramento delle razze che altrimenti rimarrebbero "fossilizzate". Cercare di evitare l'estinzione di razze è opera di "pubblica utilità". Una razza è, infatti, anche un frammento di storia e cultura per la gente dell'area di allevamento.

In Europa, se il ritmo di estinzione continuerà così, negli allevamenti saranno utilizzati non più di 400 razze di animali domestici al posto delle attuali 4000. In Italia negli ultimi 50 anni si sono estinte 50 razze di animali domestici e nonostante ciò l'Italia resta uno dei Paesi più ricchi di animali domestici tipici.

## AGEROLESE



### Origine e diffusione

Originaria della Provincia di Napoli, oggi sono allevate poche centinaia di capi nei comuni di Agerola, Pagani e Gragnano. Deriva da incroci di bovini di razza Frisona, Bruna e Jersey con la popolazione locale.

La popolazione, considerata in pericolo di estinzione dalla FAO (1992), ha subito nel corso degli anni una forte riduzione a causa del continuo ricorso all'incrocio di sostitizione con la Frisona Italiana.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello può variare dal castano al nero con un'orlatura di peli chiari intorno al muso anch'esso scuro, presenta corna di medio sviluppo, chiare, dirette lateralmente ed in avanti.

### Caratteristiche produttive

Le produzioni di carne e latte sono di buona qualità e talvolta aleatorie a causa delle difficoltà della razza di adattarsi ad ambienti marginali o difficili.



## BIANCA VAL PADANA ( MODENESE )



### Origine e diffusione

Pare che questa razza abbia avuto origine da bovini dal mantello fromentino chiaro, simili all'odierna razza Reggiana, incrociati a più riprese con bovini grigi di tipo Podolico. La razza prende il nome dal suo areale di distribuzione che interessava la provincia di Modena estendendosi pure alle province di Reggio Emilia, Mantova, Ferrara e Bologna dove era particolarmente apprezzata per l'ottima produzione di latte. Il libro genealogico della razza fu istituito nell'aprile del 1957 e nel 1960 si stimava una popolazione di circa

142.000 capi. Attualmente la consistenza numerica si è molto contratta a causa della competizione con razze cosmopolite a larga diffusione. Il libro genealogico conta attualmente non più di 600 capi e purtroppo la tendenza attuale è quella di un ulteriore calo numerico.

### Caratteristiche morfologiche

Presenta mantello bianco con gradazioni di grigio alle spalle e alle cosce, corna di medio sviluppo giallognole a punta nera, alle volte il ciuffo frontale può presentare alcune sfumature rossastre in ricordo della sua origine da bovini fromentini. Caratteristica distintiva da altre razze bianche italiane è l'accennata morfea detta "spaccatura" ossia una zona a V rovesciata di colore roseo nel centro del musello di colore ardesia. Tale caratteristica era anticamente attribuita al contrasto fra il sangue dei vari ceppi intervenuti nella formazione della razza. Cute depigmentata. Animali armonici. Taglia e statura media piccola.



### Caratteristiche produttive

La razza originariamente a triplice attitudine (latte, carne e lavoro) ha subito negli anni una selezione più spinta verso la produzione di latte che presenta indici qualitativi di tutto rispetto.

Non è inoltre da sottovalutare la possibilità di produrre vitelli da ingrasso utilizzandola al pascolo su terreni marginali di collina e montagna.

## BURLINA



### Origine e diffusione

Originaria delle Prealpi Venete alle pendici del monte Grappa. Sembra derivi dalle razze del Mare del Nord con le migrazioni dei cimbri fin dall'epoca romana. In purezza restano pochissimi esemplari in provincia di Treviso, Vicenza e Verona.

### Caratteristiche morfologiche

Mantello pezzato nero che prevale sul bianco. Arti bianchi,

testa nera con stella in fronte. Fiocco della coda bianco. Mucoselle grigio e nero. Taglia e statura modesta.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Molto rustica e capace di sfruttare pascoli magri e di montagna. Oggi allevata per il latte.



## CABANNINA



### Origine e diffusione

Originaria dell'Appennino Ligure (province di La Spezia e Genova). È in continua diminuzione e rischia l'estinzione.

### Caratteristiche morfologiche

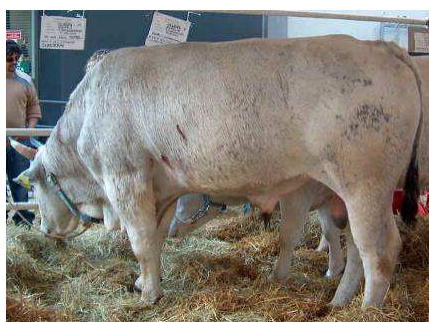
Il colore del mantello è bruno intenso uniforme. È presente la riga mulina (peli più chiari lungo la linea dorsale). Animali armonici. Taglia e statura medio piccola.



### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Rustica e resistente ai vari patogeni. Importante il suo recupero per la valorizzazione delle aree marginali di origine.

## CALVANA



### Origine e diffusione

Un tempo era diffusa nell'Appennino Toscano; oggi restano pochi capi allevati fra i monti della Calvana e del Mugello, ad est di Prato. È considerata un ecotipo della Chianina, con una mole più ridotta rispetto a quest'ultima, a causa dell'ambiente di allevamento più difficile.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore bianco porcellana. Mucose pigmentate nere. Unghioni ed estremità della corna nere.

### Caratteristiche produttive

Era impiegata per la produzione di carne e per i lavori agricoli. Si adatta bene al pascolo anche in condizioni difficili.

## CINISARA

### Origine e diffusione

Appartenente al gruppo delle Podoliche, si è differenziata come ecotipo locale diverso dalla Modicana e maggiormente produttiva rispetto ad essa anche grazie all'ambiente di allevamento più favorevole. Diffusa soprattutto in provincia di Palermo ed in particolare nel comune di Cinisi. La popolazione è considerata in pericolo secondo le categorie di rischio della FAO.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello, di colore nero uniforme, può essere anche pezzato nero, bianco, o rosso, con ventre chiaro. Taglia modesta. Presenta corna dirette prima lateralmente e poi in alto. A volte si riscontra la pezzatura simile alla Pinzgau.

### Caratteristiche produttive

È caratterizzata da buona rusticità ed un'attitudine prevalente alla produzione del latte. Ottima pascolatrice.



## GARFAGNINA

### Origine e diffusione



Originaria della Garfagnana (provincia di Lucca). Discenderebbe dalla razza Podolica primitiva. Ha subito una drastica riduzione dopo la seconda guerra mondiale. Ormai è ridotta a poche centinaia di capi. Allevata prevalentemente al pascolo.

### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore grigio "brinato", con variazioni dal grigio chiaro al grigio scuro. Pigmentazione più scura alle occhiaie, orli delle orecchie, spalle, ginocchi, cosce e lati

del collo. Mucose nere. Musello nero con alone bianco. Fiocco della coda nero, come gli unghioni e la parte terminale delle corna. Animali armonici. Statura e taglia piccola.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Discreta la produzione di carne.



## MODICANA



### Origine e diffusione

La zona di origine è l'ex contea di Modica, in provincia di Ragusa (Sicilia). Da qui si è diffusa in tutta l'isola. Esportata in Sardegna dove ha dato origine alla Modicana Sarda. È la più importante razza bovina della Sicilia, sia per consistenza che per qualità zootecniche. Libro Genealogico dal 1952. Razza molto rustica e frugalissima. Negli ultimi anni si è diffusa in tutto il territorio regionale adattandosi alle diverse situazioni pedoclimatiche. Nelle zone collinari e montane più interne sono diffuse due varietà della razza Modicana dette rispettivamente Mezzalina e Montanina.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore uniforme rosso scuro, con sfumature dal nero dei tori al fromentino chiaro delle vacche. Sfumature nere specie nella parte anteriore e sulla faccia esterna delle cosce. Fiocco della coda nero. Il maschio presenta un mantello più scuro. Musello rosso scuro, nero ardesia le aperture naturali, unghioni neri. Corna giallastre alla base e nere in punta.

La mammella è grande con i quarti spesso disarmonici e i capezzoli lunghi e grossi. Taglia e statura modesta, forme molto angolose, scheletro molto solido.

### Caratteristiche produttive

Ottime per il lavoro e discrete per il latte tenuto conto anche del trattamento alimentare estremamente povero. La produzione di latte è di circa 18/22 kg al giorno in una lattazione di 200/220 giorni, con una percentuale di grasso di circa il 4%. Scarsa la produzione di carne. Un tempo allevata per il lavoro (arti e unghioni molto forti), oggi per il latte. Con il latte della Modicana si producono alcuni formaggi tipici siciliani come il caciocavallo e il ragusano.



## ROSSA SICILIANA MEZZALINA E MONTANINA



VACCA DI RAZZA MEZZALINA

### Origine e diffusione

Convergono in questa razza popolazioni bovine siciliane un tempo note come varietà della razza Modicana dette rispettivamente Mezzalina e Montanina.


Luogo di origine e diffusione è la catena montuosa dei Peloritani, Nebrodi e Madonie (Sicilia), particolarmente difficile sia dal punto di vista pedo-climatico che alimentare.

La popolazione "Bovina Siciliana" è iscritta al Registro Anagrafico delle Popolazioni Bovine Autoctone e Gruppi Etnici a limitata diffusione.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: da 125 a 130 cm, comunque i rilievi biometrici eseguiti ed i relativi indici calcolati hanno messo in evidenza una certa prevalenza dei diametri longitudinali rispetto quelli trasversali, come confermato dall'elevato valore dell'indice corporale tronco-torace (80,84). Questo e il valore dell'indice altezza toracica (52,45), a conferma della grande agilità dell'animale. Disegno e colori del mantello variano dal fomentino al rosso scuro con accentuazioni verso il vinoso e il nero. Corna: presenti, di forma a lira raccorciata nella femmina, più corte e tozze nel maschio. Musello: ardesia o rosso molto scuro.

### Caratteristiche produttive

La "Bovina Rossa Siciliana" è tra i tipi a costituzione tendenzialmente longilinea, quindi da inquadrare per l'attitudine alla produzione di latte. Questa bovina presenta una mammella a base poco ampia, mediamente alta posteriormente, di forma tendente al globoso , con capezzoli non eccessivamente grossi e lunghi.





ESEMPLARI DI RAZZA MONTANINA

## PEZZATA ROSSA D'OROPA ( RAZZETTA OROPA )



### Origine e diffusione

La zona di origine e diffusione è la Valle Elvo in provincia di Biella. È denominata Razzetta per sottolineare che l'area di diffusione è molto circoscritta.

Analogamente alla Simmental, sembra derivi dal bestiame pezzato del Nord Europa introdotto in Italia dai Burgundi  e Borgognoni  nel V secolo.

È considerata una sottorazza della Valdostana Pezzata Rossa e Valdostana Pezzata Nera.

### Caratteristiche morfologiche

Stesse caratteristiche della Valdostana Pezzata Rossa. Mantello pezzato rosso scuro. Arti e ventre in genere bianchi. Testa bianca con orecchie rosse. Raramente macchie rosse sulla testa. Animali armonici. Taglia e statura piccola.

### Caratteristiche produttive

E' da considerare una razza a duplice attitudine, con prevalenza per il latte. Si adatta bene alle difficili condizioni ambientali del pascolo montano e svolge un'importante azione di tutela ambientale e del paesaggio (alpeggio).



### PISANA



### Origine e diffusione

Originaria della bassa Valle del Serchio in provincia di Pisa. Sembra si sia formata a metà del XIX secolo a partire da Bruna e Chianina. Razza in pericolo di estinzione.

### Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore dal bruno al nero. Muose nere e musello nero con alone bianco. Animali armonici. Statura



medio alta e taglia media.

### Caratteristiche produttive


Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Razza rustica.

### PONTREMOLESE



### Origine e diffusione

È la razza Bovina italiana con il minor numero di esemplari, tutti radunati presso tre aziende nel comprensorio della Garfagnana, al di fuori del antico territorio di allevamento situato nelle valli dei fiumi Magra e Vara, situate nelle province di Massa Carrara e La Spezia. Intorno al 1940 il numero dei capi si aggirava circa a 15000 per passare nel 1960 a 5700 fino a giungere al definitivo tracollo della popolazione, 13 capi censiti nel 1983, per poi attestarsi agli attuali 45 capi. La sorte della

razza è stata determinata dal ricorso continuo all'incrocio di sostituzione con la più produttiva Bruna Italiana. Secondo molti studiosi presentava affinità con gruppi etnici locali dell'Emilia Romagna (Bardigiana, Valtarese, Cornigliese) tutte ascrivibili ad una popolazione di tipo iberico insediata sulle zone collinari e montane dell'Appennino. Purtroppo delle Razze Emiliane non resta che il ricordo e qualche foto sbiadita e anche nell'area del Pontremolese solo pochi ricordano i forti buoi Bettolesi , instancabili compagni degli agricoltori del posto che praticavano un'agricoltura povera ma estremamente diversificata. Un uso proprio della razza era l'impiego nella zona di Carrara per il trasporto dei pregiati marmi dalle Apuane fino al mare per l'imbarco.

### Caratteristiche morfologiche

Nel toro il mantello è fromentino carico, con striscia chiara lungo la linea dorso-lombare e con gradazioni scure sulla testa (provista di occhiaie), sui lati del collo, sull'esterno delle spalle, sulla faccia anteriore degli avambracci e degli stinchi, sul cercine coronario dei quattro arti e sul terzo inferiore della faccia laterale del tronco; il musello è di color ardesia;



la testa è relativamente leggera a profilo rettilineo; il tronco è piuttosto corto con garrese un po' rilevato rispetto alla linea dorsale. Nelle vacche il mantello è fromentino chiaro con lievi gradazioni scure nelle regioni indicate per il toro; la testa è più leggera e un po' più lunga di quella del toro; la mammella è globosa, ben attaccata in avanti e con capezzoli relativamente grandi.

### Caratteristiche produttive

Vista la grande rusticità questa razza si adatterebbe molto bene al sistema di allevamento vacca-vitello in zone marginali per la produzione di animali da ingrasso. A tale proposito è stato istituito un marchio apposito dal settembre del 1999 "Carni bovine della Garfagnana e della Valle del Serchio" che riunisce anche le produzioni di un'altra razza locale a rischio (Garfagnina). Considerando l'attitudine della razza alla produzione latte utile sarebbe legare questa produzione ad un prodotto tipico locale. Limite a questa iniziativa è dato dalla conservazione ex-situ che non permette un vero recupero culturale e produttivo della razza.

## PUSTERTALER



### Origine e diffusione

Originaria della Val Pusteria in provincia di Bolzano. Deriva dall'incrocio di Pinzgau con razze pezzate nere e pezzate rosse. Dal secondo dopoguerra è stata massicciamente sostituita da Pinzgau. Presenti pochi capi in Val Pusteria.

### Caratteristiche morfologiche

Mantello pezzato rosso (mogano) o nero, con rosso o nero che predomina decisamente. Presenta una tipica fascia bianca che circonda il corpo longitudinalmente. Animali armonici, con taglia e statura media.

Animali armonici, con taglia e statura media.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte. Molto idonea all'ambiente alpino, anche se ormai si è perso quasi completamente il patrimonio genetico (pochissimi esemplari, razza reliquia).



## REGGIANA



### Origine e diffusione

Allevata in provincia di Reggio Emilia e di Parma per il suo latte particolarmente idoneo alla caseificazione ed alla produzione di Parmigiano Reggiano. Originariamente a triplice attitudine. Con l'introduzione dei mezzi meccanici e di razze specializzate per la produzione del latte e della carne, la Reggiana è stata emarginata. Attualmente si sta sviluppando un nuovo interesse da parte degli allevatori, data la crescente importanza assegnata alla qualità del latte

nel processo di caseificazione.

### Caratteristiche morfologiche

Animali armonici, taglia e statura media piccola. Mantello di colore fromentino uniforme (peli con punta bianca), assenza di peli bianchi, neri o rossi. Il colore è più carico nei tori. Musello e mucose depigmentate. La testa ha fronte spaziosa lievemente concava, occhi grandi, orecchie medie, corna a sezione ellittica dirette prima in fuori e poi leggermente in alto e avanti. Unghe rosse scure molto robusti. Mammella ben sviluppata ma non voluminosa.



Altezza al garrese: maschi adulti 145/155 cm. femmine adulte 140/145 cm. Peso vivo dei maschi adulti 9 /10 q le femmine adulte 6,5/ 7 q.

### Caratteristiche produttive

E' una razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Molto rustica e longeva. Latte particolarmente idoneo alla caseificazione (in passato il Parmigiano Reggiano veniva prodotto prevalentemente con il latte di questa razza). La consistenza della razza (anno 2000) è di circa 1.800 capi ed è caratterizzata da un costante aumento demografico. I controlli funzionali effettuati su 797 vacche, riportano nell'anno 1999 una media produttiva di kg 5.650/lattazione, con una percentuale di grasso del 3,62% e il 3,35% di proteine.

## SARDA



### Origine e diffusione

Originaria della Sardegna. Si ritiene appartenga al ceppo Podolico. Evidenzia una buona rusticità associata però ad una scarsa attitudine produttiva. Allevata in Sardegna si adatta bene all'ambiente difficile.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è molto variabile, uniforme o striato. Nelle femmine rosso o bruno



tendente al fromentino. Nei maschi nero o rosso scuro. Musello

nero con alone bianco. Statura e taglia molto piccola le femmine 105 cm di altezza e 250 kg di peso, maschi 110 cm per 300 kg.

### Caratteristiche produttive

È una razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte (scarse le produzioni). La sua importanza è legata allo sfruttamento delle aree marginali.

VACCA DI RAZZA SARDA A MANTELLO TIGRATO



## SARDO MODICANA

### Origine e diffusione

Viene allevata nelle province di Cagliari ed Oristano ed è ottenuta mediante incrocio di sostituzione della Modicana sulla Sarda, se ne contano secondo il registro anagrafico circa 4.000 capi.

### Caratteristiche morfologiche

La colorazione del mantello è bruna, con dimorfismo sessuale, in quanto nel maschio assume tonalità tendenti al marrone più scuro. Le corna sono presenti e sono di medio sviluppo, portandosi prima lateralmente e poi in alto, con una colorazione scura in punta.

### Caratteristiche produttive

L'attitudine prevalente è per la produzione di latte.



## VARZESE

### Origine e diffusione

È l'unica razza autoctona della Lombardia. L'area di origine abbraccia la zona appenninica di convergenza di cinque regioni: Lombardia, Emilia, Toscana, Liguria e Piemonte, dove rispettivamente assume la dizione di Varzese o Montana, Ottonese, Cabellotta e Tortonese. La razza è passata dai 40.000 capi negli anni 60 agli attuali 50/60 capi (in grave pericolo di estinzione).



Probabilmente è giunta in Italia al seguito delle incursioni barbariche del VI secolo. Si sa, infatti, che i Longobardi portarono con sé nella Pianura Padana nel VI secolo bestiame di colore fromentino.

**Caratteristiche morfologiche**

Il mantello è di colore fromentino. Piccola statura.

**Caratteristiche produttive**

Rustica e longeva (vacche e buoi di 15/20 anni non erano rari). Prevalente attitudine al lavoro con modeste produzioni e di carne e latte di qualità. La razza Varzese è in grado di sfruttare le magre risorse dell'area appenninica di origine. Come per altre razze in pericolo di estinzione, le cause della forte contrazione numerica sono da ricercarsi nell'intervenuta meccanizzazione dell'agricoltura, nello spopolamento delle aree di origine e nella non specializzazione delle funzioni della razza per la carne od il latte.








**Federazione Europea delle Razze Bovine del sistema Alpino**

La F.E.R.B.A. è stata costituita nel 1992, ed è composta dalle Associazioni degli Allevatori, di 5 paesi europei, che gestiscono i Libri Genealogici e i programmi di selezione delle 11 razze bovine autoctone allevate nelle Alpi, regione d'Europa. La Federazione ha come fine principale la conservazione e la valorizzazione delle razze bovine autoctone, e più in generale la conservazione del Sistema Alpino nel suo complesso; le risorse naturali, la razza e i prodotti tipici. Questo sistema garantisce il perseguimento di molti degli obiettivi individuati dalla Politica Agricola Comune.

Le 11 razze che aderiscono alla Federazione sono: Abondance (Francia); Grigio Alpina (Italia); Hérens (Svizzera); Hinterwälder (Germania); Pinzgauer (Austria); Rendena (Italia); Tarentaise (Francia); Tiroler Grauvieh (Austria); Valdostana (Italia); Vorderwälder (Germania); Vosgienne (Francia).

Tutte queste razze sono:

-  allevate in piccoli allevamenti;
-  idonee per l'alpeggio e il pascolo d'alta montagna;
-  depositarie di un patrimonio genetico importante;
-  da salvaguardare perché parte integrante del patrimonio culturale delle popolazioni alpine;
-  da salvaguardare perché sono all'origine di prodotti tipici e non contribuiscono alle eccedenze comunitarie di latte.

**ABONDANCE**



**Origine e diffusione**

Originaria della valle dello Chablais nel cuore delle Alpi (Alta Savoia - Francia). Il nome deriva dal nome del piccolo paese di Abondance che si trova in tale valle. È pervenuta in tale zona con la discesa dei Burgundi. Ha avuto origini in comune con la Valdostana. Nel tempo si è adattata alle difficili condizioni della zona di origine (ambiente, alimentazione, clima). Oggi è allevata nelle Alpi francesi, nel Massiccio Centrale e sui Pirenei.

**Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è pezzato rosso tendente al fromentino rosso intenso e più scuro predominante. Estremità degli arti e regione ventrale bianchi. Testa bianca con orecchie rosse. Raramente macchie rosse sulla testa. Musello color rosso carnicino. Corna corte, di color giallo cereo come gli unghioni.



Animali di minor statura e taglia rispetto alle altre Pezzate Rosse Francesi. Altezza delle femmine inferiore a 140 cm. Peso vivo femmine circa 6 q.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine, con prevalenza per il latte. Molto adattabile agli ambienti difficili, ottima camminatrice, ottima utilizzatrice di foraggi grossolani, parto facile. Più che accettabile anche l'attitudine alla carne.

## **GRIGIO ALPINA**



### **Origine e diffusione**

Appartenente al gruppo delle "grigie" dell'arco alpino, si è modificata in rapporto alle condizioni ambientali e di allevamento e per gli incroci avvenuti con le varie razze di transito dal Brennero. La zona di maggior diffusione è la parte centrale dell'Arco Alpino, in particolare l'Alto Adige, alcune vallate della provincia di Trento e anche nelle zone montane difficili di Vicenza, Treviso e Belluno. Nel 1985 è stata fondata L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Razza Grigio Alpina A.N.A.G.A.. È allevata in purezza.

### **Caratteristiche morfologiche**

Il colore tipico del mantello è chiaro argento, con sfumature più scure intorno agli occhi, sul collo, sulla spalla e sui fianchi. I tori sono più scuri. Mucose nere e musello nero con alone bianco. Le corna sono chiare con punte nere. Animali armonici, statura medio piccola.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. I bovini di razza Grigio Alpina si adattano alle condizioni anche più difficili di pascolamento e, in confronto al peso e alle condizioni di allevamento non spinto, la produzione di latte è ottima. Grazie alle sue buone produzioni ed alle caratteristiche morfo funzionali (rusticità, facilità al parto, longevità, buona mungibilità) contribuisce efficacemente alla redditività degli allevamenti di montagna.



## **HÉRENS**



### **Origine e diffusione**

Questa razza Svizzera prende il nome dal distretto omonimo in cui ha avuto origine e dove è allevata da moltissimi anni (vallata della Rhone in Svizzera). Si ritiene fosse già presente al tempo dei Romani. Oggi è allevata in Svizzera (Cantone Vallese nella zona compresa fra Bringen e Martigny), in Val d'Aosta e nella regione di Chamonix in Francia.

### **Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è nero uniforme con tonalità fino al bruno-castano; a volte presenza della riga mulina (linea dorso lombare più chiara). Mucose pigmentate nere. Corna pronunciate, nere in punta, unghioni neri, testa corta e larga. Animali di taglia medio piccola, tarchiati, profondi con larghi diametri trasversali, muscolatura ben sviluppata, scheletro leggero ma solido. Temperamento vivo e bellicoso.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine, con prevalenza per il latte. Razza rustica, longeva, fertile e ottima pascolatrice con unghioni e arti molto forti.



## HINTERWÄLDER



### Origine e diffusione

Originaria del Sud-Ovest del Germania. Razza molto antica. Allevata in alcune zone della Foresta Nera e in Svizzera.

### Caratteristiche morfologiche

Colore del mantello dal giallastro a rosso (tendenzialmente sbiadito), spesso a macchie. Testa e arti sempre bianchi. Orecchie rosse, mucose depigmentate rosee,



corni chiari. Animali di taglia piccola. Le femmine sono alte 118/120 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine. La razza si caratterizza per grande rusticità, longevità, fertilità e attitudine al pascolo. Unghioni e arti molto forti. Spiccato senso materno.

## PINZGAUER



### Origine e diffusione

La zona di origine è nella regione di Salisburgo in Austria. È una razza di antichissima origine, rustica, robusta e particolarmente adatta agli ambienti montani. Buona produttrice di latte e carne, è allevata sulle Alpi Bavaresi, in Austria e in Alto Adige (Val Pusteria). Diffusa anche in molti Paesi dell'Europa dell'Est, nel Nord e Sud America.

### Caratteristiche morfologiche

Colore mantello: pezzato rosso, con

rosso predominante decisamente. Presenta una tipica fascia bianca che circonda il corpo longitudinalmente (dalla giogaia al garrese). Testa rosso/mogano/bruna. Mucose depigmentate (rosso-mogano). Corni chiari e neri in punta. Animali armonici, di taglia e statura medio piccola. Nelle femmine l'altezza è di circa 130 cm. Peso vivo 5,5/6,5 q.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine, con prevalenza per la carne. Si caratterizza per la grande rusticità, longevità, fertilità e adattabilità al pascolo d'alta quota.



## RENDENA



### Origine e diffusione

La zona di origine è la Val Rendena (Trentino). La razza attualmente è diffusa maggiormente nelle province di Padova, Trento, Vicenza e Verona. Soggetti di Razza Rendena sono allevati e sottoposti ai controlli funzionali anche in allevamenti delle province di Varese, La Spezia, Brescia, Belluno, Treviso, Pavia Modena e Forlì. La sua rusticità rende la Razza Rendena particolarmente adatta per lo sfruttamento dei pascoli, anche i più difficili, specie in collina e in montagna. Libro Genealogico Nazionale dal 1976. È in lieve e-

spansione dopo la diminuzione osservata fino agli anni '80. Al 31 dicembre 2002 le A.P.A. con capi in selezione erano 12 per un totale di 7.000 capi controllati, di cui 4.075 vacche.

Le bovine iscritte ai controlli funzionali rappresentano il 70% del patrimonio totale della Razza. Le bovine fuori selezioni sono concentrate principalmente nelle province di Padova, Verona e Vicenza. Altri capi sono presenti nelle province di Piacenza, Novara e Ferrara. La Rendena è la razza longeva per eccellenza, con un'età media ai parti che sfiora i sei anni. La longevità è un parametro di grande importanza in quanto consente una bassa quota di rimonta, e quindi una riduzione dei costi di produzione del litro di latte. Il parametro che meglio evidenzia in positivo la fertilità è il periodo parto-concepimento, che per la Rendena si aggira attorno a 85 giorni. È un dato estremamente valido in quanto consente la nascita di un vitello l'anno, e la programmazione dei parti nei tempi voluti, ciò è particolarmente importante per le aziende che prevedono l'alpeggio nei mesi estivi (Associazione Nazionale Allevatori Razza Rendena).

### **Caratteristiche morfologiche**

Colore mantello: castano a diverse gradazioni; tori più scuri, anche quasi neri. Animali armonici. Taglia e statura medio piccola; pelo liscio, riga mulina con striscia lombare più chiara. Mucose nere; musello nero con alone bianco, corna leggere, bianche e nere in punta. Altezza 130 cm. Peso 500/550 kg. Ciuffo di peli color avorio all'interno dei padiglioni auricolari.

### **Caratteristiche produttive**

La Rendena è una razza a duplice attitudine, con prevalenza di latte.

#### **Produzione latte**

La produzione media supera i 46 q, è questo un dato estremamente positivo in quanto tale produzione è ottenuta con minimi apporti di mangime concentrato, anche in zone difficili e marginali, e con il 70% delle vacche che ancora alpeggiano per 100 e più giorni nel periodo estivo. Nelle aziende di pianura, caratterizzate da un adeguato management aziendale, la produzione aziendale supera comunque i 60 q. di latte con buone percentuali di grasso e proteine.



#### **Produzione carne**

La Rendena fornisce vitelli scostrati 📖 molto richiesti dal mercato, oltre che vitelloni di 400/450 kg all'età di 12/13 mesi. Vitelloni con rese attorno al 58/60%. È da sottolineare che tali produzioni di carne, così come la produzione di latte, sono ottenute con bassi costi che consentono redditi netti competitivi.

## **TARENTOISE**



### **Origine e diffusione**

Originaria delle Alpi Francesi, deriva da antica popolazione bovina lì stabilitasi da molti secoli. Riconosciuta ufficialmente come razza nel 1859. Allevata nella Alpi Francesi e in minima parte nel Massiccio Centrale. Esportata in molti Paesi anche extraeuropei.

### **Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è uniforme, bruno-giallastro, tendente al giallastro. Mucose pigmentate nere. Corna chiare e nere in punta. Animali di taglia media-piccola. Altezza delle femmine 128/130 cm. Peso vivo femmine 5,0/5,8 q.

Altezza delle femmine 128/130 cm. Peso vivo femmine 5,0/5,8 q.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine, con prevalenza per il latte. La razza si caratterizza per grande rusticità, longevità e attitudine al pascolo. Buona la resistenza alle parassitosi. Discrete le prestazioni come produzione di carne



## TIROLER GRAUVIEH



### Origine e diffusione

La zona di origine e di diffusione è il Tirolo (Austria sud-occidentale). È la Grigio Alpina in Austria. Origine, in parte, in comune con le altre razze dell'Arco Alpino (tra cui la razza Bruna Alpina). Esportata anche in alcuni Paesi europei. Associazione di razza fondata nel 1924 con sede a Innsbrück.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore tipico del mantello è chiaro argento, con sfumature

più scure intorno agli occhi, sul collo, sulla spalla e sui fianchi. I tori sono più scuri. Mucose nere; musello nero con alme bianco. Corna chiare e nere in punta. Animali armonici, di taglia e statura medio piccole. Altezza delle femmine 126/136 cm. Peso vivo 5,5/6,5 q.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine, con prevalenza per il latte. Buone prestazioni come produzione di carne. Razza rustica, longeva, fertile e perfettamente adatta al pascolo d'alta quota.



## VALDOSTANA PEZZATA ROSSA



### Origine e diffusione

Originaria della Valle d'Aosta, è una delle poche razze indigene italiane a spiccata attitudine da latte che si distingue per la buona produzione di carne e per la robustezza. Deriva, come la Simmental, da bestiame pezzato del Nord Europa introdotto in Italia dai Burgundi verso la fine del V secolo. In seguito queste popolazioni si sono adattate alle particolari condizioni ambientali. La maggior parte degli esemplari presenti in Italia sono concentrati in Val d'Aosta. Nel 1937 viene fondata l'Associazione Nazionale Allevatori

Bovini Razza Valdostana A.N.A. Bo.Ra.Va..

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato rosso carico (intenso e scuro), tendente al violetto. Arti e regioni ventrali in genere bianchi. Testa bianca con orecchie rosse; raramente macchie rosse sulla testa. Musello roseo. Corna corte, di colore giallo ceroso come gli unghioni. Animali armonici. Taglia e statura piccola. Capacità motoria per spostamenti, per pascolare anche in zone poco produttive e per la resistenza alle patologie.

### Caratteristiche produttive

E' una razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte.

Razza perfettamente adattata al difficile ambiente di allevamento (alpeggio anche ad oltre 2.500 m di altitudine). La razza si caratterizza per l'elevata capacità motoria, per pascolare anche in zone poco fertili e per la resistenza alle affezioni.



## VALDOSTANA PEZZATA NERA

### Origine e diffusione

Nella popolazione bovina della Valle d'Aosta esistono animali a mantello pezzato rosso ed animali a mantello pezzato nero e/o castano. Sono, in effetti, due razze, la Pezzata Rossa e la Pezzata Nera che a volte può presentare mantello castano con pezzature o, più frequentemente, uniforme.



La Valdostana Pezzata Nera e la Castana rappresentano con la loro cugina Hérens (Svizzera), il gruppo bovino autoctono che ha popolato originariamente l'arco alpino, derivando probabilmente dal "Bos brachyceros". Le razze brachicefale (dal cranio largo) si distinguono per il loro carattere vivo e per la loro rusticità. I ceppi Valdostana Pezzata Nera e Castana fanno parte dello stesso Libro Genealogico, differenziandosi tra loro per il colore del mantello. Nel 1937 viene fondata l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Razza Valdostana A.N.A. Bo.Ra.Va..

### **Caratteristiche morfologiche**

Presenta caratteri simili alla Pezzata Rossa, pur essendo di solito meno sviluppata, più rustica e di conformazione più solida ed armonica. Mantello di colore pezzato nero, arti e regione ventrale in genere bianchi, testa in genere nera con macchie bianche sulla fronte. Animali armonici di taglia e statura piccola.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte. Più grossolana rispetto alla Valdostana Pezzata Rossa. Perfettamente adattata al difficile ambiente di allevamento (alpeggio anche ad oltre 2.500 m di altitudine). La razza si caratterizza per l'elevata capacità motoria per spostamenti, per pascolare anche in zone poco produttive e per la resistenza alle patologie.



## **VALDOSTANA CASTANA**



Nel mantello il pigmento nero e rosso sono combinati a formare sfumature di colore dal tutto nero al fulvo.

## **VORDERWÄLDER**

### **Origine e diffusione**

Originaria del Sud-Ovest della Germania. Negli anni '60 è stata incrociata con tori Ayrshire e successivamente con tori Red Holstein. Allevata nelle regioni più basse del Sud della Foresta Nera.

### **Caratteristiche morfologiche**

Colore del mantello rosso intenso tendente al bruno e bianco. Testa e arti sempre tendenzialmente bianchi, testa spesso maculata. Mucose depigmentate rosee. Corna chiare. Animali di taglia medio grande. Altezza delle femmine 128/135 cm. Peso vivo femmine 5,5/6,0 q.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine. Allevata ad altitudini medie in pascoli tendenzialmente poveri. Rustica, buona pascolatrice con unghioni forti. Fertile e longeva. Allevata in condizioni migliori rispetto all'altra razza di "bovini della Foresta Nera" Hinterwälder.



## VOSGIENNE



### Origine e diffusione

La zona di origine sono i rilievi dei Vosgi (Francia). Le origini risalgono al secolo XVII° , quando, nel corso della guerra dei 30 anni, viene importata dalla Scandinavia (soldati svedesi portarono la razza svedese Jemtlander). Alla fine del XIX° secolo viene incrociata con la razza Lothringer, simile alla Vosgienne ma più pesante. Negli ultimi vent'anni è una razza in recupero per le zone montane difficili. È allevata nella zona dei Vosgi, nella Francia dell'Est.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è nero e bianco, leggermente maculato. Il colore base è il nero. Striscia bianca sulla linea dorsale. Coda bianca. Parte ventrale bianca. Arti bianchi dal tarso e carpo. Testa grigia con alone nero intorno agli occhi. Mucose pigmentate nere con alone nero. Corna nere in punta; unghioni neri. Animali di taglia media. Altezza femmine 130-135 cm. Peso vivo femmine 6,0-6,5 q.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine, con lieve prevalenza per il latte. Buon sviluppo della muscolatura. Molto adattabile agli ambienti difficili, buona pascolatrice con unghioni forti. Più che accettabile anche l'attitudine alla carne. Razza rustica, longeva, fertile e perfettamente adatta al pascolo d'alta quota.



## *Altre razze minori Italiane*

## BARÀ



### Origine e diffusione

La razza bovina Barà allevata in Piemonte riconducibile alla Pustertaler. Lo studio scaturisce dall'interesse un gruppo di allevatori della Val Sangone (in provincia di Torino) che, nel 2001, si rivolse al Dipartimento di Scienze Zootecniche e alla Regione Piemonte segnalando la presenza in allevamento di un tipo di bovino che fino ad allora non era stato sottoposto ad alcuna forma di controllo ufficiale. Questa popolazione, localmente denominata Barà, è allevata da lungo tempo per la sua equilibrata duplice attitudine alla produzione di latte e carne e

per la buona adattabilità ad ambienti difficili come quelli montani. Queste favorevoli caratteristiche hanno determinato il mantenimento di questi soggetti all'interno di numerosi allevamenti nelle valate della provincia di Torino. Nonostante la mancanza di un registro anagrafico, e di qualsiasi forma di controllo o selezione ufficiale, si è in ogni modo mantenuta una razza-popolazione alpina con una discreta consistenza numerica (intorno a 4.000 capi).

Il carattere distintivo è rappresentato dal mantello che presenta spruzzatura irregolare, con aree pigmentate (di colore nero o rosso-castano) di estensione variabile, ma, in tutti i soggetti, presenti maggiormente sui fianchi, sul musello, le orecchie e le parti distali degli arti. Per quanto riguarda l'origine della popolazione Barà attualmente rinvenibile in Piemonte sono state formulate diverse ipotesi: la prima farebbe risalire la provenienza di questi capi ad epoche remote, a seguito delle migrazioni delle popolazioni Walser. Un'altra è legata alla testimonianza di alcuni allevatori che ricondurrebbero la presenza di questi soggetti ai primi del '900, quale conseguenza dei numerosi

flussi di immigrazione coinvolgenti anche gruppi di allevatori, avvenuti negli anni immediatamente successivi alla Prima Guerra Mondiale. Altre testimonianze riconducono la presenza sul territorio di questa razza alla notevole movimentazione di animali, avvenuta tra gli anni '60 e '70, ad opera di alcuni commercianti di bestiame della provincia di Torino.

**Caratteristiche morfologiche**

L'altezza al garrese risulta in media di 135 cm, la circonferenza toracica di 198 cm e la lunghezza del tronco di 163 cm, per un peso medio di 660 kg.

**ISTRIANA**

**Origine e diffusione**

Vecchia razza ascrivibile al gruppo delle Podoliche (molto simile alla antica Pugliese del Veneto). Razza in grave pericolo di estinzione. Nome locale Buscarin.

**Caratteristiche morfologiche**

Presenta mantello grigio in varie gradazioni, corna lunghe a lira nella femmina ed a mezza luna nel maschio.

**Caratteristiche produttive**

Tradizionalmente allevata per il lavoro nei campi.



**PASTURINA**



**Origine e diffusione**

La razza Pasturina fu ottenuta in Toscana (Italia) per incrocio e successivo meticciamiento fra le razze Maremmana e Chianina. La razza si estinse completamente in seguito allo spopolamento delle zone di allevamento. Recentemente l'incrocio sopraccitato è stato nuovamente effettuato ed esistono alcuni capi che comunque per ora non possono ancora essere considerati razza ma semplicemente incroci Mar x Chian. La Pasturina rappresenta un modesto gruppo di bovini che si trova nel Casentino (Arezzo), deriva dall'incrocio della podolica locale (Maremma-

na) con la Chianina con sangue prevalente di questa. I soggetti si presentano con incornatura a lira, mantello bianco tendente al grigio, arti abbastanza corti e robusti, pelle scura. Sono atti soprattutto al lavoro.

**SARDO-BRUNA**

**Origine e diffusione**

La razza SarDO Bruna (svitto-sarda) ottenuta per incrocio e successivo meticciamiento di bovini Bruni delle Alpi sulla popolazione autoctona Sarda. Era molto diffusa in passato nel Sassarese. Pur avendo avuto un notevole decremento numerico esiste tuttora una popolazione sarDO bruna regolarmente censita da parte dell'AIA.

**Caratteristiche morfologiche**

Gli animali presentano caratteristiche etniche assai simili alla razza Bruna del vecchio tipo. Soggetti molto solidi con struttura possente e grossolana, mantello bruno con musello ardesia con orlatura più chiara. Corna ben sviluppate bianco giallognolo a punta nera.



**SAVOIARDA**

**Origine e diffusione**

La Savoiarda (Tarina o Tarantasia) è una vecchia razza italiana considerata appartenente ad una branca della razza francese Tarentaise. Un censimento di metà del secolo passato stimava una popolazione di circa 12.500 capi diffusi nella sola provincia di Torino ed in particolare in Val di Susa.

Attualmente la razza ha subito una tale contrazione numerica che ha portato nel 1983 in seguito ad uno studio CNR alla totale soppressione di qualsiasi forma di registrazione dei capi compreso il registro anagrafico. Tuttavia un certo numero di animali riconducibili alla vecchia Savoiarda sopravvive tuttora. Purtroppo non esistono iniziative di sostegno della selezione e i pochi capi superstiti sono per lo più incrociati con tori da carne generando progenie di nessun valore.



#### **Caratteristiche morfologiche**

Mantello fromentino carico quasi fulvo. I giovani nascono di colore molto scuro che schiarisce con l'età. Sono neri il bordo libero delle palpebre, l'orlo delle orecchie. Attorno agli occhi sovente si hanno larghe occhiaie nere (occhiali). Nera è pure la corona gli unghioni ed il fiocco della coda. Musello ardesia. Corna bianco giallastre a sezione ellittica e punta nera. Il peso dei maschi 600/800 kg, Altezza al garrese 125/130 cm. Peso femmine 400/450 kg con altezza al garrese 117/122 cm. Se incrociata la razza tende a mantenere i caratteri etnici, ma compaiono macchie bianche che svelano gli incroci.

### *Razze minori Estere*

#### **AFRICANO GRANDI CORNA**

##### **Origine e diffusione**

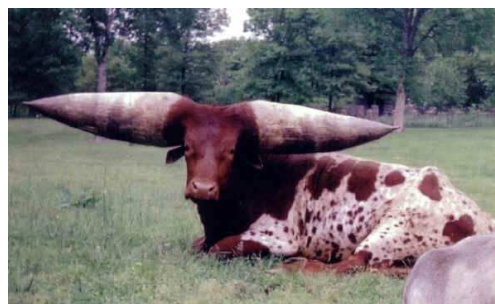
Razze bovine dalle grandi corna sono molto diffuse in Africa pur essendo poco conosciute; giungono spesso in Europa ed in America animali da utilizzare presso circhi e giardini zoologici per l'aspetto ornamentale o come curiosità. Sono animali generalmente molto docili.



IL TORO CON LE CORNA PIÙ GRANDI AL MONDO.

##### **Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: 130 cm. Presenta un mantello pezzato o a tinta unita. Corna: enormi, assumono forma a fiasco. Il musello è carnicino.



#### **ALENTEJANA**

##### **Origine e diffusione**

Razza originaria della zona di Alentejo, nel Portogallo meridionale. Animale armonico dotato di grande resistenza e longevità.

##### **Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: 135/150 cm. Mantello di colore rosso acceso. Presenta corna grandi, ben aperte e di tinta bianca con punta nera. Il musello è carnicino.

##### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne.



## ANATOLIA NERA



### Origine e diffusione

Nome internazionale: Native Black Cattle, Anatolian Black Cattle. Nome locale: Yerli Kara. Luogo di origine e diffusione: Anatolia centrale (Turchia). Razza rustica e frugale.

### Caratteristiche morfologiche

Animale di media-piccola mole. Mantello di colore nero intenso. Corna non lunghe. Fusello pigmentato.



### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## ANATOLIA ROSSA DELL' EST



### Origine e diffusione

Nome internazionale: East Anatolian Red. Nome locale: Dogu Anadolu Kirmizisi. Luogo di origine e diffusione: Est e Nord-est dell'Anatolia (Turchia). Animali rustici e molto longevi.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 118 cm. Peso medio: intorno ai 275 kg. Mantello di un caldo colore rosso intenso ed uniforme. Corna: presenti rudimentali. Musello: pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## ANATOLIA ROSSA DEL SUD

### Origine e diffusione

Nome internazionale: South Anatolian Red. Nome locale: Güney Anadolu Kirmizisi. Luogo di origine e diffusione: province del sud della Turchia.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Peso medio intorno ai 320 kg. Il colore del mantello è marrone rossiccio più o meno intenso. Corna: presenti molto minute e rudimentali. Il fusello è pigmentato.



## ANKOLE O BUE DEI WATUSI



### Origine e diffusione

Conosciuta anche come Ankole Longhorn, Egyptian, Hamitic Longhorn. Appare per la prima volta nelle pitture all'interno delle piramidi egiziane oltre duemila anni fa. Di questa razza esistono diverse varietà quali Bahema, Bashi, Kigezi e Watusi. È distribuita dal lago Mobutu al lago Tanganyika nell'Africa orientale. Razza bovina africana

molto allevata presso gli zoo. È presente anche in Italia.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130 cm. Il colore del mantello



generalmente preferito è il rosso mogano, ma sono presenti anche soggetti pezzati o di altri colori. Corna grandi imponenti bianco grigiastre. Il musello è rosso carnicino.

### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne; nell'area di origine si usa il sangue, sottoponendo gli animali a periodici salassi.

## **ANSBACH-TRIEDORFER**



### **Origine e diffusione**

Razza originaria della Germania.

### **Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: 140/150 cm. Presenta mantello pezzato rosso in modo piuttosto irregolare. Corna: presenti, corte rivolte lateralmente orizzontali; tinta chiara. Il musello è roseo carnicino. Le vacche pesano 700 kg. I tori 1.100 kg.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## **ARMORICAINE**

### **Origine e diffusione**

Razza francese originaria della regione Armorique, punta occidentale della Bretagna (Francia). La razza deriva da ripetuti incroci di razza Durham su bovine locali Bretoni e Froment du Léon. Libro standard è stato fondato nel 1923.

### **Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: 128/140 cm. Disegno e colori del mantello: rosso, pezzato rosso o roano rosso. Corna presenti, arcuate e rivolte in avanti in alto. Il musello è pigmentato. Peso tori 800/1.000 kg. Peso vacche 400/550 kg.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine (latte e carne).



## **ASTURIANA DE LA MONTAÑA**



### **Origine e diffusione**

Razza originaria delle Asturie (Spagna).

### **Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il mantello ha un colore rosso bruno con aree molto scure fino a nere su testa, collo, arti e spalle. Corna di medio sviluppo

bianche a punta nera. Il musello è pigmentato con alone chiaro.

### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte.



## ASTURIANA DE LOS VALLES



### Origine e diffusione

Razza originaria delle Asturie (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Il mantello ha colore rosso bruno con aree molto scure fino a nere su testa, collo, arti e spalle.

Corna: presenti, di medio sviluppo bianche a punta nera.

Il musello è pigmentato con alone chiaro.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## AROQUESA



### Origine e diffusione

Razza originaria della zona di Viseu e Aveiro (nord del Portogallo).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il mantello è di colore bruno, bruno rossiccio fino al fulvo. Le corna sono dirette lateralmente e poi in avanti. Il musello è pigmentato con orlatura chiara. Testa fine corta ed espressiva.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## AURE ET SAINT-GIRON (CASTA)

### Origine e diffusione

Razza francese originaria della zona di Aure e Saint Girons, vive in zone montagnose dei Pirenei francesi. Razza resistente e frugale, presenta alcune similitudini con la Bazadaise.

### Caratteristiche morfologiche

Disegno e colori del mantello: grigio castano. Corna: presenti bianche a punta nera. Il musello è roseo con intensa mazzatura grigia, mucose rosee. Peso vacche 400/650 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: antica razza usata per la trazione animale. Utilizzabile per la carne.



## AVILENA



### Origine e diffusione

Razza originaria del Nord della Spagna. È una razza molto rustica e resistente.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Il mantello è di colore nero ordinario. Corna presenti, rivolte in avanti in alto

bianche a punta nera. Il musello è pigmentato nero.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## BARROSA



### Origine e diffusione

Razza originaria del Nord-ovest del Portogallo.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il colore del mantello varia dal bruno, al bruno rossiccio fino al fulvo. Corna: estremamente sviluppate dirette lateralmente e poi in avanti. Il

musello è pigmentato con orlatura chiara.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e combattimento.



## BAZADISE



### Origine e diffusione

L'area di origine della razza Bazadaise (nome internazionale Bazas) sono le coste del Bazadais e a nord delle Landes in Francia. Antica razza a triplice attitudine, un tempo era molto apprezzata per il lavoro. Oggi sono rimasti pochissimi esemplari allevati in Francia nelle regioni montagnose (Pirenei).

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è uniforme dal grigio al grigio-bruno. Mucose rosee. Discreta la conformazione per la produzione di

carne.

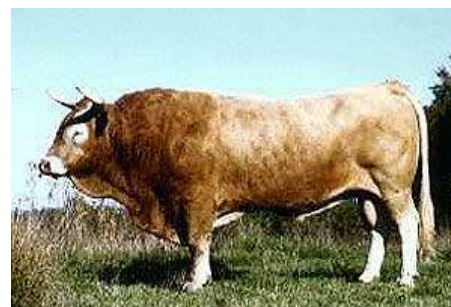
### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con modesta prevalenza per la carne. Carne di buona qualità. Buona rusticità e molto indicata per aree difficili in montagna.

## BÈRNAISE

### Origine e diffusione

Nel sud dell'Aquitania (Francia) si trovavano un tempo tre razze (Basquaise d'Urt, Basquaise de Barètos e Bèrnaise d'Aspe o d'Ossau) raggruppate in seguito sotto l'unico nome di "Bionde dei Pirenei". Più tardi nel 1961 dalla fusione di Bionda dei Pirenei, Quercy e Garronaise si formò la Blonde d'Aquitaine. Nel 1981 da un piccolo gruppo di animali rimasti isolati è stato possibile recuperare la razza. Partendo da 20 vacche e 3 tori, oggi si parla di circa 90 vacche.



### Caratteristiche morfologiche

Disegno e colori del mantello: fromentino, tonalità più accese nel maschio. Corna: presenti, molto sviluppate di forma a lira più o meno aperta nella femmina; colore avorio a punta ardesia. Il musello è depigmentato. Peso dei tori 900-1.100 kg. Peso delle vacche 600/700 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: produzione di carne in aree marginali con foraggi scadenti.

## BERRENDA COLORADA (ROJA)

### Origine e diffusione

La Berrenda colorada (roja) è una razza dell'Andalusia (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Presenta mantello rosso con tipica pezzatura bianca che interessa il garrese per prolungarsi al dorso e continuare sulla coda interessando poi il ventre. A volte macchiatura più irregolare. Corna presenti, rivolte in avanti in alto bianche a punta ardesia. Il musello è depigmentato carnicino.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne, lavoro, manifestazioni folcloristiche.

## BERRENDA NEGRA

### Origine e diffusione

Razza originaria dell'Andalusia (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm.



Il mantello è nero con tipica pezzatura bianca che interessa il garrese per prolungarsi al dorso e continuare sulla coda interessando poi il ventre. A volte macchiatura più irregolare. Corna presenti, rivolte in avanti in alto bianche a punta nera. Il musello è pigmentato.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne, combattimento.

## BETIZU

### Origine e diffusione

Vive allo stato selvatico sul versante spagnolo e francese dei Paesi Baschi (Spagna). Vivendo allo stato semi brado viene cacciata col fucile. La popolazione totale non supera le 300 unità di cui circa 80 in territorio francese.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: molto limitata taglia medio piccola 115/125 cm. Il mantello è fromentino chiaro in varia gradazione a seconda del sesso e dell'età. Corna: presenti tendenzialmente chiare. Il musello è depigmentato (carnicino).

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: razza riconducibile al gruppo delle "Bionde dei Pirenei" con attitudine carne.



### BIANCA E NERA DANESE



#### Origine e diffusione

Nome locale: Sortbroget Dansk Malkekvaeg.

Nome inglese: Danish Black-Pied. Population trend: aumento. Deriva dall'incrocio di Frisone Olandesi e Jutland Cattle. In seguito sono intervenuti riproduttori Frisoni USA e Canadesi.

#### Caratteristiche produttive

Utilizzo prevalente: latte e carne.

### BIANCA E NERA LITUANA

#### Origine e diffusione

Nome locale: Lietuvos juodmargiai. Consistenza: 639.929 capi. Population trend: stabile. Razza riconosciuta a se stante; in seguito ha ricevuto influssi dalla Frisone olandese e da parte di altri ceppi migliorati.

#### Caratteristiche produttive

Utilizzo prevalente: latte e carne.



### BIANCA E NERA POLACCA



#### Origine e diffusione

Nome locale: Nizinna-Czarno-Biala. Population trend in diminuzione. Deriva dalla fusione di vari ceppi Frisone (Germania, Svezia, USA, Canada).

#### Caratteristiche produttive

Utilizzo prevalente: latte e carne. Nella razza le due attitudini sembrano più equilibrate tanto che non è raro che giungano in Italia vitelli da ristallo per la produzione della carne.

### BLANCA CECERENA

#### Origine e diffusione

La zona di origine di questa razza è Extremadure (Spagna).



#### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Il colore del mantello è bianco crema. Corna rivolte in avanti in alto bianche a punta ardesia. Il musello è depigmentato roseo.

#### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



### BLACKSIDES TRENDER AND NORDLAND CATTLE

#### Origine e diffusione

La Black-sided Trender and Nordland Cattle (Sidet Tronderfe og Nordlandsfe, Rorosfe) è una razza originaria della Norvegia. E' stata selezionata a fine Ottocento.

#### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: femmine 119 - maschi 140 cm.



Il colore del mantello si presenta su base nera, una lunga striscia bianca corre sul dorso, per poi interessare la coda e il ventre. Ci sono poi moschettature bianche sulla testa. Corna: acorne (polled head). Il musello è pigmentato. Peso medio delle vacche 500 kg.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte, carne.

**BLUE DU NORD**



**Origine e diffusione**

Razza originaria della zona dell'Hainaut (Francia) a cavallo della frontiera franco-belga. Sembra essere sorta da incroci della razza Shorthorn inglese sulla locale razza pezzata nera. La razza presenta strette parentele con la Bianca Blu del Belgio. La presenza del gene dell'ipertrofia muscolare è meno presente e ricercato 10/20%.

**Caratteristiche morfologiche**

Disegno e colori del mantello: la mescolanza di peli neri e bianchi dona una tonalità grigio ardesia, il colore è pezzato blu. Corna: presenti fini piuttosto orizzontali, si piegano in avanti nelle vacche, colore grigio a punta scura. Musello: pigmentato.

I tori pesano 1.000/1.300 kg. Le vacche 700/900 kg.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne, anche se non mancano soggetti lattiferi.

**BOHUS POLL CATTLE**



**Origine e diffusione**

La Bohus Poll Cattle (Bohuskulla, Bohus polled cow) è una razza bovina originaria della Svezia.

**Caratteristiche morfologiche**

Il mantello si presenta di colore bianco fortemente maculato, orecchie nere. Corna: acorne (polled head). Il musello è pigmentato.

Peso: toro 600 kg; vacca 430 kg.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte.

**BORDELAISE**

**Origine e diffusione**

La zona di origine di questa razza è una località in prossimità di Bordeaux (Francia). La razza intorno agli anni '60 era considerata scomparsa. In seguito grazie ad alcuni appassionati si sono recuperati soggetti rispondenti allo standard.

**Caratteristiche morfologiche**



Disegno e colori del mantello: esistono due colori Beyrette (pezzature medio grandi), Pigaille (moschettature assai fini). Il pezzato può essere rosso o nero. Corna: presenti, si piegano lateralmente e convergono in avanti sulla fronte

VACCA DI RAZZA BORDELAISE PIGAILLE

Il colore è grigiastro a punta

più scura. Il musello è nero grigiastro.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: mista, tendenzialmente buona lattifera.



## BRAVA PORTOGHESE



### Origine e diffusione

Zona di origine della razza: Ribatejo Alentejo (Portogallo). Cugina prossima della più nota razza da corrida Spagnola. Razza tipicamente aggressiva, per la cura richiede personale preparato.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Presenta mantello di colore nero, ma sono diffusi altri colori. Le corna sono dirette lateralmente in avanti in alto. Struttura forte, di colore giallastro con

punta scura. Il musello è generalmente pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: combattimento, carne.

## BRETONE PEZZATA NERA

### Origine e diffusione

Piccola razza francese da latte dal manto pezzato nero. La Bretonne Pezzata Nera (nome internazionale Breton Black Pied) è originaria del sud della Bretagna in Francia, dove è denominata Bretonne Piè-noire. Razza autoctona, ha subito incroci con Durham e Frisona, mantenendo però le proprie caratteristiche. Ha probabilmente contribuito alla formazione della Jersey.



Sono in atto interventi per la sua salvaguardia (allevata in Bretagna e zone limitrofe). Oggetto di importazioni in Italia in ragione della sua minuscola taglia, che la rende molto ornamentale. In Italia è conosciuta anche come "vacca nana".

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è pezzato nero. Animali di piccola statura (tra le razze più piccole). Le femmine adulte pesano 350/450 kg; con altezza al garrese inferiore ad 1,20 m.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con prevalenza per la produzione di latte. Produzione tendenzialmente elevata in rapporto al peso. Alti titoli specialmente in grasso. Produzione media a capo delle vacche controllate (soltanto 120) 3.550 kg/lattazione, grasso 4,3%, proteine 3,49% .

## BRITISH LONGHORN

### Origine e diffusione

Antica razza inglese presenta corna lunghissime dirette lateralmente ed in basso.

### Caratteristiche morfologiche

I mantelli sono poco uniformi prevalgono i pezzati ed i tigrati.



Peso: vacche 700 kg; tori 1.100 kg.

### Caratteristiche produttive

Un certo slancio all'allevamento di questa razza è stato dato dalle epidemie BSE e dalla crescente richiesta di carni genuine, questa razza vi risponde molto bene, visto che si nutre in modo esclusivo di pascolo.



## BRITISH WHITE

### Origine e diffusione

La British White è originaria dell'Inghilterra; si tratta di una razza mantenuta tipicamente in semilibertà nelle grandi tenute inglesi. Esiste un ceppo statunitense formato con apporto di sangue Angus.

### Caratteristiche morfologiche



Altezza al garrese: 125/135 cm. Il mantello è tipicamente bianco con macchie scure alle estremità, sul muso e sulle orecchie. Corna: razza geneticamente acorne (polled head). Il musello è pigmentato.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## CAMARGUE



### Origine e diffusione

Razza autoctona della Provenza (Francia meridionale) dove è tuttora allevata allo stato brado, sia in estate che in inverno. È utilizzata soprattutto per le corse alla "cocarde" molto popolari in Provenza (specialmente Arles). Il numero totale di capi allevati è di circa 10/12.000, distribuiti in un centinaio di allevamenti (zona compresa tra il litorale, Montpellier, Tarascon e Fos-sur-Mer).

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è marrone scuro o nero. Animali di dimensioni ridotte: le femmine hanno un'altezza media di 120 cm e un peso di 200/270 kg, i maschi di 130 cm e peso di 300/450 kg. Le corna sono lunghe e rivolte verso l'alto a differenza dei tori da corrida spagnoli.



### Caratteristiche produttive

Razza da corrida; gli animali poco combattenti sono utilizzati per la produzione di carne, che ha ottenuto la Denominazione d'Origine Protetta (DOP) "*Taureau de Camargue*" nel 2000. Association de promotion de la viande bovine de Camargue:

Mas du Pont de Rousty 13200 Arles (Francia) .

## CANADIENNE



### Origine e diffusione

Razza originaria del Canada. Deriva da soggetti europei importati anticamente nel Canada.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello presenta un colore bruno rossastro con aree più scure. Corna: presenti. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.

## CACHENA

### Origine e diffusione

La zona di origine è il Nord Portogallo e la Provincia D'Orense (Spagna). Razza in grave pericolo di estinzione, simile alla Barrosa.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 100/115 cm. Il colore del mantello è bruno rossastro con toni più scuri alle estremità. Corna: presenti a lira nella femmina. Il musello è pigmentato con alone chiaro.



## CARDENA ANDALUSA



### Origine e diffusione

La zona di origine di questa razza è l'Andalusia (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è composto di peli bianchi e grigi a formare una tonalità blu ardesia più o meno chiara. A volte soggetti bianchi con orecchie, musello ed estremità degli arti fortemente pigmentati in nero. Corna presenti ben aperte, di tonalità grigio ardesia a punta nera. Il musello è pigmentato.

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il mantello tipicamente bianco con macchie brune alle estremità, collo, muso e sulle orecchie. Corna: presenti ben sviluppate nere a punta scura. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## CHILLINGHAM



### Origine e diffusione

Originaria dell'Inghilterra, la Chillingham Park si tratta di una razza mantenuta tipicamente in semilibertà nelle grandi tenute inglesi. Era ritenuta selvatica, ma in realtà si tratta di animali inselvaticiti razza molto rara intorno al 1947 era ridotta a 13 animali attualmente conta 135 capi. Un nucleo di capi è conservato in Scozia per maggior sicurezza.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese

115/125 cm. Il mantello tipicamente bianco con macchie brune alle estremità, collo, muso e sulle orecchie. Corna: presenti ben sviluppate nere a punta scura. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## CORSICA



### Origine e diffusione

In tutta la Corsica (Francia) si trovano piccoli allevamenti di questa razza. Si ritiene sia autoctona dell'isola (molto simile alla razza Sarda). Razza molto rustica e longeva.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115 cm. Disegno e colori del mantello: nero, fulvo, focato, tigrato, fromentino, bruno, pezzato nero o rosso. Corna: presenti, a forma di lira nella femmina di colore bianco giallognolo a punta nera o ardesia.

Musello pigmentato o depigmentato, secondo il mantello. Peso tori 350/450 kg. Peso vacche 250/300 kg.

**Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

**DEXTER**

**Origine e diffusione**

La zona di origine è il sud-est dell'Irlanda. Si è formata nel 18° secolo per iniziativa di Mr. Dexter che voleva formare una razza piccola idonea per il latte e per la carne. Alla sua formazione ha contribuito la razza Kerry (razza nana o Dwarf). E' stata introdotta in Inghilterra nel 1882. Libro Genealogico in Irlanda nel 1919 (Associazione di razza dal 1887) e in Inghilterra nel 1900 (Associazione di razza nel 1886). Oggi sono rimasti pochi esemplari allevati in Gran Bretagna, con qualche presenza in Germania.



Il colore del mantello è uniforme nero. A volte bruno nelle bovine e rosso scuro nei maschi. Animali molto piccoli con arti molto corti. Le femmine adulte: pesano 300/350 kg con altezza 100/110 cm. Buono sviluppo muscolare del treno posteriore.

**Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è uniforme nero. A volte bruno nelle bovine e rosso scuro nei maschi. Animali molto piccoli con arti molto corti. Le femmine adulte: pesano 300/350 kg con altezza 100/110 cm. Buono sviluppo muscolare del treno posteriore.

**Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine con modesta prevalenza per il latte. Produzione elevata in rapporto al peso (2.500 kg/lattazione con 4,3% di grasso). Elevata frequenza alla nascita di malformazioni congenite (testa a bulldog) con aborti.

**DOELA**



**Origine e diffusione**

La Doela Cattle (Dolefe, Dole) è una razza originaria della Norvegia. Alcuni soggetti di Doela cattle furono usati nella sua formazione soggetti Ayrshire e Telemark.

**Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: circa 125 cm. Il mantello è molto variabile a volte pezzato, spesso tigrato. Corna: presenti, sviluppate. Il musello è roseo o pigmentato. Peso medio delle vacche 500 kg.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte.

**DONANA O MOSTRENCA PALUNDA**

**Origine e diffusione**

La razza Donana o (Mostrenca Palunda) è originaria della Spagna. Molto simile in alcuni tratti somatici alla Texas Longhorn.



**Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese 125/135 cm. I colori del mantello sono molto vari, sia semplici che composti come pure pezzati. Corna molto sviluppate. Il musello può essere sia depigmentato che pigmentato.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne.



## EASTERN RED POLLED

### Origine e diffusione

La Eastern Red Polled Cattle (Ostlandsk Rodkolle, Raukolle, Ostlandsk Raudkolle, Raukolle, Rodkolle, Red Polled Eastland) è una razza originaria della Norvegia (circa 100 capi).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: circa 135 cm. Il mantello è color rosso carico. Corna: acorne (polled head). Il musello è pigmentato. Peso delle vacche 500 kg.



## ENNSTALER BERGSHECKEN



### Origine e diffusione

Razza alpina originaria dell'Austria.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/140 cm. Testa, dorso e arti sono generalmente bianchi, il resto del corpo presenta aree rosse di estensione variabile. Corna mediamente lunghe di colore chiaro a punta ardesia. Il musello è depigmentato roseo.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.

## ESTONIAN NATIVE CATTLE

### Origine e diffusione

L'Estonian Native Cattle (Eesti Maatõug) è una razza bovina originaria dell'Estonia. Ricorda molto la Jersey.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 128/134 cm. Presenta un mantello da fromentino a bruno chiaro. Il musello è roseo o pigmentato. Peso: - tori 700 kg; - vacche 450 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.



## ESTONIAN RED CATTLE



### Origine e diffusione

L'Estonian Red Cattle (Eesti punane) è una razza bovina originaria dell'Estonia. Sono registrati circa 3.000 capi. Il libro genealogico è stato fondato nel 1885.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/145 cm. Mantello color rosso molto scuro con aree fino al nero.

Peso: - tori 1.000 kg; - vacche 550 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.

## EVOLENE

### Origine e diffusione

Razza alpina originaria del Vallese (Svizzera). È una razza estremamente rara.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120/130 cm.

Presenta un mantello rosso o

nero, il bianco forma una fascia caratteristica che si estende



dalla gioiaia al garrese. Spesso è presente una stella in fronte. Corna medio corte. Il musello è rosso carnicino.

### **Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## **FERRANDAISE**



### **Origine e diffusione**

Razza originaria della zona di Clermont-Ferrand (Francia). Libro genealogico è stato fondato nel 1905.

### **Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è pezzato rosso, mogano o marrone. Le macchie sono irregolari. Le corna sono di lunghezza media, rivolte in alto e avanti (a forma di lira), di

color avorio a punta scura. Il musello è roseo o rosso carnicino. Peso tori 900/1100 kg. Peso vacche 600/700 kg.

### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte con 3.000/5.000 kg per lattazione; buona l'attitudine carne.



## **FIALL**



### **Origine e diffusione**

La *Fjall Cattle* (Fjällras, Swedish Mountain, Swedish Highland) è una razza originaria della Svezia dove oggi sono rimasti pochi capi.

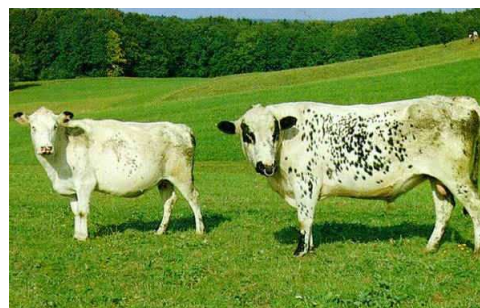
### **Caratteristiche morfologiche**

Il mantello è di colore bianco con macchie nere e rosse (ricorda il White Park). Peli neri su orecchie e attorno

agli occhi. Musello pigmentato. Acorne. Animali di taglia ridotta. Femmine alte 120 cm; 380/420 kg.

### **Caratteristiche produttive**

Razza duplice attitudine con prevalenza del latte. Molto adatta ai climi aspri.



## **FINNISH AYRSHIRE**



### **Origine e diffusione**

Il Finnish Ayrshire (Suomen Ayrshire) costituisce il ceppo della Finlandia dell'omonima razza inglese. Ceppo estremamente fecondo e produttivo

### **Caratteristiche morfologiche**

Presenta mantello pezzato rosso mogano. Corna: presenti a lira. Il musello è rosso carnicino.

### **Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: latte.

## FINNCATTLE EASTERN

### Origine e diffusione

La Eastern Finncattle (Itäsuomenkarja) è una razza bovina originaria della Finlandia (circa 150 capi).

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello si presenta rosso con pezzatura tipica, dorso e ventre bianchi. Corna: generalmente acorne geneticamente (polled head). Il musello è roseo.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## FINNCATTLE NORTHERN



### Origine e diffusione

La Northern Finncattle (Pohjoissuomenkarja) è una razza bovina originaria della Finlandia (circa 150 capi).

### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello bianco con screziature. Corna: generalmente acorne geneticamente (polled head). Il musello è roseo.

### Caratteristiche produttive

Razza ad attitudine mista.

## FROMENT DU LEON

### Origine e diffusione

Razza originaria di Saint Briec in Bretagna (Francia). Antica razza che ha contribuito alla formazione della Guernsey. Oggi sono rimasti pochissimi capi, allevati lungo le coste del nord della Bretagna.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è fromentino, con o senza zone bianche (arti e regioni ventrali). Le corna sono di media lunghezza. Animali armonici, con taglia e peso medi. Le vacche 700 kg; e i tori 1.100 kg.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con modesta prevalenza per il latte. Popolare per il burro dorato.



## GALLOWAY WHITE



### Origine e diffusione

È originaria della Scozia (Gran Bretagna). Razza separata dalla più nota Galloway black polled breed. Razza molto allevata in Germania per il suo aspetto ornamentale.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il mantello è tipicamente bianco con macchie scure alle estremità, sul muso e sulle orecchie.

Corna: generalmente acorne (polled head). Il musello è pigmentato nero.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## GASCONNE



### Origine e diffusione

Nome internazionale: Gascon Areole. La zona di origine è la Gascogne (Francia). Deriva da mescolanza di bestiame. Spagnolo Alpino ed Asiatico. Razza molto rustica. In passato fu assimilata alla Gascogne a mucose nere, ma da sempre gli allevatori le tengono ben distinte.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120/130 cm. Disegno e colori del mantello: varie gradazioni di grigio dallo scuro con

tracce rossastre al chiaro quasi bianco. Mucose di ano e vulva a bordo depigmentato. Corna di lunghezza media, rivolte in alto e avanti (a forma di lira); colore avorio a punta scura. Il musello è pigmentato con orlatura. Peso vacche 700/900 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: mista, molto equilibrio fra le diverse attitudini.



## GLAND-RIND (GLAN)



### Origine e diffusione

Razza bovina originaria della Valle di Glan (Germania).dal 1950 è stata incrociata con la Danish Red ed inclusa nelle German Red (Rossa Tedesca).Fino al 1961 considerata una variante della Gelbvieh.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 140/150 cm. Presenta

un mantello fromentino a volte molto chiaro. Corna grigio biancastre a punta scura. Il musello è roseo. Peso: vacche 600-700 kg; tori 1.000/1.100 kg.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).



## GLOUCESTER



### Origine e diffusione

Razza originaria del Gloucestershire (Inghilterra). Nel 1972 rimanevano solo 68 animali. La situazione è oggi migliorata grazie ad un piano di salvaguardia. Il libro genealogico è stato fondato del 1919. Il suo latte è utilizzato per la produzione del tipico formaggio Gloucester cheese.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Il mantello si presenta rosso o nero con tipica pezzatura che interessa la linea dorsale, coda e ventre. Corna: presenti, non molto sviluppate

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, occasionalmente per lavoro.



## GRIGIA TURCA



### Origine e diffusione

Nome internazionale: Turkish Grey (Boz Step or Plevne). Nome locale: Boz Irk. Luogo di origine e diffusione: Anatolia, Thrace (Turchia). Razza un tempo utilizzata per la trazione ed il lavoro animale.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Mantello grigio in varia gradazione. Corna: presenti sviluppate a semiluna nel maschio a lira nella femmina, chiare a punta scura. Musello ardesia con orlatura

(mucose pigmentate).

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: produzione di carne.

## GRIGIA UCRAINA

### Origine e diffusione

La Grigia Ucraina (Seraya Ukrainskaya, Seroukrainskaya, Ukrainian Grey Steppe) una razza originaria dell'Ucraina di ceppo podolico, molto rara.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Presenta un mantello grigio più o meno chiaro. Corna: presenti, assai sviluppate, di colore giallo-biancastro a punta scura. Il musello pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## GURTENKUH



### Origine e diffusione

La Gurtenkuh (o Gurtenvieh) è originaria del Cantone di Appenzell (Svizzera). È una razza estremamente rara. Molto simile alla Bruna.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Il mantello è bruno con ampia fasciatura bianca al tronco. Corna del tutto simili a quelle delle brune, bianche a punta nera. Il musello è pigmentato con alone chiaro.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## HARZER ROTVIEH

### Origine e diffusione

Razza a duplice attitudine originaria delle montagne di Harz (Germania).

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è rosso mogano. Corna: presenti, corte gialle a punta scura. Il musello è rosso intenso.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne e latte.



## HIGHLAND



### Origine e diffusione

La razza Highland ha vissuto per secoli nelle aspre e remote Highland scozzesi, conosciuta anche con il nome generico di Hebridean breed. Le difficili condizioni di sopravvivenza hanno creato un processo di selezione naturale, dove solo gli animali più idonei ed adattabili sono sopravvissuti per portare avanti la razza. Originariamente c'erano due popolazioni distinte: la più piccola, solitamente di color nero, la cui area di diffusione principale erano le isole della costa occidentale del nord della Scozia; l'altra invece era composta da animali di taglia maggiore e generalmente di

colore rossiccio, i cui territori erano le remote Highland della Scozia. Oggi entrambe queste linee sono considerate un'unica razza, la Highland. In aggiunta al nero e al rosso della linea originale, anche i colori giallo, grigio scuro e bianco argentato sono considerati colori tradizionali. Già alla fine del XIX secolo, gli allevatori americani riconobbero le qualità naturali della Highland e la importarono per migliorare le linee di sangue dei loro allevamenti, contribuendo molto al successo dell'industria americana del bestiame. Oggi le Highland sono diffuse in tutto il Nord America, così come in Europa, Australia e Sud America.

### Caratteristiche morfologiche

Statura bassa (femmine 110/120 cm). Corna sviluppate a lira. Pelame lungo, folto e ispido; scheletro robusto, criniera abbondante e forte giogaia. La Highland è una razza resistente alle malattie. Lunghie ciglia e ciocche di peli sulla fronte proteggono i loro occhi dagli insetti e per questo congiuntiviti e cancro agli occhi sono rari. Le Highland non si stressano facilmente, quindi malattie legate allo stress sono poco frequenti.



Nonostante le loro lunghe corna ed il loro strano aspetto, le Highland sono considerate animali tranquilli, i tori come le vacche che allevano i vitelli con grande cura. Possono essere abituati alla cavezza facilmente come le altre razze, forse ancor di più grazie alla loro intelligenza maggiore.

### Caratteristiche produttive

Viene allevata per la carne, ottima per quantità e qualità (magra e povera di colesterolo). Il manzo di Highland è carne magra e saporita, con poco grasso (le Highland sono protette da un lungo e folto pelo piuttosto che da uno

spesso strato di grasso). Lo sviluppo è tardivo e i soggetti sono pronti per la vendita soltanto all'età di 3/4 anni, quando avviene normalmente anche il primo parto. Pur vivendo all'aperto producono una buona quantità di latte (anche kg 7,6 al giorno con il 6% di grasso). Le Highland richiedono poco in termini di riparo e cibo per ottenere e mantenere buone condizioni di salute. Clima freddo e neve hanno poco effetto su di loro. Sono state allevate a nord fino all'Alaska e la Scandinavia. Si adattano bene anche a climi più meridionali e riescono a valorizzare anche i pascoli più poveri. È praticato l'incrocio fra tori Shorthorn e bovine Highland: i prodotti sono precoci, di elevato rendimento in carne e robusti.



## KERRY




### Origine e diffusione

Originaria delle regioni montuose dell'Irlanda occidentale. Si ritiene che derivi dai "bovini neri" dell'Europa occidentale. I bovini Kerry sono stati importati negli Stati Uniti a partire dal 1818 e la razza ha prosperato fino all'inizio del XX secolo. Ma già nel 1930 era, praticamente scomparsa dal Nord America. Per il grave pericolo di estinzione, sono stati avviati in Irlanda programmi per la salvaguardia della razza. Rustica e di esigenze nutritive alquanto modeste, viene allevata all'aperto. È capace di sfruttare i pascoli più poveri, anche se risente favorevolmente di una migliore alimentazione e di buone condizioni di

allevamento. È immune da tubercolosi. Allevata in Irlanda e in Canada.

### Caratteristiche morfologiche

Razza di piccola taglia. Raggiunge al massimo 1 metro di statura. Il peso standard del toro adulto è di kg 566 (1250 libbre ) , delle femmine adulte di kg 317/362. Ha conformazione fine e corretta. Il mantello è nero o bruno con linea più chiara lungo la schiena, lucido, liscio; la pelle morbida ed elastica; la mammella, talvolta macchiata di bianco, presenta pregevole conformazione. La testa è leggera, le corna sono bianco-giallastre alla base e nere in punta.

### Caratteristiche produttive

È considerata una razza da latte. La produzione media di latte è di kg 3.171 (con punte fino a 4.500 kg) con il 4% di grasso. Nonostante la ricchezza di lipidi, il latte è ritenuto particolarmente adatto ai bambini ed agli infermi, perché i globuli rossi sono molto piccoli e quindi più facilmente digeribili. In subordine all'attitudine lattifera, è apprezzabile la capacità d'ingrassamento. Razza longeva (vita media 14/15 anni).

## IRISH MOILED

### Origine e diffusione

L'Irish Moiled (Maol) è una razza bovina originaria della zona di Dawn e Antrim (Irlanda). Il nome Moile (Mael o Moal) deriva dal Gaelico 'little round' or 'mound' per definire la forma del sincipite.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il mantello presenta una tipica pezzatura molto screziata. Di solito le orecchie sono rosse. Corna: razza geneticamente acorne (polled head). Il musello è carnicino.

### Caratteristiche produttive

Razza nota tradizionalmente per la sua produzione di carne e latte.



## JERSEY DANISH

### Origine e diffusione

Il Danish Jersey (Dansk Jersey) è il ceppo danese molto apprezzato della omonima razza di origine inglese. Libro genealogico risale al 1925.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è tendenzialmente più chiaro del ceppo inglese. Corna: presenti. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.



## JUTLAND CATTLE



### Origine e diffusione

La Jutland Cattle (Jysk kvæg) è una razza originaria della Danimarca. Il libro genealogico risale al 1881; nel 1998 non più di un centinaio di capi componevano l'intera popolazione.

### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello pezzato blu o pezzato nero. Corna corte. Il musello è roseo mazzato di nero.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## KÄRTNER BLONDVIEH

### Origine e diffusione

Razza alpina originaria delle regioni della Carizia e della Stiria (Austria). È molto rara.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/140 cm. Il mantello è color frumento giallognolo. Corna mediamente lunghe di colore chiaro a punta ardesia. Il musello è depigmentato roseo.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.




## KOURÌ



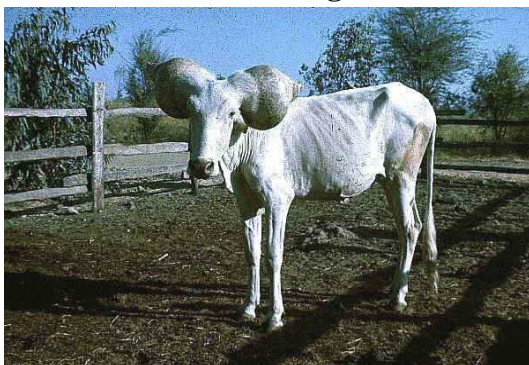
### Origine e diffusione

Razza taurina africana originaria del lago Tchad (Cameroun, Tchad, Niger), la Kourì ha nomi locali derivati dai diversi ceppi originari: Boudouma, Koubouri, Dongolè, Barey. I dati raccolti al centro CSMB di Sayam sul lago Tchad (Niger) hanno messo in evidenza le seguenti caratteristiche della Kourì: attitudine produttiva mista: carne (incrementi ponderali medi:

635 g; resa alla macellazione: 50%) e latte (da 3 a 6 kg/dì con punte di 10

kg/dì); lattazione media di 10 mesi; età al primo parto a 40 mesi; svezzamento a 9/10 mesi o oltre in caso di siccità grave e carenze alimentari; peso alla nascita del vitello: 27/32 kg; razza tripanotollerante.  La Kourì è minacciata di estinzione anche in relazione al progressivo ritiro del lago Tchad, sua nicchia ecologica naturale. E' a forte rischio di meticciamento, ma sono in corso azioni di conservazione.

### Caratteristiche morfologiche



Sono animali alti 140/150 cm al garrese e dal peso medio di 550 kg; i tori raggiungono 700 kg. Hanno forme slanciate, con caratteristiche grosse corna cave, ad anfora, a bottiglia o coniche, talvolta affilate, con grossa base di appoggio alla teca cranica (diametro alla base fino a 35 cm, circonferenza massima di 100 cm, lunghezza fino a 80 cm). Il mantello è bianco o grigio su cute rosa o grigia.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).



## LAKENFELDER O LAKENVELDER

### Origine e diffusione

La razza Lakenfelder è originaria dell'Olanda. Soggetti con fascia bianca sono riportati in molti disegni del 17° secolo. La prima descrizione della razza risale al 18° secolo. Associazione di razza e Libro Genealogico dal 1918. Esportata in USA dal 1850 dove ha contribuito alla formazione della Dutch Belted. Dal 1960 importati tori Belted Galloway (acorne) dalla Gran Bretagna ed incrociati con la razza locale (con corna). Discendenti senza corna. Razza in pericolo di estinzione.



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è nero o bruno con fascia bianca (fascia tra treno anteriore e posteriore, su tutta la circonferenza toracico-addominale). Presenta le corna (a differenza della Belted Galloway). Animale di taglia media. Le femmine adulte pesano 550/650 kg per un'altezza di 125/135 cm. Intelligenza superiore.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte (produzione di latte 5.000 kg/lattazione).

## LATVIAN BLUE



### Origine e diffusione

La Latvian Blue (Latvija Zila) è una razza originaria della Lettonia (199 capi).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/145 cm. Presenta un mantello color grigio-blu. Corna: presenti, con punta scura. Il musello è ardesia. Peso: toro 900 kg; vacca 460 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.

## LATVIAN BROWN

### Origine e diffusione

La Latvian Brown (Latvijas Bruna) è una razza originaria della Lettonia, formata per fusione di numerose razze rosse nord europee. Il libro genealogico è stato fondato nel 1922.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/150 cm. Presenta un mantello rosso brunastro. Corna: presenti, bianche a punta nera. Il musello è ardesia. Il peso dei tori 1.000 kg quello delle vacche 550 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## LATVIAN DANISH RED



### Origine e diffusione

La Latvian Danish Red (Danijas Sarkana) è una razza originaria della Lettonia (circa 400 capi).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/150 cm. Presenta un mantello di colore rosso carico. Corna bianche a punta nera. Il musello è grigio molto scuro. Peso: tori 1000 kg; vacche 520 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.

## LIMPURG

### Origine e diffusione

Originaria del Limpurg nel Wurttemberg (Germania). Le prime descrizioni della razza con mantello fromentino risalgono all'inizio dell'Ottocento. Alla fine dell'Ottocento vengono utilizzati molti soggetti della Gelbvieh (Gialla di Francia). Oggi è considerata una sottorazza della Gelbvieh. Pochi esemplari allevati (nello Heuchlingen e ad est di Stoccarda). Associazione di razza dal 1890.

### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è uniforme fromentino dal pallido al più vivo. Alcune zone sono più chiare (faccia caudale della natica, attorno agli occhi, parte distale degli arti). Musello rosso carnicino. Corna corte e unghioni gialli. Animali di statura media, ossatura abbastanza fine e muscolatura media. Le femmine adulte pesano 550/600 Kg per un'altezza di circa 135 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per la carne. Produzione media di latte: 4.000 kg/lattazione. Carne con buone caratteristiche per tenerezza e marezzatura.



## LITHUANIAN LIGHT GREY



### Origine e diffusione

La Lithuanian Light Grey (Lietuvos semieji) è una razza originaria della Lituania.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120/135 cm. Presenta un mantello grigio-bluastrò. Presenza di corna. Il musello pigmentato grigio scuro. Il peso dei tori si aggira tra 950/1.000 kg, le vacche pesano in media 400/550 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne

## LITHUANIAN WHITE BACKED

### Origine e diffusione

La Lithuanian White Backed (Lietuvos baltnugariai) è una razza originaria della Lituania.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 128/135 cm. Presenta un mantello su base nera con una lunga striscia bianca che corre sul dorso, per poi interessare la coda e il ventre. Ci sono poi moschettature bianche sulla testa. Corna medio corte. Il musello è pigmentato, nero. Peso: tori 900 kg; vacche 530 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## LITHUANIAN RED



### Origine e diffusione

La Lithuanian Red (Lietuvos zalieji) è originaria della Lituania. Sono intervenute alla sua formazione altre razze rosse nord europee.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/135 cm. Presenta un mantello di colore

rosso intenso. Il musello è rosso carico. Peso: tori 900 kg; vacche 550 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne e pellame.



## LOURDAISE



### Origine e diffusione

Razza francese originaria della zona intorno a Lourdes; rientra nel grande gruppo delle "Bionde dei Pirenei". Libro genealogico fondato nel 1896.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/130 cm. Il mantello ha un colore frumento chiarissimo tendente al crema. Corna: presenti, a forma di lira

nella femmina di colore bianco giallognolo sfumato in grigio. Il musello è depigmentato roseo. Peso tori 750/850 kg. Peso vacche 350/450 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: un tempo triplice. Oggi tendenzialmente latte ma non si disdegna anche la carne.



## LUING



### Origine e diffusione

Razza originaria della Scozia (Gran Bretagna). È stata esportata anche in Australia, Uruguay, Canada.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130 cm. Il mantello è pezzato rosso o rosso, manto molto ricco di pelo lungo e fine. Generalmente acorne (polled head). Il musello è carnicino. Peso: tori 950 kg; vacche 450-500 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## MALLORQUINA



### Origine e diffusione

Razza originaria dell'Isola di Maiorca (Spagna). È una razza rustica, poco specializzata, in via di estinzione.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Presenta

mantello da marrone chiaro con estremità scure, fino a bruno nerastro con linea dorsale di tonalità chiara. Corna di limitato sviluppo, giallo grigiastre a punta nera. Il musello è pigmentato con alone chiaro.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).



VACCA DI RAZZA MALLORQUINA CHIARA

## MARACHINE



### Origine e diffusione

La Marachine (Maraîchine) è una razza originatasi nell'area del Marais Poitevin, zone umide della costa Atlantica (Francia). La razza è imparentata con la più conosciuta Parthenaise con cui in passato era spesso incrociata.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 145 cm. Disegno e colori del mantello: da grigio rossastro fino a fulvo bruno, con la possibilità di toni scuri fino al nero su collo, spalle, contorno occhi, natiche; specialmente i maschi sono più scuri. Corna: presenti, a forma di lira nella femmina di colore bianco giallognolo a punta nera. Musello pigmentato ardesia scuro con ampia orlatura chiara. Peso tori 900/1.000 kg. Peso vacche 600/800 kg.

### Caratteristiche produttive

Razza rustica a duplice attitudine (latte e carne con produzione media di 5.000 kg di latte in un anno).

## MARINE LANDAISE

### Origine e diffusione

Conosciuta da molti secoli come "vaches marines" vive allo stato brado nel sottobosco della costa atlantica d'Aquitania (Francia). Fu considerata estinta negli anni 50, ma in seguito alcuni esemplari furono ritrovati. Sembra che i pochi capi sopravvissuti vivano nella riserva di Etang de Coutausse vicino a Lacanau.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Disegno e colori del mantello: fromentino con variazioni più scure fino al bruno rossiccio. Corna: presenti giallastre a punta nera. Musello pigmentato ardesia con orlatura più chiara.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## MARINHOA



### Origine e diffusione

Razza originaria del Centro-Nord del Portogallo. È in pericolo di estinzione.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Il colore del mantello varia dal bruno rossiccio fino al fulvo. Corna presenti di medio sviluppo bianche a punta nera. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: un tempo il lavoro ora essenzialmente carne.

## MARONESA

### Origine e diffusione

Razza originaria del Nord del Portogallo, vicino Villa Real.

### Caratteristiche morfologiche



Altezza al garrese: 125/135 cm. Il colore del mantello varia dal bruno, al bruno rossiccio. Le corna sono rivolte lateralmente e poi in avanti, bianche a punta nera. Il musello è pigmentato con orlatura chiara.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, lavoro, carne.



## MENORQUINA

### Origine e diffusione

Razza originaria dell'Isola di Minorca (Spagna). Razza da latte, i capezzoli e la mammella in generale sono spesso mal conformati e poco adatti alla mungitura meccanica.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Presenta un mantello di colore rosso chiaro molto lucente. Il fusello è depigmentato carnicino, a volte di tono un po' più scuro.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte.



## MIRANDESA

### Origine e diffusione

Razza originaria del Nord-Est del Portogallo.

### Caratteristiche morfologiche



Altezza al garrese: 125/135 cm. Il colore del mantello varia dal bruno, al bruno rossiccio fino al fulvo. Le corna sono rivolte lateralmente e poi in



avanti bianche a punta nera. Il musello è pigmentato con orlatura chiara.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne.

**MORTOLENGA**

**Origine e diffusione**

Zona di origine: Ribatejo Alentejo (Portogallo).

**Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese 125/135 cm. Colore del mantello: pezzatura rossa (in genere la testa e le estremità sono pigmentate). Corna ben sviluppate ed aperte. Il musello è di colore rosso carnicino.



**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne.



**MORUCHA**

**Origine e diffusione**

(Salmantina) La zona di origine della razza Morucha è la Provincia di Salasque (Spagna).

**Caratteristiche morfologiche**

Altezza al garrese: 135/150 cm. Il colore del mantello è nero, oppure composto di peli bianchi e grigi a formare una tonalità blu ardesia più o meno chiara. Corna presenti, ben aperte di tonalità grigio ardesia a punta nera. Il musello è pigmentato.

**Caratteristiche produttive**

Attitudine prevalente: carne.



**MURBODEN**



**Origine e diffusione**

Questa razza è originaria della valle del fiume Mur in Austria. La razza si è originata a partire da una razza Spotted di montagna e dall'antica Murztal. Inizialmente il colore del mantello variava dal rossiccio al grigio in funzione del contributo delle singole razze di origine. Nel 1869 è stata riconosciuta come razza e si è deciso di fissare le caratteristiche del mantello fromentino. Dal 1960 la razza è inclusa nella Austrian Yellow. Sono rimasti pochissimi esemplari, allevati in Stiria e Carinzia.

**Caratteristiche morfologiche**

Il colore del mantello è fromentino fino al rossiccio. Alcune parti di regioni sono quasi bianche: faccia caudale della natica, parte distale degli arti, alone del musello, occhialature. Le corna sono brevi e gli unghioni neri. Animali compatti e abbastanza muscolosi. Femmine adulte: peso 550/650 kg; altezza 130/140 cm. Buona costituzione per i pascoli alpini.

**Caratteristiche produttive**

Razza a duplice attitudine con modesta prevalenza per il latte. In passato ottimo animale da lavoro. Produzione di latte: 4.000 kg/lattazione, 4,2% di grasso.

## MURNAU-WERDENFELS

### Origine e diffusione

Razza antica probabilmente originaria del Tirolo. La sua origine sembra sia strettamente legata a quella della Bruna. Nella metà del 19° secolo viene rimpiazzata dalla Bruna e dalla Pezzata Rossa nelle zone dove era allevata in Germania. Tra il 1950-60 ulteriore ridimensionamento anche per la tubercolosi. Oggi sono presenti pochissimi esemplari, nel Murnauer Moos e nell'alta Baviera.



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore uniforme fromentino carico fino al rosso-bruno. Differisce dalla Bruna per la tendenza al rosso del mantello. Il fiocco della coda è nero. Il musello nero con alone. Le corna di media lunghezza con punta nera. Unghe nere. Animali di statura media. Le femmine adulte pesano 500/600 kg e sono alte 128/130 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte. Produzione latte: 4.300 kg/lattazione, 3,8% di grasso, 3,4% di proteine.

## NANTAISE



### Origine e diffusione

Razza originaria della Loira e della bassa Bretagna (Francia); vive in zone litoranee. La razza è imparentata con la più conosciuta Parthenaise con cui in passato fu spesso incrociata.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/140 cm. Disegno e colori del mantello:

fromentino rossastro, molto più chiaro rispetto alla Marachine. Corna: presenti, a forma di lira nella femmina di colore bianco giallognolo a punta nera (più rilevate e rivolte indietro rispetto alla Marachine). Musello pigmentato, ardesia scuro con ampia orlatura chiara. Peso tori 700/850 kg. e vacche 500/600 kg.




### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: mista latte e carne un tempo anche lavoro.

## NDAMA



### Origine e diffusione

Razza africana originaria della regione Fouta-Djallon highlands of Guinea (Conakry). Razza dotata di notevole resistenza alle numerose patologie parassitarie presenti (Trypanosoma). 

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120 cm. Il mantello si presenta generalmente monocolor giallo lupino o fromentino. Corna: presenti, sottili

rivolte in alto; colore giallastro a punta scura. Il musello può presentarsi sia roseo che pigmentato

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).



## NEGRA ANDALUSA



### Origine e diffusione

Razza originaria dell'Andalusia (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese 135/150 cm. Il mantello è nero ordinario. Corna rivolte in avanti in alto bianche a punta nera. Il musello è pigmentato nero.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## NORWEGIAN DAIRY



### Origine e diffusione

La Norwegian Dairy Cattle (Norsk Rodtfe) è una razza originaria della Norvegia.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è pezzato rosso. Il musello è rosso carnicino.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte.

## PALMERA



### Origine e diffusione

Razza rara originaria dell'isola di las Palmas-Canarie (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese 125/135 cm. Il mantello è fromentino chiarissimo. Corna brevi di colore chiaro a punta ardesia. Il musello è depigmentato.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## PAJUNA

### Origine e diffusione

La zona di origine di questa razza è la Sierra Nevada (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il colore del mantello è bruno rossastro con tonalità nere. Corna: presenti a lira raccordata nella femmina bianche a punta nera. Il musello è pigmentato con alone chiaro.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne e lavoro



## PIRENAICA



### Origine e diffusione

La zona di origine di questa razza sono i Paesi Baschi (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Il mantello è fromentino, da ordinario a chiaro. Corna: presenti a lira nella femmina; co-

lore bianco a punta scura. Il musello è depigmentato roseo.

### Caratteristiche produttive

Razza prevalentemente da carne.



## PRETA



### Origine e diffusione

Razza originaria del Centro-Sud del Portogallo.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore nero corvino. Corna: presenti chiare a punta scura. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## RINGAMALA

### Origine e diffusione

La Ringamala Cattle (Ringamalakor) è una razza originaria del villaggio di Ringamala, nella contea di Blekinge (Svezia), dove un piccolo nucleo di animali è rimasto isolato per parecchi decenni senza mescolarsi con altre razze da latte. Il lavoro di recupero è iniziato da pochi anni su una cinquantina di esemplari, anche attraverso un'associazione di allevatori. Nel 1995 rimanevano solo 50 capi ora risaliti a più di 100.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello si presenta pezzato rosso. Corna: presenti. Il musello è rosso carnicino.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte.



## RED POLL



### Origine e diffusione

Razza originaria delle contee di Suffolk e Norfolk (Inghilterra). Deriva dalla fusione delle razze Polled Suffolk Dun da latte e Horned Red Norfolk da carne, ormai da molto tempo estinte. È una razza a rischio di estinzione. Libro genealogico è stato fondato del 1874, l'Associazione di razza nel 1888.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Il mantello è di colore rosso ciliegia; a volte il fiocco della coda è bianco. Razza geneticamente acorne (polled head), da cui il nome. Il musello è rosso carnicino.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne



## RETINTA



### Origine e diffusione

La zona di origine è l'Andalusia (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135-150 cm. Presenta un mantello color rosso mogano scuro molto uniforme. Corna ben aperte di tonalità grigio ardesia a punta nera. Il musello è carnicino.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.

## ROUGE FLAMANDE



### Origine e diffusione

La Rouge Flamande (Rossa Fiamminga) è una razza originaria delle Fiandre francesi (Francia). Da oltre un ventennio si usano infusioni di sangue Rossa danese allo scopo di limitare la consanguineità. Libro standard fondato nel 1886.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135-145 cm. Disegno e colori del mantello: rosso acceso tendente al mogano ed al nero. I tori sono

sempre tendenzialmente più scuri. Corna: presenti, si piegano lateralmente e convergono in avanti sulla fronte. Il colore è grigiastro a punta più scura. Musello: grigio vinoso. Peso tori 900/1000 kg. Peso vacche 600 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte (6.700 kg/lattazione, con ottime percentuali in grasso e proteine).



## RUBIA GALLEGA



### Origine e diffusione

Razza originaria della Galizia (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 135/150 cm. Presenta mantello di colore fromentino da ordinario a scuro.

VACCA E TORO DI RAZZA RUBIA GALLEGA TRADIZIONALE

Corna di medio sviluppo bianco giallastre a punta ardesia. Il musello è depigmentato roseo.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



VACCA E TORO DI RAZZA RUBIA GALLEGA MIGLIORATA

## SAOSNOISE



### Origine e diffusione

Razza francese che trae la sua origine dalla fusione di vecchie razze conosciute un tempo come Mancelle, Percheronne, Caille Blond in seguito influenzate dalla razza Durham attualmente compresa nella Shorthorn. Sono entrati in data più recente riproduttori della Rouge de Près e Normanna. Lo Standard fu stabilito nel 1939. Luogo di origine e diffusione: regione di Saosnoise, nord est di Mans, Francia. Consistenza: circa 500 capi.

### Caratteristiche morfologiche

Disegno e colori del mantello: variabile nella pezzatura, bianco e rosso più o meno intenso.

Corna presenti, giallognole a punta grigia. Musello: depigmentato.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## SAYAGUESA

### Origine e diffusione

La zona di origine di questa razza è la regione a Sud-Ovest di Zamora (Spagna).

### Caratteristiche morfologiche



Altezza al garrese: 135/150 cm. Il colore del mantello varia dal nero maltinto fino a

bruno nerastro. Corna dirette lateralmente in avanti in alto, bianche a punta scura. Il musello è pigmentato



con alone chiaro.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne, lavoro.

## SHETLAND (ZETLAND)

### Origine e diffusione

Razza originaria delle isole Orcadi e Shetland (Gran Bretagna). Si ipotizza che derivi da animali norvegesi. Molto rara.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/125 cm. Il mantello è pezzato nero o pezzato rosso. Corna corte e ricurve. Il musello è pigmentato o carnicino secondo il mantello.



### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).



TORO DI RAZZA SHETLAND PEZZATO ROSSO

## SHORTHORN WHITEBRED

### Origine e diffusione

Razza originaria dell'Inghilterra del Nord e del Sud della Scozia (Gran Bretagna). Razza completamente disgiunta dalla più nota Shorthorn. Tipico utilizzo è quello di produrre dei meticcii con la razza Galloway detti Blue Grey



in ragione del mantello.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese 125/135 cm. Disegno e colori del mantello: bianco crema uniforme. Corna: assenti. Il musello è depigmentato roseo o grigio chiaro.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## SWEDISH MOUNTAIN CATTLE

### Origine e diffusione

Ceppo ristretto della Fjall originario della Svezia (ricorda la White Park).

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è bianco con maculature molto limitate.

Acorne (polled head). Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte.



## TELEMARK



### Origine e diffusione

La Telemark Cattle (Telemarkfe) è una razza originaria della Norvegia (circa 600 capi).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 121/140 cm. Il mantello si presenta su base rossa, una lunga striscia bianca corre sul dorso per poi interessare la coda e il ventre. Ci sono poi moschettature bianche sulla testa.

Corna: presenti (tipicamente ornate da sfere metalliche sulla punta). Il musello è rosso carnicino. Peso tori 500/700 kg; vacche 450 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.



## VANE



### Origine e diffusione

La Vane Cattle (Väneko) è una razza originaria della Svezia.

### Caratteristiche morfologiche

Simile alla Telemark, si presenta con un manto rosso con una lunga striscia bianca sul dorso, sulla coda e il ventre. Sono presenti moschettature bianche sulla testa. Corna presenti. Il musello è carnicino.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte.

## VAYNOL

### Origine e diffusione

Razza originaria Galles (Gran Bretagna) Il registro anagrafico è stato fondato nel 1872 a Vaynol Park, del Galles del Nord, vicino all'isola di Anglesey. Si tratta di una razza mantenuta tipicamente in semilibertà nelle grandi tenute inglesi. Era ritenuta selvatica, ma in realtà si tratta di animali inselvatichiti. Intorno al 1980 si è deciso di formare piccole mandrie di sicurezza. Razza in grave pericolo di estinzione.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 115/25 cm. Il mantello è tipicamente bianco con macchie scure alle estremità, sul muso e sulle orecchie.

Corna: presenti ben sviluppate nere a punta scura. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## VILLARD DE LANS



### Origine e diffusione

Razza originaria del Massiccio di Vercors, dove il più importante centro abitato è Villard de Lans (Francia). La razza fu ufficialmente riconosciuta nel 1864 (ricorda molto la razza Bionda Tortonese).

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 139 cm. Disegno e colori del mantello: fromentino rossastro. Corna a forma di lira nella femmina di colore bianco avorio a punta scura. Musello depigmentato come tutte le altre mucose.

Peso tori 700/850 kg. vacche 500/650 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: mista, produce circa 4500 kg di latte in 305 giorni.

## VOGELSBERGER ROTVIEH

### Origine e diffusione

L'area di origine della razza Vogelsberger Rotvieh (o Rotes Hoenvieh) è Hesse in Germania. Deriva da un'antica razza rossa allevata in Germania. All'inizio del 19° secolo era molto apprezzata per la produzione di latte. Sostituita in buona parte dalla Simmental. Dopo la seconda guerra mondiale è stata incrociata con la Angler Rotvieh. Oggi sono state avviate iniziative per la salvaguardia della razza (pochissimi esemplari nel Vogelsberg e in alcune zone di Hesse). Associazione di razza dal 1885.

### Caratteristiche morfologiche

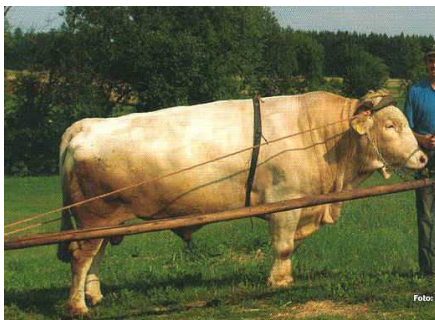
Il mantello è di colore uniforme fromentino vivo tendente al bruno. Corna chiare. Animali di statura media. Femmine adulte: peso 500/550 kg; altezza 125/135 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con lieve prevalenza per il latte. Produzione di latte: 4.000 kg/lattazione con 4,5% di grasso.



## WALDEVIERTLER BLONDVIEH



### Origine e diffusione

Razza bovina originaria dell'Austria, in prossimità della frontiera tedesca. È molto rara.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130/138 cm. Il mantello è color frumento giallognolo. Corna: presenti, mediamente lunghe di colore chiaro a punta ardesia. Il musello è depigmentato roseo.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## WESTERN FJORD

### Origine e diffusione

La Western Fjord Cattle (Vestlandsk Fjordfe, West Coast Fjor) è una razza originaria della Norvegia.

### Caratteristiche morfologiche



Altezza al garrese 120 cm. Il colore del mantello e del musello è variabile. Corna presenti nel 40% dei soggetti. Peso medio delle vacche 400 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.



## WESTERN RED POLLED

### Origine e diffusione

La Western Red Polled Cattle (Vestlandsk Raudkolle, Sorogvestlandsfe, West Coast Red Polled, Westland Polled) è una razza bovina originaria della Norvegia.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 120 cm. Presenta un mantello color rosso carico. Corna assenti. Il musello è pigmentato. Peso vacche 450 kg.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte, carne.



## WHITE PARK



### Origine e diffusione

L'origine di questa antica razza britannica si farebbe risalire ad importazioni di bestiame operate dagli antichi Romani. Secondo altri si tratterebbe di una razza a tutti gli effetti Inglese. Si tratta di animali molto rustici tradizionalmente mantenuti liberi nelle più antiche tenute inglesi. Un certo slancio all'allevamento di

questa razza è stato dato dalle epidemie BSE e dalla crescente richiesta di carni genuine, visto che questa razza si nutre in modo esclusivo di pascolo.



## WITTGENSTEINER



### Origine e diffusione

Originaria della Germania.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 125/135 cm. Presenta mantello rosso con stella prolungata in lingua bianca sulla fronte. Segni bianchi alle mammelle. Corna corte e generalmente chiare; convergono sulla fronte. Il musello è depigmentato. Peso: vacche 500/600 kg, tori 900/950 kg.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine (latte e carne).

## TEXAS LONGHORN

### Origine e diffusione

Vecchia razza tradizionale del Texas (Stati Uniti). Era la razza più allevata negli Stati Uniti prima dell'introduzione del Hereford.



### Caratteristiche morfologiche

Animale dimedia mole dotato di lunghe corna imponenti. Pre-

senta numerosi mantelli di cui i più apprezzati sono quelli screziati e pezzati.

### Caratteristiche produttive

È allevata in ragione della sua estrema rusticità e resistenza, nonché per alcuni utilizzi nelle parate tradizionali. La razza è pure utilizzata per essere sellata vista la sua docilità.



## TUX

### Origine e diffusione

La Tux (o Tuxer) è una razza originaria del Tirolo in Austria (detta anche Tirolese), che si è originata dalla Eringer. Originariamente allevata in una vasta area del Tirolo, verso la fine dell'Ottocento era presente soltanto nello Ziller. Esistono due sottorazze: la Tux a mantello nero e la Zillertal a mantello rosso. Sono considerate una sola razza con il nome di Tux-Zillertal. Oggi sono rimasti pochissimi esemplari (allevati nella valle dello Ziller in Tirolo) e sono state avviate iniziative per la salvaguardia della razza.

### Caratteristiche morfologiche

La Tux ha il mantello nero con coda e zone ventrali bianche. La Zillertal è invece fromentina con parti bianche come la Tux. Le corna sono brevi. Animali compatti e abbastanza muscolosi. Il peso delle femmine è 550/600 kg. L'altezza 120/130 cm.

### Caratteristiche produttive

Razza a duplice attitudine con modesta prevalenza per la carne. Combattimenti all'inizio dell'alpeggio per stabilire la bovina leader della mandria.



## URO (ricostituito)



### Origine e diffusione

Antichissimo bovino selvatico un tempo diffuso in tutta Europa e nell'Asia settentrionale, sopravvisse a due glaciazioni. E' considerato il progenitore di tutte le razze bovine ad oggi esistenti. Era conosciuto dai popoli antichi che lo veneravano quale animale sacro. Parlano dell'Uro Aristotele ed Erodoto. Nel sedicesimo secolo esistevano alcuni capi nella foresta di **Jaktorov** presso Varsavia. Nel 1557

erano rimasti cinquanta capi, nel 1562 trentotto, nel 1602 quattro. L'ultimo esemplare (una femmina ) si spense nel 1627. Nel 1921 due genetisti tedeschi Lutz ed Heinz Heck, affascinati dalla possibilità di ricostituire l'Uro, intrapresero una serie di incroci tra varie razze bovine presso gli Zoo di Monaco e Berlino. Il lungo lavoro di selezione che ne seguì portò alla formazione dell'attuale **Uro ricostituito** che con numerose mandrie regolarmente iscritte ad un proprio libro genealogico, fu allevato in molti parchi zoologici tedeschi e francesi. Esiste inoltre un comitato che ha come scopo la futura reintroduzione dell'Uro nelle antiche foreste polacche dove un tempo prosperava in compagnia del bisonte Europeo (*Bison bonasus*).



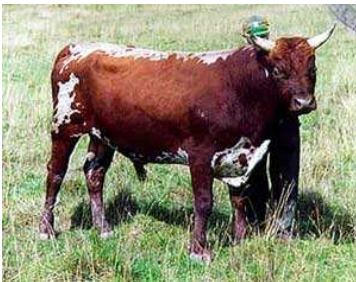
## Cenni su altre razze taurine minori

### ALBÈRS

Meglio nota come: Massanaise. Originaria delle montagne di Albères e la zona est dei Pirenei di Francia e Spagna. Il colore varia dal nero al biondo o marrone. Razza rara.



### ALLMOGEKOR



Razza conosciuta anche come Peasantry cows (mucca contadina). L'antico stile di questa razza è stato preservato fino ai giorni nostri solo per ragioni storico-culturali. Questi bovini erano di vitale importanza per l'agricoltura svedese di un tempo. Animali molto resistenti e quindi adatti alle produzioni estensive. Razza a triplice attitudine alla base dell'economia domestica degli agricoltori scandinavi date le buone produzioni di latte e carne. Oggi la razza è inserita in uno speciale registro detto delle "razze contadine". Per garantire la sopravvivenza della

specie, ogni animale possiede una foto identificativa ed un certificato attraverso il quale è tenuto sotto controllo il numero dei capi allevati.

### AMERICAN

La razza American è stata originata da Art Jones nel suo ranch nei pressi di Portales nel New Mexico. Jones ha usato gli esemplari Hereford da lui stesso allevati ma poco produttivi, per incrociarli con Shorthorn, per le buone qualità lattifere, Charolais per la taglia ridotta e la buona struttura corporea e Brahman per l'adattabilità della razza al clima caldo umido. Il lavoro, durato 30 anni, nei laboratori del dipartimento immunogenetico A&M in Texas, ha portato all'incorporazione del sangue di bisonte



americano nell'incrocio delle razze. La razza americana è dunque composta da 1/2 Brahman, 1/4 Charolais 1/8 Bisonte Americano, 1/16 Hereford e 1/16 Shorthorn.

### AMERIFAX

Originata negli U.S.A. da unincrocio di 5/8 Angus e 3/8 Frisone.



### ARGENTINE CRIOLLO



Questa razza è originaria dell'Andalusia e si è diffusa nel nuovo mondo in seguito alle spedizioni coloniali. Molto diffusa in Patagonia e nell'ovest del Nordamerica.

### AULIE-ATA

La nascita di questa razza risale al 1885 in Kirgizia. Nata dall'incrocio tra la locale razza Kazakh e la Frisone olandese. Riconosciuta come razza nel 1950 si è poi diffusa nel vicino Kazakhstan e in qualche area dell'Uzbekistan. La conformazione strutturale ricorda la razza Frisone con corpo allungato, testa sottile e corna corte. Attualmente si contano circa 265.000 capi.



### AUSTRALIAN BRADFORD

Razza diffusa nel Queensland. Creata con l'incrocio di Hereford e Brahman



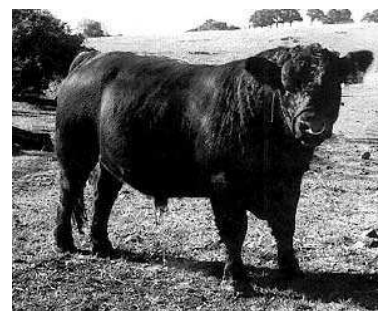
### AUSTRALIAN FRIESIAN SAHIWAL



Originaria del Queensland. È un incrocio fra zebù Sahiwal e Frisone

### AUSTRALIAN LOWLINE

La razza Lowline è stata sviluppata da un importante progetto di ricerca iniziato al Trangie Agricultural Research Center nel 1974. Razza da carne generalmente di colore nero ed acorne. La loro taglia corrisponde a circa il 60% di quella di una normale razzada carne raggiungendo l'altezza di circa 100/110 cm e un peso di circa 320 Kg. Il nome "Lowline" deriva appunto dalle sue ridotte dimensioni. Si può definire una Angus in miniatura.



### AUSTRALIAN MILKING ZEBÙ



Creata dal Commonwealth Scientific & Industrial Research Organization (CSIRO). Razza capace di superare i problemi di umidità e di infestazione di parassiti.

### BALADI

Conosciuta anche come: Arab, Oksh, Akshi, Anatolian, Bedouin, Djebeli, Kleiti. La Baladi è originaria di Israele, Siria, Libano e Giordania. Simile alla Jaulan ma di dimensioni ridotte. Il colore è di solito va dal marrone al nero. Alcuni esemplari sono acorni.



### BALANCER



Razza ibrida nata dall'incrocio fra Gelbvieh ed Angus. Muscolatura massiccia, taglia media, testa piccola ed acorne

### BALTATA ROMANESCA

Conosciuta anche come Romanian Spotted Cattle. Incrocio derivante dall'unione fra Grey Romanian ed esemplari di razza Simmental. Il manto è di colore bianco e rosso o con sfumature gialle, il musello e gli zoccoli sono carnicini. Razza con attitudine prevalente per il latte.



### BUE LINGO



È una razza che si nota subito per la striscia bianca che divide l'anteriore dal posteriore, tipica della Belted Galloway. La razza è frutto dell'unione genetica fra la Dutch Belt (Lakenfalder) con un insieme di semi fra i quali Highland, Belted Galloway, Angus, Limousin e Shorthorn. Gli esemplari possono essere con o senza corna. Il colore del mantello può essere rosso o nero ma sempre provvisto di fascia bianca al centro.

### BARZONA

È la combinazione genetica tra Africander, Hereford, Shorthorn e Angus.



### BEEFALO



Beefalo è una specie nata dall'incrocio fra il bisonte americano e qualsiasi altra razza domestica o esotica. Lo scopo della specie è quello di unire le eccezionali qualità del bisonte con le altrettanto eccezionali qualità delle razze bovine da carne.

### BEEFMAKER

È stata generata in base ad uno specifico disegno genetico, unendo sangue Simmental con una speciale selezione Hereford.



### BELARUS RED



(Krasnaya belorusskaya , Krasnobelorusskaya, Byelorussian Red, Red White-Russian, White-Russian Red). Per questa razza sono stati usati incroci di svariate razze rosse tra le quali la razza Angeln e la rossa tedesca, ma si denota la prevalenza di sangue Estonian Red e Latvian Brown. Di recente la razza



è stata migliorata introducendo il seme della Danish Red.

### BELMONT ADAPTAUR



La Belmont Adaptaur si è sviluppata in Australia nel 1950 dall'unione tra Hereford e Shorthorn. È dotata di incredibile resistenza al clima tropicale. Mantello pezzato rosso.

### BELMONT RED

È di origine genetica approssimativamente 50% Africander, 25% Hereford e 25% Shorthorn. Creata nel Queensland in Australia da ricercatori della Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO).



**BLANCO OREJINEGRO**

(Antioquia, BON) La BON è originaria di Antioquia (Colombia)

**BRAFORD**

Nata dall'unione tra 3/8 di Brahman e 5/8 di Hereford. Il sangue Brahman è indispensabile per l'adattamento della razza al clima delle regioni caldo della Florida.

**BUŠA**

(Bosnian, Illyrian). Buša è una piccola razza originaria del sud della ex Jugoslavia. È presente in Bosnia, Macedonia e Serbia. È inserita nel libro genealogico delle razze bovine dal 1984 e rappresenta circa il 20% della popolazione bovina locale. L'altezza al garrese è compresa tra 104 e 115 cm. Il peso medio degli esemplari oscilla tra 340 e 430 kg

**CANARY ISLAND**

Conosciuta come Canaria. Razza originaria delle isole Canarie (Spagna). Animali di colore rosso, si pensa sia originata dalla Galician Blonb. Questa razza è presente nell'isola dalla fine del 1500. Una delle prime razze importate dagli spagnoli nel Nuovo Mondo. Nel 1493 alcuni esemplari della razza sono già presenti a Santo Domingo. Le femmine di Canary Island raggiungono un'altezza di 148 cm e 575 kg di peso. I tori, in media, sono alti al garrese 152 cm e pesano 800 kg.

**CARINTHIAN BLOND**

(Austrian Blond) Razza a duplice attitudine originaria dell'Austria. Colore biancastro. Prossima all'estinzione.

**CAUCASIAN**

Conosciuta anche come: Kaykazskaya, Transcaucasian. Razza originaria delle montagne che separano Europa e Asia dalla Georgia al Dagestan. Gli esemplari caucasici puri sono neri o grigio-bruni.



## CHINCAMPO



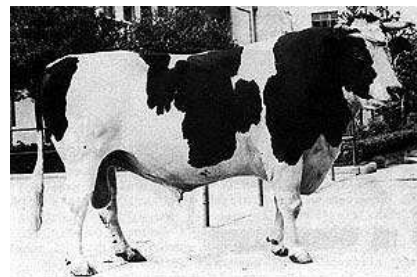
Originaria del sud della California e Messico. Rappresenta una selezione naturale delle razze creole conosciute localmente come Chincampo. Animali rustici e di piccola taglia. La colorazione del manto va dall'uniforme al maculato con la combinazione di due o tre colori (bianco/nero/marrone).



## CHINESE BLACK & WHITE



Conosciuta come Chinese black Pied. La razza è stata la prima ad essere introdotta in Cina. Ottenuta con l'incrocio della razza locale con tori di razza pezzata nera provenienti dagli USA e tori di razza Frisona provenienti dall'Olanda. Rispetto alle razze originali differisce nella struttura



corporea e nella taglia. Razza da latte.

## COMMERCIALE



Sono tutte le razze non registrate in un'associazione di razze. Possono essere di qualsiasi tipo o colore.

## CORRIENTE

Può essere definita come la prima razza ad essere importata nel nuovo mondo. Furono gli spagnoli ad introdurla nel 1493 a seguito della scoperta e successiva colonizzazione delle americhe. È diffusa in Florida e Centro/Sud America.



## COSTEÑO CON CUERNOS

(Andaluz, CCC, Cornigero de la costa, Sinuano de cuernos). La CCC è di origine spagnola. È una razza da latte. Sono caratteristiche le sue grandi corna a lira. Il peso medio dei tori oscilla tra i 700 ed i 750 kg. Il peso medio delle vacche è di 500 kg.

## DAMASCUS

(Aleppo, Damascene, Halabi, Kilis, Shami, Shamia). Simile all'Anatolian, è considerata, insieme a quest'ultima, la migliore razza da latte del Medio Oriente. Può essere nera o rossa. La popolazione totale è stimata in circa 10.000 capi. È una razza in pericolo di estinzione. Si adatta benissimo alle alte temperature e all'umidità inoltre è resistente alla malaria.



**DAMIETTA**

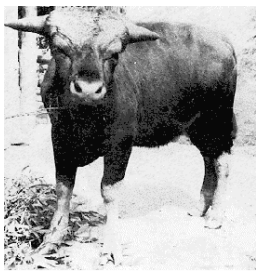
Razza originaria dell' Egitto nel lembo di terra compreso fra il nord-est del delta del Nilo e la costa del Mediterraneo. Mantello rosso, raramente a chiazze bianche.

**DRAKENSBERGE**

Razza di taglia media originaria del Sudafrica. Considerata un'eccezionale macchina riproduttiva.

**DROUGHT MASTER**

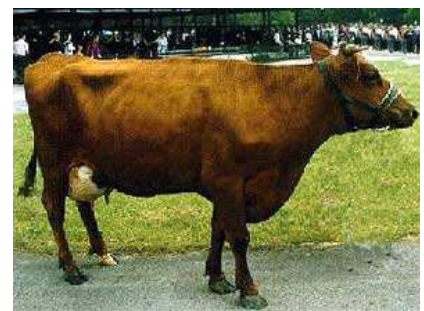
Razza originaria del nord del Queensland in Australia. Nata dall'unione delle razze Shorthorn e Brahman.

**DULONG**

La razza Dulong è stata trovata nel nord-est della provincia di Yunnan e catturata dalle autorità locali nelle montagne della contea autonoma di Dulong. Si ciba di bamboo ed erbacce. Gli esemplari della razza si nutrono sulle montagne tutto l'anno. Il peso dei maschi adulti è compreso fra 400 e 600 kg, le femmine tra 350 e 450 kg. Presentano corna corte e laterali. Il colore della pelle è nero o bruno.

**ENDERBY ISLAND**

Discende dalla Shorthorn originariamente introdotta in questa piccola isola sub-antartica dagli scozzesi nel XIX sec. Questa specie riesce a sopravvivere alle basse temperature ed ai venti che percuotono l'isola. Riescono a nutrirsi di Kelp (alghe marine). Nel 1980 la razza ha attirato l'attenzione pubblica perché aveva quasi cancellato la flora dell'isola. Alcuni animali sono stati studiati da un'università neozelandese per le loro altissime capacità digestive e di resistenza ai parassiti. Nel 1998 le nuove tecnologie hanno permesso la nascita del primo vitello clonato in Nuova Zelanda.

**FLORIDA CRACKER (PINEYWOODS)**

La razza Florida Cracker è l'equivalente in Florida della più conosciuta Texas Longhorn, è simile nella taglia e nei colori ma non possiede le lunghe corna caratteristiche della razza texana.



Discende dalle razze importate in America dagli Spagnoli. È diffusa nel Centro-Sud America, in misura maggiore in Mississippi, Alabama e Georgia. Lo Stato della Florida ha sviluppato un programma volto alla salvaguardia della razza, considerata in via d'estinzione.

### GELBRAY

Razza tradizionale degli Stati Uniti. Oggi incrociata con le razze europee quali Simmental, Limousine, Gelbvieh, Chianina, Maine Anjou per ottenere animali più armonici e redditizi.

### GERMAN ANGUS

(Deutsches-Angus-Fleischrind, Deutsche Angus). Una nuova razza da carne tedesca, derivante da tori Angus con Pezzata nera tedesca, Pezzata rossa tedesca e Simmental tedesca. Selezione acorne, temperamento mite, taglia grande. Razza a duplice attitudine: carne (caratteristiche Angus) e latte (caratteristiche Pezzate). Gli animali possono essere neri, marrone scuro, rossi o giallo-grigio, a volte si nota la presenza di macchie bianche. Il peso delle femmine è di circa 650 kg. I tori pesano 1.100 kg.

### GREEK SHORTHORN



È una razza rara originaria della Grecia. Animali da carne. Il colore varia dal grigio-biondo al marrone scuro, simile alla Buša. Animali di piccola taglia. Il peso dei tori si aggira intorno ai 300 kg, le vacche raggiungono soltanto i 200 kg. Razza rara

### GREEK STEPPE

La Greek Steppe ha le caratteristiche del Bos Taurus Primigenius. La razza, del genere "Grigia delle steppe" è localizzata nelle regioni del nord della Grecia. La Greek Steppe possiede le caratteristiche corna a lira, il colore varia dal grigio, grigio argento al grigio scuro. Razza di taglia piccola (tori 300 kg e vacche 250 kg).



### HARTÓN

Conosciuta anche come Hartón del Valle Vallecaucana, Valle de Cauca. La Hartón è stata introdotta dai conquistatori spagnoli nella valle del fiume Cauca in Colombia intorno al 1539. Razza a triplice attitudine. Oggi la razza viene incrociata con zebù per migliorare le produzioni di carne e latte, rendendola al contempo più resistente al clima tropicale in cui vive.

### HAYS CONVERTER



È la prima razza da carne identificata come pura schedata nei registri del Canada Livestock Pedigree Act. Il progetto fu sviluppato dal Senatore Harry Hays di Calgary. L'obiettivo era quello di produrre animali superiori in performance partendo dalla selezione base.

### HIBRIDMASTER

È razza formata approssimativamente da 50% Angus, 25% Bruna svizzera, oltre che da Brahman, Simmental, e Bison. Sviluppata da Joe Grose in Oklahoma. Selezionata per 35 anni per migliorare le doti di fertilità, longevità, produzione di latte ed accrescimento.





### HOLANDO-ARGENTINO

Razza da latte importata in Argentina dall'Olanda nel 1880 dal presidente Julio A. Roca. Introdotta nelle province di Cordoba e Buenos Aires.

### ICELANDIC

Meglio nota come Icelandic cattle, Íslenska kýrin (Iceland). Originaria dell'isola d'Islanda nell'Oceano Atlantico del nord e generata dal bestiame



proveniente dalla Norvegia intorno al X sec. Razza a duplice attitudine con prevalenza per il latte solitamente acorne. Il colore del vello può essere rosso, pezzato rosso, marrone, nero o pezzato nero. Il peso medio delle vacche è di circa 430 kg i tori raggiungono i 600 kg. Buone le capacità produttive di carne e latte.



### ILLAWARRA

Il mondo Illawarra è il mondo aborigeno australiano. Con questo termine si identifica anche l'area che si estende dall'oceano Pacifico fino a 50 miglia a sud



di Sidney. La razza Illawarra discende da una linea sanguigna formata dall'unione delle razze Dexter, Frisona, Shorthorn e Ayrshire. Il colore del manto è simile a quello delle Shorthorn, con sfumature bianco/rosse il tipico colore bianco/roano. Per questo motivo la razza è conosciuta anche come Illawarra Shorthorn. Razza a duplice attitudine (carne/latte).

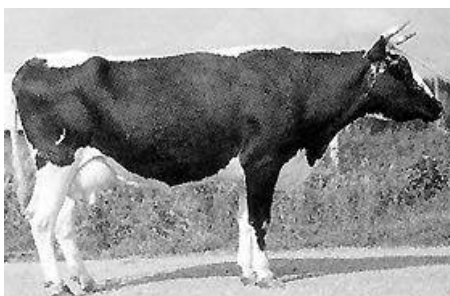


### ISRAELI RED

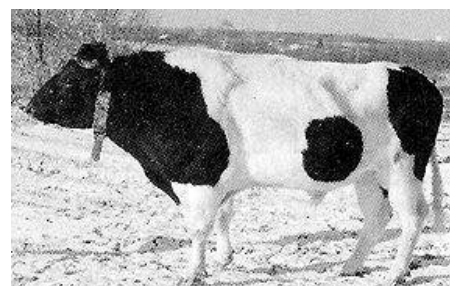
Conosciuta anche come Simford. Di origine mediterranea Nata dall'unione tra Brahman e Santa Gertrudis.



### ISTOBEN



Razza originaria della regione del Kirov, generata dall'unione tra la locale Great Russian con Kholmogory, Bruna Svizzera e Frisona Olandese.



### JAMAICA BLACK

Intorno al 1900 esemplari di razza Angus sono stati importati nell'isola di Jamaica. L'unione con lo zebù locale ha prodotto questa razza simile alla Brangus. Acorne.



### JAMAICA HOPE



Conosciuta come Jersey-Zebù, Montgomery-Jersey. La razza è stata generata all'incirca da 80% di sangue Jersey, 15% Zebù Sahiwal e 5% Frisona.

### JAMAICA RED

Conosciuta anche come Goodhope Red, Jamaica Red Poll. Creata dall'unione della Red Poll con lo Zebù. Il peso dei maschi è di circa 1000 kg le femmine 600 kg.



### JAPANESE

Razze derivate dall'incrocio tra la razza locale con le razze europee. Ne derivano: Japanese Brown (Waygu-Simmental), Japanese Poll (Waygu-Aberdeen Angus), Japanese Shorthorn (Waygu-Shorthorn).

### JAULAN

Nota come Birse, Khamissi. La Jaulan ha il manto bianco e nero come la Frisona ma non è una razza imparentata con questa. Si trova nelle aree montuose della Siria. Gli esemplari di Jaulan possono essere sia muniti di corte corna che acorni. Animali molto robusti ottimi per il lavoro con sufficiente produzione di latte.

### KARAN FRIES



Originaria dell'India. Generata dall'unione di Frisona e Tharparkar.

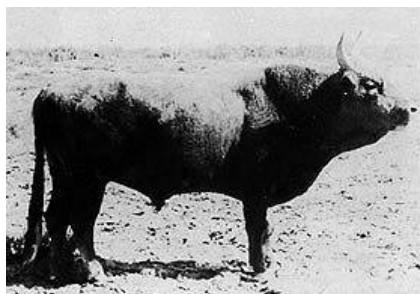
### KARAN SWISS

La razza è stata creata incrociando Bruna svizzera e zebù Sahiwal. Le bestie sono solitamente di colore grigio chiaro o marrone scuro. Producono latte di buona qualità. Creata e diffusa nel territorio indiano.



**KAZAKH**

Originaria del nord Xinjiang in Mongolia. Razza a triplice attitudine.

**KHOLMOGORY**

Formata in Kholmogory e nel distretto di Arcangel è la più vecchia e una delle migliori razze della contea.

**KILIS**

La Kilis è una razza che vive nel sud della Turchia. È una delle varietà dell'Anatolia Rossa del Sud, simile alla damascus.

**KURDI**

I Kurdi sono una popolazione nomade ed agricola delle montagne e altopiani del Kurdistan, una regione divisa tra Turchia, Iraq, Iran e Azerbaijan. La Kurdi è una razza di piccole dimensioni con corna corte o del tutto assenti. Gli animali hanno ossatura fine e muscolatura poco corpulenta. La varietà di colore va dal nero al grigio-bruno o beige con una striscia chiara sul muso. Le vacche mature pesano in media 300 kg.

**LITUANIAN RED**

Razza derivante dall'incrocio tra la locale razza lituana e le razze Ayrshire, Angeln, Frisona olandese, Rossa danese, Bruna svizzera e Shorthorn. L'incrocio è stato creato per ottenere animali da latte ad elevata produzione.

**MANDALONG**

Nata e diffusa nel Parco del Mandalong nei pressi di Sydney verso la metà degli anni '60. Generata da cinque razze di base: Charolais, Chianina, Shorthorn (acorne), British White e Brahman. La razza è stata creata con l'obiettivo di produrre animali resistenti, piccoli ed acorni con rapida crescita della muscolatura.

**MASAI**

Conosciuta anche come: Maasai. La vita delle tribù Masai di Kenya e Tanzania ruota attorno alla razza. Virtualmente tutti i ruoli sociali e lo status derivano dal rapporto degli individui con il loro bestiame. Il latte ed il sangue delle loro vacche rappresentano l'alimento di base della dieta Masai. Essi, infatti, non hanno la possibilità di cibarsi di grano e frutta. Il colore del bestiame è vario. La testa piccola ed il corpo ben muscolato.



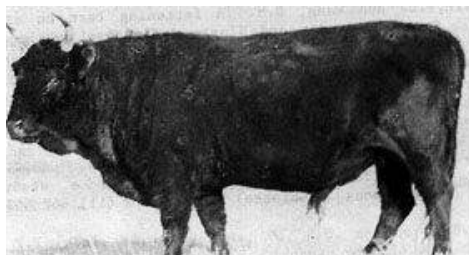
## MINIATURE

Definita razza da collezione. Gli esemplari più piccoli sono molto apprezzati.

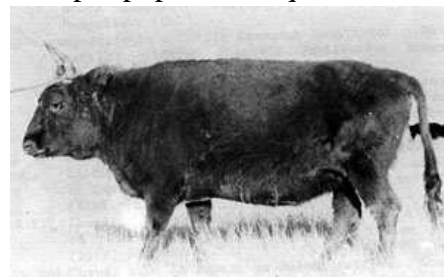


L'ANIMALE NELLA FOTO HA QUATTRO ANNI.

## MONGOLIAN



La Mongolian è una delle razze più popolari tra quelle da carne indigene cinesi. Diffusa nelle zone interne, nel nordest e nordovest della Mongolia. Solitamente di colore bruno, può essere anche nera o



gialla. Esistono due varietà della razza: la Ujumqin e la Halhin Gol.

## PHILLIPINE NATIVE



Esistono quattro tipi diversi di questa razza: Batanes Black, Batangas, Ilocos, Iloilo. Generata dall'unione fra la razza Cinese e la Messicana. È una razza da latte. Le femmine mature pesano tra i 280 e i 300 kg.

## QINCHUAN

Conosciuta anche come: Ch'in-ch'uan, Chinchuan', Tsinchuan, Tsin'chun, Chinchwan. La Quinchuan fa parte del gruppo delle Huanghuai, si trova nel Shaanxi centrale in Cina. Sono solitamente rossi, raramente gialli.



## RED STEPPE

Nota con il nome di Krasnaya stepnaya, red Colonist, Red German, Red Ukrainian. La Red Steppe si è sviluppata dalla Pezzata rossa dell'est e Angeln incrociate con la Grigia Ukraina con l'introduzione, in un secondo momento, della Bruna Svizzera. Razza da latte. È diffusa in tutta l'Ukraina e nella Russia europea.

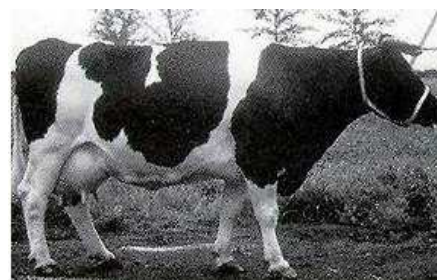
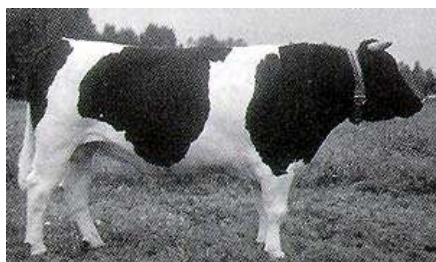
## ROMOSINUANO



Conosciuta anche come: Coastal polled, Moruno-Sinuano. La Romosinuano è diffusa nella valle Sinù nel nord della Colombia. Colore rosso-bruno e acorne.

### **RUSSIAN BLACK PIED**

Incrocio derivante dall'unione fra la razza locale con la pezzata nera o la frisona. Diffusa nell'Ucraina centrale ed in Siberia.

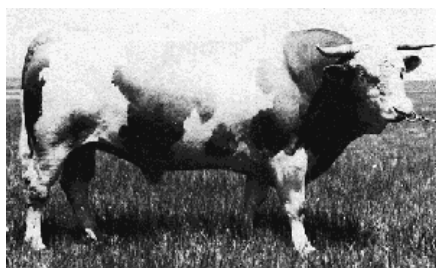


### **RX3**

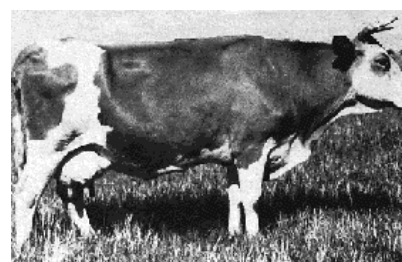
Una delle prime razze da carne create grazie ad un programma genetico negli anni '70.



### **SANHE**



Razza a duplice attitudine. Nata da un incrocio fra Mongolian e altre razze quali Simmental e Shorthorn. Resistente ai parassiti.



### **SANTA CRUZ**



La razza King Ranch Santa Cruz rappresenta più di sette anni di intenso lavoro di ricerca e sviluppo mirato a creare animali da carne più accettabili dal mercato.

### **SAN MARTINERO**

Conosciuta anche come: San Martin, Sanmartiniana. La San Martinero si trova nelle province di Meta e Caqueta nella Colombia centrale. Simile alla Consteño con Cuernos ma con migliore conformazione. Il colore del manto è solitamente beige, giallo-rosso o castano.

### **SARABI**



Conosciuta anche come: Ardibili. La Sarabi si trova in Iran e Azerbaijan. Razza a duplice attitudine con prevalenza per la produzione di carne. Colore tipicamente rosso.

## SHARABI

La Sharabi è nativa dell'area coltiva a nord dell'Iraq nei pressi del fiume Tigri. Animali derivanti dall'unione di razze con e senza gobba solitamente di colore bianco e nero. Razza da latte.

## SENEPOL



Nel 1800 la razza N'Dama è stata importata nelle isole Carribbean di St. Croix dal Senegal (Africa Occidentale) da Henry Nelthropp's e Gerard Estates. Il merito dello sviluppo della razza è da attribuire a Bromley Nelthropp's figlio di Henry, che combinando il sangue N'Dama con quello Red Poll ha ottenuto la Senepol. La nuova razza conserva il tipico colore rosso con testa acorne dei tori Red Poll e le doti di fertilità e produzione di latte delle vacche N'Dama. Il nome (SENE) deriva da Senegal, luogo di provenienza della N'Dama e (POL) da "polled" (acorne) dalla Red Poll.



## SIBONEY

La razza Siboney è stata sviluppata a Cuba negli anni '60. Nata dall'unione di 5/8 di Frisona e 3/8 di Zebù Cubano.



## SIMBRAH



Una combinazione sperimentale Simmental con Zebù Brahman creata da alcuni mandriani alla fine degli anni '60.

## SLOVENIAN CIKA

(Tolmin Cika, Bovini Cika, Bohinjka cika, Tolominaca cika). La Tolmin è una pezzata bruna, varietà chiara della razza Pinzgauer. La Slovenian Cika è stata usata prevalentemente per la produzione di carne nella zona di Tolominsko, Goreniska e nei dintorni di Ormo e Ptuj, tra il XIX e la metà del XX secolo.

## TEXON

La razza Texon è composta da una miscela genetica di Texas Longhorn storica e l'antica Devon. Le caratteristiche di questa razza sono: alta fertilità, adattamento climatico e longevità. Unisce, inoltre, le qualità di resistenza a malattie e parassiti proprie della Texas Longhorn ed una buona produzione di latte caratteristica della Devon.



### UKRANIAN BEEF

Nota anche come: Ukrainian Beef Synthetic, Ukrainian Meat. Questa razza è diffusa per tutta l'Ukraina. Nata intorno agli anni '60, la razza è composta di 3/8 Chianina, 3/8 Charolais, 1/8 Simmental Russa, 1/8 Grigia Ucraina.

### UKRANIAN WHITEHEAD

Conosciuta come: Ukrainskaya belogolovaya, Whiteheaded Colonist. Diffusa nel nord-ovest dell'Ukraina, è una razza da latte. La razza è nata tra il XVIII ed il XIX secolo dall'unione tra la Groningen Whitehead (Testa Bianca) e la Grigia Ucraina.

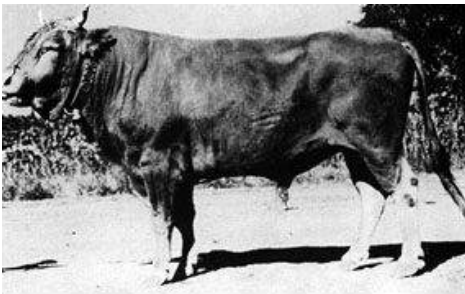
### URAL BLACK PIED

Nota come: Ural'skaya chernopestraya. La razza è originaria delle località di Sierdlovsk, Chel-ybinsk e Perm in Russia. L'Ural Black Pied è stata sviluppata nell'Istok State Farm dalla Frisona dell'Est e Tagil unita alla Frisona.

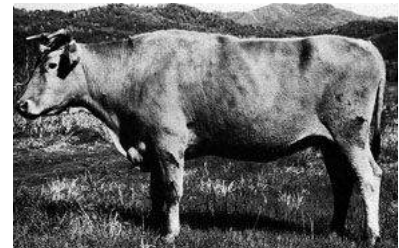
### XINJIANG BROWN

La Xinjiang Brown è il risultato dell'unione fra Bruna Svizzera con razze indigene (Kazakh), nella regione autonoma di Xinjiang Uygur. È una razza a duplice attitudine (latte/carne) ed è resistente al clima a nord delle montagne Tianshan. Il colore varia dal bruno al giallo o un mix di essi.

### YANBIAN



La razza Yanbian è distribuita principalmente nell'area agricola della provincia di Heilongjiang a nord della Cina e nella provincia di Liaoning nel sud dove vivono minoranze coreane. Animali molto alti e pesanti.





## ZEBÙ

Bovide caratterizzato molto spesso da un accumulo adiposo a livello del garrese (gobba). Presenta giogaia assai pronunciata e spesso orecchie grandi e pendenti. Le corna se presenti sono di svariata foggia spesso molto diverse da quelle dei bovini europei. Generalmente il mantello è molto rado poco adatto a sopportare il freddo. Assai discussa è la classificazione dello Zebù. Generalmente si parla di (*Bos zebù indicus* e *Bos zebù africanus*). Sembra comunque ormai chiaro che la presenza di razze zebuine in Africa sia avvenuta per antica introduzione dall'India. A questo punto sembra plausibile pensare che lo zebù si sia formato per domesticazione da una o più specie bovine selvatiche



ZEBÙ' BRAHMAN E ZEBÙ' NANO A CONFRONTO

che tuttora presenti nell'area Gaur - *Bos* (*Bibos*) *gaurus*, Gayal - *Bos* (*Bibos*) *gaurus frontalis*, Banteg - *Bos* (*Bibos*) *javanicus*, Couprey - *Bos* (*Novibos*) *sauveli*. Viste le conoscenze solo sommarie delle innumerevoli razze zebuine è metodica comune classificare gli zebù secondo la mole in zebù (grandi, medi e nani). Dall'accoppiamento di razze taurine e zebuine nasce una prole interfeconda, tanto che nelle aree tropicali di tutto il mondo sono molto diffuse razze miste zebù toro. Queste razze presentano un meraviglioso lussureggiamento dei caratteri, dimostrandosi inoltre estremamente resistenti alle malattie ed alle innumerevoli avversità climatiche.

## AMRIT MAHAL MYSORE



### Origine e diffusione

L'Amrit Mahal Mysore è una razza zebuina originaria dell'India, dove è allevata. Si tratta di animali longilinei utilizzati per trainare carri, sono animali dolicomorfi.

### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello generalmente grigio.

Le corna si inseriscono sul sincipite come nelle gazzelle, rivolte posteriormente in alto. Il musello è pigmentato.



### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: lavoro (animali da traino).

## AZAWARK



### Origine e diffusione

Pregiata razza zebuina originaria dell'omonima valle localizzata tra il Niger e il Mali. Conosciuta anche come Azaouak. Molto docile, molto diffusa e apprezzata si adatta molto bene al clima e alle scarse risorse alimentari della zona di origine. La Regione Piemonte finanzia da alcuni anni un progetto di miglioramento genetico della razza Azawak in Niger, presso la stazione sperimentale di Toukounous, situata a 200 km a nord della capitale Niamey. La produzione media di latte registrata in questi anni è

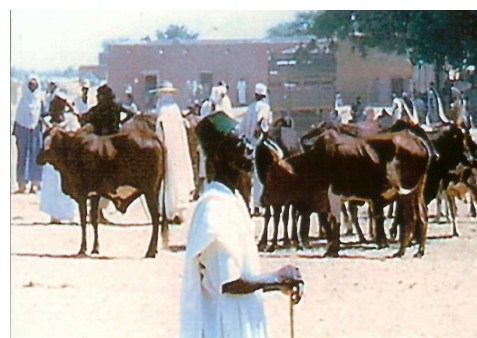
di 1000 kg/lattazione (290 giorni) pari a una media di 1,5 kg/dì; nella stagione delle piogge la produzione è pari a 3-4 kg/dì, ma se ben alimentate le bovine producono fino a 8 kg al giorno. Sono in corso attività di conservazione e miglioramento delle produzioni, nonché prove di conservazione del seme e di fecondazione artificiale. Dal 2005 RARE è partner di un progetto che prevede lo studio delle produzioni quanti-qualitative di foraggio e di latte di Azawak in collaborazione con i partner africani dell'Università di Niamey.

### Caratteristiche morfologiche

Il mantello è colore rosso acceso. Peso dei maschi adulti 400 kg; le femmine 300 kg. Altezza al garrese: i maschi 130 cm, le femmine 120 cm.

### Caratteristiche produttive

Triplice attitudine: (latte, carne e lavoro).



## BORAN



### Origine e di diffusione

Razza allevata in Etiopia, Kenia, Somalia, Zaire ed Australia.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: femmine 120 cm, maschi 135 cm.

Presenta un mantello di colore vario, generalmente pezzato e screziato. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## BRAHMAN



### Origine e diffusione

Razza zebuina diffusa in particolare nell'America del Sud; deriva da svariati incroci tra più razze zebuine. Razza utilizzata per la produzione di carne sia in purezza che in incrocio su razze bovine europee.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 150 cm. Presenta un mantello di colore

generalmente grigio, ma non mancano altri colori. Lunghie orecchie pendenti, corna molto corte. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## GOUDALÌ



### Origine e diffusione

La Goudalì (o Gaudalì) è una razza zebuina nota anche come "zebù Peul". Originaria della fascia saheliana dell'Africa, la

Goudalì è una razza molto diffusa ed è allevata per la produzione di latte. Gli animali nascono al peso medio di 22 kg e nel primo anno si accrescono di circa 350 g/dì; il primo

parto avviene intorno a

40/42 mesi. RARE collabora a un progetto finanziato dalla Regione Piemonte di miglioramento della produzione di latte di bovine Goudalì allevate presso la cooperativa GETN in Burkina Faso, nei pressi della capitale Ouagadougou.

**Caratteristiche morfologiche**  
Mantello generalmente grigio chiarissimo.

### Caratteristiche produttive

È allevata generalmente per la produzione di latte. La lattazione dura 140 giorni e la produzione non supera i 400 kg.



## GIR

### Origine e diffusione

La Gir (Gur, Gyr) è una razza zebuina allevata in India e America. Razza utilizzata per la produzione di carne sia in purezza che in incrocio su razze bovine europee.



### Caratteristiche morfologiche

Il colore del mantello è molto vario; presenta lunghe orecchie pendenti. Corna presenti od assenti. Il musello varia a seconda del mantello.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## GUZERAT

### Origine e diffusione

La Guzerat (Kankey-Guyerati) è una razza zebuina allevata in India e America. Razza utilizzata per la produzione di carne sia in purezza che in incrocio su razze bovine europee.



### Caratteristiche morfologiche

Il mantello si presenta generalmente grigio scuro fino a nero. Corna presenti rivolte in alto con la punta che volge all'indietro. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## HARIANA

### Origine e diffusione

Razza zebuina allevata originaria dell'India.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: femmine 130 cm maschi 150 cm. Il mantello si presenta generalmente di colore grigio scuro. Corna: presenti, corte e scure. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## NANO



### Origine e diffusione

Gli zebù Nani (Zwerg zebu) sono allevati in Germania; non tutti concordano, ma sembra sia originaria dell'India. Attualmente la diffusione è cosmopolita, a causa del suo aspetto ornamentale. Razza diffusa da pochi anni in Italia. Viene spes-

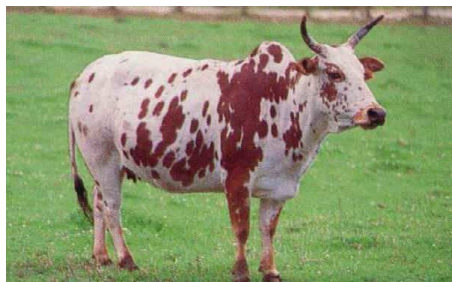
so utilizzata nelle gare con i cavalli Quarter Horse.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 110 cm. Hanno un mantello molto variabile, tinta unita o pezzato. Corna assenti o poco pronunciate. Il musello varia in relazione al mantello.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.



## NELLORE (ONGOLE)

### Origine e diffusione

Razza zebuina originaria dell'India. Allevata in India e America ed utilizzata per la produzione di carne sia in purezza che in incrocio su razze bovine europee.

### Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello generalmente di colore grigio. Corna piccole, corte, rivolte posteriormente. Il musello è pigmentato. Esistono esemplari acorni.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: carne.



## SAHIVAL



### Origine e diffusione

Razza zebuina allevata in Pakistan, India, Australia e Kenia. Razza utilizzata per la produzione di carne sia in purezza che in incrocio su razze bovine europee.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 130 cm. Il colore del mantello è vario, general-

mente pezzato e screziato. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

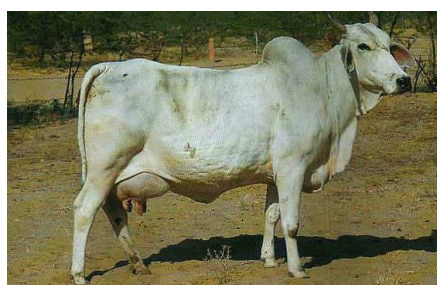
Attitudine prevalente: carne.

### Sahiwal in Australia

La Sahiwal è arrivata in Australia dalla Nuova Guinea nel 1950 creando due ceppi distinti: l'Australian Milking Zebù e l'Australian Friesian Sahiwal.



## TARPARKAR



### Origine e diffusione

(White Sindhi). Razza allevata in Pakistan ed India.

### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: 140 cm. Presenta un mantello grigio. Corna presenti. Il musello è pigmentato.

### Caratteristiche produttive

Attitudine prevalente: latte e carne.

## TULI

### Origine e diffusione

Razza africana (Zimbabwe e South Africa) di origine meticcia, ottenuta da zebù di origine africana. Oggi è diffusa anche negli Stati Uniti e in Australia.



### Caratteristiche morfologiche

Altezza al garrese: animali di elevata 130/150

cm. Presenta un mantello di colore da fromentino fino a rosso carico. Corna generalmente assenti. Il musello è roseo.



## Cenni su altre razze zebuine

### AFRICANDER



Conosciuta come: Afrikaner Originaria del Capo di Buona Speranza in Sudafrica. Animali di taglia medio piccola. I tori sono provvisti di una grande gobba cadente dietro le orecchie tipica degli Zebù. Il loro colore varia da un marrone tenue ad un rosso ciliegia intenso con corna bianco-beige. La razza bene si adatta alle condizioni di clima arido. Il temperamento è molto più docile della razza Brahman da cui deriva.



Il temperamento è molto più docile della razza Brahman da cui deriva.



#### Afrikander australiano

Un piccolo numero di bovini Afrikander importati dalle Americhe, hanno dato vita ad un nuovo importante sviluppo della razza in Australia. Le caratteristiche di questo gruppo *Bos indicus* ben si adattano al clima secco sub-tropicale australiano. I tori Africander sono spesso incrociati con le razze indigene viste le ottime doti di fertilità, docilità e ingrasso.

### BACHAUR

Originaria del Bachaur e Koilpur, suddivisioni del distretto di Sitamarhi nello Stato di Bihar in India. Appartiene al gruppo delle short horned (corna corte), di colore bianco o grigio chiaro. Razza simile all'Hariana. Le femmine non producono molto latte. Le corna e la corporatura in generale sono di taglia medio piccola.

### BARKA

Conosciuta come: Begait. La Barka viene dall'area a cavallo tra l'ovest Eritrea e l'Etiopia ed appartiene al gruppo Zebù del nord del Sudan. È una delle quattro maggiori razze etiopiche



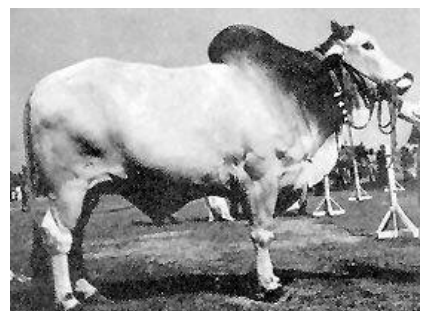
### BENGALI



Nota anche come: Chittagong Red, Kamdhino, Madaripur, North Bangladesh Grey.

### BHAGNARI

Originaria della zona di Bhag territorio a nord del distretto Jacobabad nella provincia di Baluchistan. Il colore varia dal bianco al grigio diventando nero sul collo, spalla e gobba negli animali maturi maschi. Il peso medio dei maschi maturi è di 600 kg, 480 kg per le femmine.



## BONSMARA



La Bonsmara è frutto di una rigorosa selezione di razze per incrementare la produzione economica nei pascoli estensivi delle regioni sudafricane. La razza è sorta dall'incrocio di 5/8 Africaner e 3/8 Hereford o sangue Shorthorn. Il nome "Bonsmara" deriva da "Bonsma", l'uomo che ha avuto un ruolo significativo nello sviluppo della razza, e "Mara", la fattoria dove gli animali si sono riprodotti. Razza di tipo sanga.

## CANCHIM

La razza Canchim è il risultato di un accurato lavoro scientifico, che mira ad ottenere, in Brasile, la migliore razza da carne a livello economico e qualitativo. Le razze zebù sono state introdotte in Brasile nel secolo scorso, incrociate con le razze indigene ed ambientatesi alla perfezione al clima caldo umido brasiliano.



## CHANNI



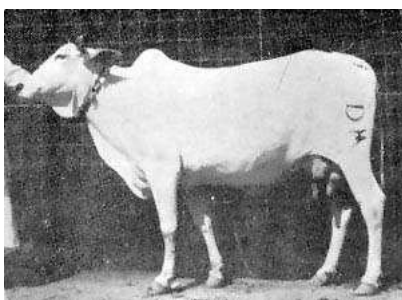
La Channi è una delle migliori razze del Pakistan e dell'India.

## CHOLISTANI

È una razza a triplice attitudine (carne, latte, lavoro). Sono zebù originari del deserto di Cholistan nel Bahawalpur in Pakistan. La Cholistani è generalmente a chiazze rosse, marroni o nere. Generata dall'unione della Sahiwal con le razze locali.



## DAJAL



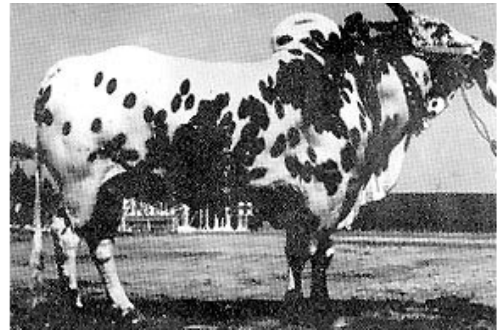
La razza è presente principalmente nell'area Dajal. Nel distretto Dera Ghazi Khan nella provincia di Punjab. Gli animali presentano un manto è bianco o grigio con sfumature nere sul collo. I maschi pesano intorno ai 500 kg, le femmine circa 390 kg.

## DANGI

Prende il suo nome dalla zona collinare dello Stato di Bombay conosciuta come Dangs. Simile alla Deoni, presenta un vello di colore bianco e rosso o bianco e nero. Animali di taglia media. Le corna sono corte e massicce, orecchie piccole. Il bestiame è utilizzato soprattutto per le qualità lavorative nei campi di riso allagati e per il traino dei carri sui sentieri collinosi. Produzione di latte scarsa ma di qualità eccellente.

### DHANNI

La Dhanni è originaria dei distretti di Attok, Rawalpindi e Jhelum nella provincia di Punjab in Pakistan. Il peso medio dei maschi è intorno ai 400 kg e le femmine pesano circa 300 kg.



### DEONI

La razza Deoni, conosciuta anche come Dongari che vuol dire “mezzo di trasporto delle colline”. Si è evoluta negli ultimi 200 anni. Gli animali sono di taglia medio piccola. Il colore è bianco e nero. Le corna sono curve rivolte indietro.

### FULANI SUDANESE



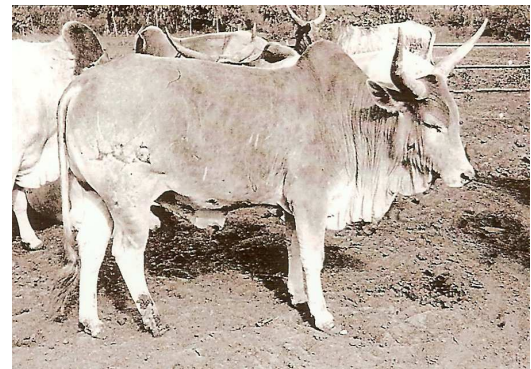
Conosciuta anche con il nome di Hausa Filani, Fulwa Singular Fulah. Nativa del Mali, è diffusa anche nei pressi del delta del Niger. Ha caratteristiche simili ad altre razze zebuine quali Gobra, Red Bororo e White Fulani. Razza a duplice attitudine.

### GAOLAO

Gli esemplari di Gaolao appartengono al gruppo delle short horned (con corna piccole), le femmine sono bianche, mentre i maschi hanno delle sfumature di grigio su collo gobba e spalle. Cranio a forma di bara, archi orbitali non prominenti e leggermente convessi nel profilo. Le corna sono corte e piccole non appuntite. Il collo è corto con una gobba moderatamente sviluppata. La coda è corta.

### GOBRA

Nota anche come Senegal Fulani o Senegal Zebù. Originaria del Senegal e del sud della Mauritania. Razza a duplice attitudine (carne/lavoro), si presenta con un manto che può essere bianco, pezzato rosso o giallo bruno.



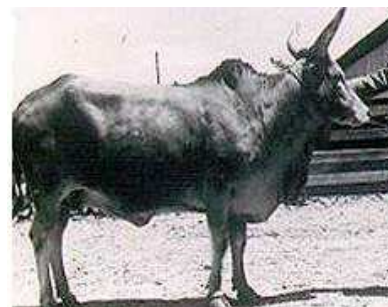
### HALLIKAR



Razza di tipo Mysore. Si trova principalmente nelle regioni a sud dello stato di Karnataka, nell'area circostante Mysore, in fondo alla penisola indiana. Il colore tipico è il grigio scuro. La razza Hallikar è l'origine della razza Amrit Mahal.

### HORRO

Meglio nota come: Walleoa, Wollega. La Horro è nativa dell'Etiopia. Razza principalmente da carne. La Horro è di tipo intermedio Sanga-Zebù. Solitamente marrone con una gobba medio piccola.



### INDU-BRASILIAN



Facile da riconoscere per le sue enormi orecchie pendenti. Generato dall'unione tra Gir, Guzerat e Ongole. Di statura alta. Può essere bianco, grigio scuro o rossastro. Sono resistenti alle alte temperature ed ai parassiti. Zebù diffuso in Brasile.



### KANGAYAM

La Kangayam diffusa in gran parte del sud dell'India. Razza di tipo Mysore. È evidente, nella sua conformazione, l'influenza sulla razza del sangue della Ongole grigio-bianca.

### KANKREJ

Conosciuta anche come: Bannai, Nagar, Talabda, Vaghiyar, Wagad, Waged, Vadhiyar, Wadhinar, Wadhir, Wadial.



### KASHIVI (KAVANGO)



Il nome "Kashivi" sarà presto riconosciuto dalle autorità della Namibia e del Sud Africa come nome ufficiale per la razza originata dalla Kavango. Razza di tipo Sanga.



### KENWARIYA

Conosciuta come: Kenkatha. Il nome deriva dal fiume Ken, che attraversa l'area collinosa di Bundelkhand e i territori di Panna, Charkhari, Bijawar e Ajaigarh che fanno parte di Vindhya Pradesh in India, dove la razza si è diffusa. Razza di taglia piccola. Il colore del manto varia dal grigio al grigio scuro. Corna perpendicolari alla testa e molto affusolate.

### KHILLARI



Diffusa principalmente nello stato di Bombay in India, la razza ha origine dalla Hillikar. La Khillari nota anche come Thillaris, è grigia o bianca. Le corna rivolte all'indietro spesso di colore nero ma esiste una specie definita Tapti Khillaris le cui corna sono di colore rosa. La pelle è soffice e i peli fini, corti e patinati.

### KHERIGARH

La razza si trova per lo più nel territorio di Kheri, nel distretto di Uttar Pradesh, in India. Corna a forma di lira del tipo Malvi e gobba piccola. Il colore del manto può essere bianco o grigio. Utilizzati come animali da traino. Scarsa la produzione di latte.

### KRISHNA VALLEY

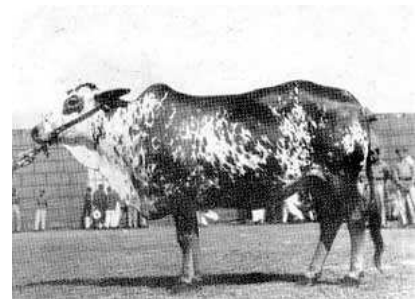
La razza Krishna Valley è usata esclusivamente nelle coltivazioni di cotone nella valle attraversata dal fiume Krishnanello Stato di Hyderabad in India. La razza è di recente formazione nata dall'unione fra le razze Gir, Ongole, Kankrey e la locale razza di tipo Mysore. Oggi la razza è diffusa anche negli Stati di Bombay e Miraj. Animali di statura alta di colore bianco o grigio chiaro, bianco e marrone o bianco e nero. Corna piccole e curve. Animali a duplice attitudine molto apprezzati dai coltivatori delle aree native. Buona la produzione di latte grazie al contributo fornito dal sangue Gir e Ongole. Oggi la razza è esportata anche in Brasile e Stati Uniti d'America.



### LOHANI



La razza Lohani è allevata nel distretto di Loralai in Pakistan. Gli animali hanno il manto rosso pezzato di bianco. Razza di piccola taglia e di statura corta. Corna corte e orecchie piccole.



### MADAGASCAR ZEBÙ



Nota anche come Malagasy, Malgache. La Madagascar Zebù è una razza a triplice attitudine. Gli animali possono essere di vari colori e posseggono corna a lira

### MALVI

Originaria del territorio di Malwa nello Stato di Madhyabharat in India. Animali di taglia grande, media o piccola, dipende dalle condizioni della terra in cui sono allevati. Ad esempio nella parte ovest adiacente Rajputana sono presenti capi di taglia grande, mentre nella zona di Madhya Pradesh ci sono animali di piccola taglia, nella sezione a nordest dello Stato di Hyderabad si trovano animali

di dimensioni medie e piccole. Per molti tratti ricorda la razza Kankrey. Manto di colore grigio, nero su collo, zampe e quarti anteriori.

### **MASHONA**



Conosciuta come: Makalanga, Makaranga, Ngobe dza, Vakaranga, Shona Mashuk, Mashukulumbwe. La razza Mashona originata dalle popolazioni Shona ad est dello Zimbabwe, nella regione adiacente al Mozambico. Il bestiame Mashona è di tipo Sanga.

### **MAURE**

Conosciuta anche come Arab, Gabaruyé, Mauritanian, Moorish. La razza Maure è originaria della Mauritania. Fanno parte degli zebù di tipo West African. Il colore del manto può essere rosso o pezzato rosso ma anche pezzato nero.

### **MAZANDARANI**

Nota anche con il nome di Gilana, la razza Mazandarani è diffusa nel nord dell'Iran. Razza a duplice attitudine (carne/latte), variabile la colorazione del manto.

### **MEWATI**

Esemplari Mewati sono localizzati nel territorio conosciuto come Mewat. La razza è a volte chiamata Kosi, ciò è dovuto alla grande quantità di bestiame di questa razza venduto al mercato di Kosi, una piccola cittadina nel distretto di Mathura. Simile alla razza Haryana ma si nota l'influenza del sangue Gir. Alla formazione della razza Mewati hanno contribuito le altre due razze della zona, la Rath e la Nagori. Animali di statura alta. Orecchie pendenti ma non molto lunghe. Musello nero. Razza da latte.

### **MUTURU**

Razza originaria di Camerun Liberia e Nigeria, è conosciuta anche con il nome di West African Dwarf Shorthorn, Kirdi, Nigerian Dwarf, Nigerian Shorthorn, Pagan, Savanna Muturu e Forest Muturu. Il manto è nero, bianco o pezzato.



### **NAGORI**

La razza Nagori vive prevalentemente nell'ex Stato di Johrpur, oggi facente parte dello Stato del Rajasthan in India. La Nagori è classificata fra le short horded (corna piccole) di colore bianco o grigio chiaro. La coda termina con un ciuffo di peli neri. Possiede grandi orecchie pendenti. Il bestiame è spesso usato in agricoltura o come mezzo di trasporto.

### **NANYANG**

Razza originaria di Henan e del nord Hubei in Cina. Usati essenzialmente come animali da traino, posseggono un manto di colore bianco/rosso, bianco o grigio maculato. Esistono due varietà della razza, la Nanyang di montagna e la Nanyang delle valli.

### **NGUNI**



La Nguni è un sub-tipo Sanga africano in cui rispecchiano sia le caratteristiche Bos Taurus che Bos Indicus. È una razza da carne di temperamento docile. La possiamo trovare nelle campagne sudafricane.



**NIMARI**

La razza Nimari è frutto di una mistura di razze Gir e Khillari. Ha preso la colorazione della Gir (nero, bianco e rosso tenue) mentre delle Khillari ha acquisito resistenza, agilità e temperamento. Animali longilinei. Corna presenti. Razza a duplice attitudine (latte/lavoro).

**ORMA BORAN**

(Tanaland Boran). Originaria del sudovest del Kenya è una specie di bestiame Boran portata in Ormo dall'Etiopia nel XV sec. Questa razza rappresenta una Boran migliorata.

**OVAMBO**

L'Ovambo appartiene al gruppo Sanga ed è originaria della Namibia. Simile alla Kaokoveld ma in miniatura. La razza è solitamente nera.

**PONWAR**

La Ponwar è piccola e compatta di colore nero con frequenti macchie bianche sulla fronte e sulle zampe. Possiede corna lunghe a forma di lira. Il bestiame è circoscritto nella piccola area geografica di Pilibhit nel distretto di Pradesh, in India. Razza da latte.

**RATH**

Frutto dell'unione fra Harijana, Mewati e Nagore. Razza a duplice attitudine (latte/lavoro). È impiegata spesso nel lavoro dei campi e come animale da traino. È la razza dei nomadi Rath.

**RATHI**

Originaria di Bikaner e Ganganagar nel nordest del Rajasthan in India. Il bestiame è solitamente rosso scuro o occasionalmente maculato. Nata dall'unione tra Sahiwal e Tharparkar. Non è da confondere con la razza Rath.

**RED BORORO**

Conosciuta anche come: Abori, Rahadji, Rahaji, Babadi, Brahaza, Djafoun, Fellata, Fogha, Gabassaé, Gadéhé, Hanagamba, Kréda, Mbororo, Rahaza, Red Fulani, Red Longhorn. La Red Bororo è presente in una zona compresa fra il nordest della Nigeria, l'ovest del Chad ed il nord del Cameroon. Appartengono al tipo West African Zebù con le caratteristiche lunghe corna a lira. Il normale colore del manto del bestiame è mogano.

**RED SINDHI**

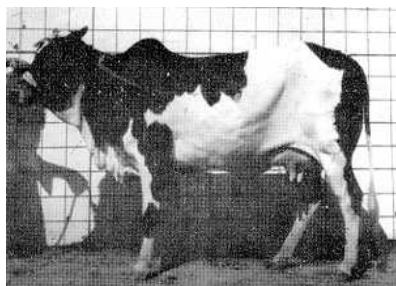
Conosciuta anche come: Malir (Baluchistan), Red Karachi, Sindhi. Originaria dello stato Pakistano di Sind, è diffusa, grazie alle



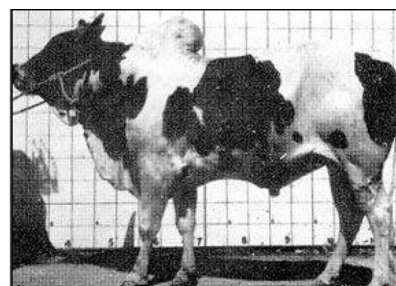
buone doti lattifere, anche in molte parti dell'India e in altri 33 stati asiatici oltre che in Oceania e nelle Americhe. Il colore del manto è normalmente rosso intenso, ma può anche essere giallo bruno o marrone scuro.



## ROJHAN



La razza Rojhan è originaria della catena montuosa del Suleman nella parte sud del distretto D.G. Khan (villaggi Rojhan, Kachagaddi, Umarkot e Somemiani) nella provincia di Punjab e in parte nei distretti di Dera Ismail Khan, Kohat e Bannu nella provincia di NWF in Pakistan.



## SANGANER



Razza di tipo Sanga. Nata dalla reciproca unione di più razze (Afrikaner, Nguni, Drakensberger, Tuli, Shona, ecc.)



## SIRI

Animali di questa razza sono localizzati sulle alture nei pressi di Darjeeling (Bengala, India), nel Sikkim e nella parte tibetana del Bhutan considerata la vera patria della razza. Esempari della Siri sono presenti anche nella provincia Sikong in Cina. Bestiame di colore bianco e nero.

## TSWANA

Conosciuta anche come Bechuana, Sechuana, e Sestwana. La Tswana è una razza del tipo Sanga, simile alla Tuli. Questa razza è stata introdotta nel XIX secolo nel Ngami, regione del Botswana, dalle popolazioni Tswana. La razza Tswana ha praticamente rimpiazzato tutte le razze native della regione. Gli esemplari della razza, generalmente, presentano lunghe corna ed hanno il manto pezzato rosso, nero o pezzato nero. Il peso delle femmine si aggira intorno ai 360 kg, mentre i maschi possono raggiungere i 480 kg. .



## UMLACHERY

Conosciuta anche come: Jathi madu, Mottai madu, Southern Tanjore, Therkuthi madu. Originaria della regione di Thanjanvur, Tamil Nadu in India. Razza simile alla Kangayam ma di dimensioni più piccole. È di colore grigio con punti bianchi e linee nere. Razza rara.



## Capitolo 6



### ORIGINE E CLASSIFICAZIONE

I bufali appartengono alla classe Mammiferi, ordine Artiodattili, sottordine Ruminanti, famiglia Bovidi, sottofamiglia Bovini, genere Bubalus, specie bubalus.

In Italia sono stati ritrovati di resti fossili di bufali nel Lazio e nell'isola di Pianosa (arcipelago toscano). Poi si sono estinti (gli storici romani non ne parlano) e sono ricomparsi verso la fine del VI secolo, provenienti dall'Ungheria e da altrove, con la discesa dei Longobardi di Agilulfo. Attualmente il bufalo è diffuso in tutti i continenti (in Europa, oltre all'Italia, sono presenti piccoli allevamenti in Grecia). In Italia la zona di maggior diffusione del bufalo è la Campania (province di Caserta e Salerno) dove è concentrato l'80% del patrimonio nazionale. Altri nuclei di allevamento si trovano nel Lazio, in Sicilia e in Lombardia (Cremona, Varese, Mantova).

Il tipo di bufalo allevato in Italia ha caratteristiche di rusticità e produttività del tutto particolari, tanto da poter essere definito BUFALO ITALIANO. La domanda di latte bufalino per la produzione di formaggi (mozzarella e provola affumicata) è in costante ascesa e il latte di bufala non è soggetto a limitazioni o quote di produzione previste invece dalla CE per il latte bovino, la cui produzione è eccedentaria nella Comunità.



Il **bufalo nero** (*Syncerus caffer*), noto anche come bufalo cafro, bufalo africano o bufalo del Capo, è distribuito in gran parte dell'Africa subsahariana, dai paesi affacciati sul Golfo di Guinea al Mozambico e al Sudafrica. Il suo habitat, come quello degli altri bovidi africani, è la savana. È un animale di grosse dimensioni. Può arrivare a 180 cm di altezza al garrese e pesa dai 900 ai 1000 kg. Dotato di enormi corna ricurve che superano il metro di lunghezza,

è possente e robusto, con una grande cavità nasale e grosse orecchie. Ha una colorazione tipicamente scura, da cui il nome.



Nel continente africano è presente un altro bufalo, una sottospecie differente chiamato

**Bufalo africano nano** (*Syncerus caffer nanus*) che abita all'interno delle selve tropicali ed equatoriali dell'Africa centrale. Le dimensioni di questo bufalo sono di gran lunga inferiori a quelle del suo parente della savana, visto che di solito non supera i 300 kg di peso. Ha pelo più lungo e tendenzialmente rossiccio a differenza del parente più grande che è quasi nero. Le sue corna non hanno apertura laterale, ma si dirigono all'indietro e dunque gli permettono di muoversi agilmente nell'intricata vegetazione della selva. Vivendo in un habitat differente, questo bufalo nano si ciba in modo diverso: mangia foglie di alberi e arbusti anziché erba come fa, invece, il suo parente.




**Il bufalo asiatico** è riunito nel genere *Bubalus*. Il bufalo indiano (*Bubalus bubalis*) è nativo dell'India e delle zone limitrofe dell'Asia. Raggiunge un'altezza di 1,8 m al garrese, ha grosse corna ricurve verso l'esterno e all'indietro, che da punta a punta possono misurare fino a 1,2 m. La particolare conformazione allargata degli zoccoli consente all'animale di vivere in ambienti paludosi, dove abitualmente si trattiene rimanendo a lungo sommerso nell'acqua di fiumi o stagni. Ha un pelo corto, duro e rado, e gran parte della cute è nuda e lucente. Allo stato selvatico, se provocato, il bufalo indiano può rivelarsi un animale pericoloso. Ciononostante, fin dai tempi antichi è addomesticato e utilizzato come animale da traino. Un altro bufalo asiatico è il Tamarù (*Bubalus mindorensis*), una specie nana, di gran lunga più piccola del bufalo indiano: originario dell'isola Mindora, nelle Filippine, il Tamarù è alto solo 1 m al garrese.



### DIFFERENZA TRA BUFALO E BOVINO



Bufali e bovini sono simili per quanto riguarda l'aspetto generale e il carattere scheletrico delle 13 paia di coste. Appaiono però più tozzi e con il tronco più largo e alto. A differenza dei bovini, non hanno giogaia nella parte inferiore del collo, presentano la fronte convessa e diversa forma delle corna. Nei tori i testicoli sono aderenti al ventre e non pendenti. Pelo scarso e pelle (quasi nuda) più spessa e coriacea di quella del bovino, più ricca di ghiandole sebacee (pelle untuosa al tatto) e limitate ghiandole sudoripare. Per questa ultima particolarità i bufali si proteggono dalla calura guazzando

nell'acqua e coprendosi di fango. La colorazione della pelle è nera con tendenza al rossiccio o grigio ardesia (più chiara sul ventre). Gli zoccoli sono appiattiti e allargati alla base, facilitando l'avanzamento nei terreni paludosi. Animale più intelligente del bovino, risponde al proprio nome. Ha la stessa formula dentaria del bovino, ma un'evoluzione più lenta. Diverso il numero di cromosomi (48 anziché 66); bufali e bovini sono tra loro infertili. Meno spiccato il dimorfismo sessuale . Il maschio, in genere più tozzo e con il tronco più largo e più alto, raggiunge un peso di 7-8 q; le femmine mediamente i 5 q, con eccezioni di 6/6,5 q. La durata media della gravidanza è di 316 giorni (da 312 a 321 giorni) e l'età media al primo parto si aggira sui 36/38 mesi. I bufalotti alla nascita pesano mediamente 38/39 kg (maschi) e 35/36 kg (femmine). Notevole durata della carriera produttiva (fino a 18/20 anni e fino a 15 lattazioni).

### Denominazione dei bufalini alle diverse età

<b>Vitello/a</b>	dalla nascita allo svezzamento
<b>Asseccaticcio/a</b>	dallo svezzamento a 12 mesi
<b>Annutolo</b>	dai 13 ai 24 mesi
<b>Annutola</b>	dai 13 alla prima inseminazione
<b>Toro</b>	maschio riproduttore
<b>Maglione</b>	maschio castrato
<b>Giovenca</b>	femmina prossima al parto
<b>Bufala</b>	femmina dal primo parto in poi

### Composizione media percentuale del latte di bufale e di vacca

Composizione	Latte di bufala	Latte di vacca
<b>Acqua</b>	81,5	87,5
<b>Sostanza secca</b>	18,5	12,5
<b>Residuo magro</b>	10,3	9,0
<b>Caseina</b>	3,6	2,8
<b>Lattoalbumina e lattoglobulina</b>	0,7	0,6
<b>Grasso</b>	8,2	3,5
<b>Lattosio</b>	5,0	4,5
<b>Ceneri</b>	0,80	0,75
<b>Peso specifico</b>	1,033	1,031

### Specie *Bubalus Quarlesi*

#### *Anoa depressicornis quarlesi*

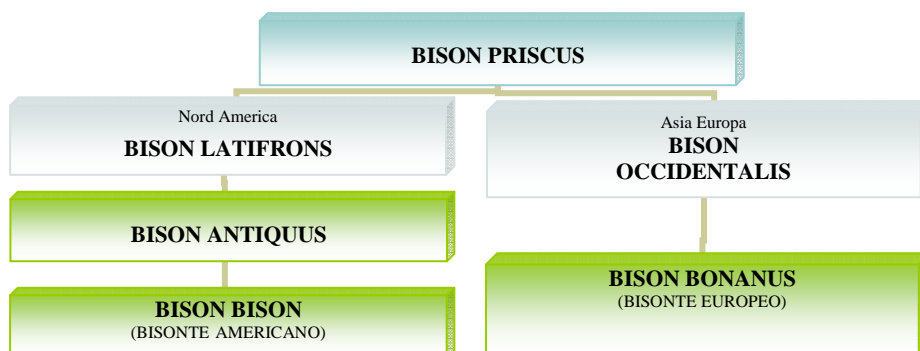
L'anoa di montagna vive unicamente nella foresta vergine dell'isola di Sulawesi e sulla vicina isola di Butung, in Indonesia. Pur essendo simile al "cugino" bufalo indiano, di cui è una versione in miniatura (poco più di 1 m di altezza al garrese, 300 kg di peso), è spesso confuso con un cervo le rare volte che viene avvistato. Il pelo, di colore scuro o rossiccio, presenta una caratteristica inversione del senso di crescita sulla groppa. A volte sono presenti macchie chiare sotto gli occhi, sulle zampe o sul posteriore. Le corna sono rivolte all'indietro ed abbastanza dritte. Nelle femmine mancano quasi del tutto. Il comportamento dell'anoa è molto simile a quello del bufalo indiano, anche se manca la tendenza a riunirsi in branchi: è, infatti, un animale strettamente solitario, se si eccettuano le coppie in amore e le femmine con cuccioli. L'anoa di montagna è stato dichiarato specie in pericolo nel 1960, quando ne rimanevano poco più di 5000 esemplari, tuttavia, il numero di questi animali è in continua diminuzione a causa dell'espansione umana e della caccia indiscriminata.



## ORIGINE E CLASSIFICAZIONE

### BISONTE

Nome comune dei mammiferi artiodattili appartenenti al genere *Bison*, di cui sopravvivono due specie: Bisonte americano, (*Bison bison*) Bisonte europeo, (*Bison bonasus*). Sono invece estinte altre quattro specie: *Bison priscus*, il bisonte delle steppe, che viveva nelle regioni euroasiatiche settentrionali, da cui alcune popolazioni migrarono dalla Siberia attraverso lo stretto di Bering, penetrando nel Nord America e insediandosi nelle Grandi Pianure. Da loro derivò, dopo circa 3 milioni di anni, il bisonte dalle lunghe corna, *Bison latifrons*, che 22.000 anni fa si estinse, lasciando spazio al *Bison antiquus*. Questa specie divenne il grande erbivoro più comune in tutto il continente nordamericano. Scomparve del tutto 10.000 anni fa, e da esso discende l'attuale bisonte americano. *Bison priscus* fu l'antenato anche di *Bison occidentalis*, che si propagò in Asia e in Europa e, infine, nel Nord America, per poi estinguersi.



## BISONTE AMERICANO



Attualmente in Nord America si identificano due sottospecie di bisonte: il bisonte americano delle praterie (*Bison bison bison*) e il bisonte americano dei boschi (*Bison bison athabascae*). Più massiccio delle forme europee, il bisonte americano (chiamato impropriamente “bufalo”) raggiunge i 2 m di altezza al garrese e il peso di 850/1100 kg nel maschio adulto; la femmina è leggermente più piccola. Le corna sono corte e appuntite, incurvate ai lati della testa massiccia. I quarti posteriori sono più snelli di quelli anteriori e in corrispondenza del garrese il dorso si alza in una caratteristica gobba. La testa, il collo, gli arti anteriori e le parti anteriori del corpo sono

rivestite da un mantello fitto, lanoso e di colore scuro, mentre la parte posteriore è ricoperta da un pelo più corto. Un maschio adulto ha inoltre una barba nera, lunga circa 30 cm. Si ritiene che fino al XVII secolo i nativi americani agissero da fattore di controllo della popolazione dei bisonti, cacciandoli ma anche effettuando, mediante l'uso controllato del fuoco, il mantenimento di praterie adatte al pascolo dell'animale. La diffusione di malattie portate dai coloni europei decimò le popolazioni native e, indirettamente, generò uno squilibrio nella crescita delle popolazioni di bisonti, che aumentarono progressivamente. Dal bisonte i nativi ricavano carne, pelli, budelli per gli archi, ossa per creare manufatti. Prima dell'introduzione del cavallo, la tecnica di caccia prevedeva che numerosi cacciatori mettessero in fuga i bisonti spingendoli fino all'orlo di burroni, dai quali gli animali precipitavano; l'uso del cavallo rese possibile la caccia con frecce o fucili, ma la pressione venatoria esercitata dai nativi si mantenne sempre a livelli sostenibili. Dal 1830 al 1889 una sistematica carneficina perpetrata dai coloni europei ridusse il numero dei bisonti a poche centinaia di esemplari. La caccia al bisonte nella seconda metà del XIX secolo divenne un vero e proprio affare che dava lavoro a varie figure (cacciatori, venditori di armi, conciatori delle pelli e così via) e alimentava una fiorente esportazione di pelli verso l'Europa. Sembra che a favorire la caccia vi fossero anche gli interessi delle prime compagnie ferroviarie: la necessità di mantenere le Grandi Pianure sgombre dalle imponenti mandrie, e di allontanare i nativi che dipendevano dai bisonti per il proprio sostentamento e avanzavano diritti sulle terre, generò un abbattimento ingente di animali, che alla fine del XVIII secolo furono sull'orlo dell'estinzione. La drastica riduzione dei bisonti, che nel 1890 ammontavano a soli 75 esemplari, sollecitò il dibattito sull'urgenza di difendere la specie; nel South Dakota, agli inizi del Novecento, in un ranch privato nacque il primo nucleo di un migliaio di capi che rappresentò l'inizio di una nuova crescita demografica, realizzatasi all'interno di altri ranch e di parchi nazionali come lo Yellowstone. Attualmente la popolazione del bisonte americano è risalita fino a circa 350.000 individui, ma una parte dei capi è portatrice di brucellosi 📖.



## BISONTE EUROPEO



Più piccolo della forma americana, il bisonte europeo ha un peso variabile tra i 400 e i 900 kg; il maschio, inoltre, ha un vello meno sviluppato, caratteristica che contribuisce a rendere l'animale meno imponente. L'habitat è quello della foresta temperata.

## BUE MUSCHIATO

Il bue muschiato (*Ovibos moschatus*) è un mammifero artico appartenente alla famiglia *Bovidae*, noto per il suo folto manto e il caratteristico odore del maschio. Appartiene alla sottofamiglia *Caprinae* e pertanto è più imparentato con la capra domestica (*Capra hircus*) che non con il bue (*Bos taurus*). In entrambi i sessi sono presenti lunghe corna curve. L'altezza al garrese è di circa 1,4 m, la lunghezza di 2,5 m e può pesare dai 200 ai 400 kg. I buoi muschiati hanno un manto il cui colore varia tra il bruno, il grigio e il giallastro. Possono vivere fino a 25 anni. Durante l'estate, i buoi muschiati vivono in aree umide, soprattutto valli attraversate da fiumi. In inverno si spingono a quote più elevate al fine di evitare la neve più profonda. Si nutrono di erba, radici e altre piante terricole, scavando nella neve alla ricerca di cibo. I branchi sono composti solitamente da 10-20 individui, sebbene in certi casi si possa arrivare fino a 100 capi. Nella stagione degli amori (intorno alla metà di Agosto), i maschi ingaggiano combattimenti: l'esemplare dominante allontanerà gli altri maschi adulti del gruppo. Le femmine raggiungono la maturità sessuale a 2 anni di età, i maschi a 5. Il periodo di gestazione dura 8/9 mesi. In quasi tutti i casi nascerà un solo piccolo, che sarà allattato per un anno, anche se può cominciare a mangiare erba una settimana dopo la nascita. I buoi muschiati vivono nelle zone artiche del Canada, della Groenlandia e dell'Alaska. La specie è stata inoltre introdotta nel Nord Europa (nelle montagne fra Norvegia e Svezia) e in Russia. In passato il bue muschiato rischiò di estinguersi, tuttavia, le misure protettive hanno permesso di salvare la specie, il cui numero è stimato tra i 65.000 e gli 85.000 capi.



## YAK



Genere: *Bos* Specie: *Bos grunniens*

Lo **yak**, detto anche **bue tibetano**, è un mammifero artiodattilo della famiglia dei Bovidi. Lo yak selvatico, *Bos grunniens mutus* (il maschio è detto *drong*, mentre per le femmine si utilizza il termine *dri* o *nak*), vive sulle montagne del Tibet, del Pamir e sulle pendici dell'Himalaya, fino a 6000 metri di altitudine, regioni quasi del tutto prive di vegetazione arborea. La varietà domestica (*Bos grunniens*), di minor statura, viene utilizzata come animale da soma e da sella, oltre a fornire carne, latte e lana. I suoi escrementi, seccati al sole in forma di mattonella, costituiscono un importante combustibile in alcune zone aride e quasi prive di vegetazione arborea. Molto comune l'incrocio con tori comuni (*Bos taurus*), ottenendo l'ibrido conosciuto come dzo, o *dzopkio*, più docile e gestibile. Lo yak è

un imponente bovide, paragonabile al bisonte, per la fronte convessa, le corna assai distanziate, la gibbosità sopra il garrese e la folta criniera. La sua mole è notevole: un maschio adulto può raggiungere l'altezza di 2 m al garrese, e avvicinarsi ai 1000 kg di peso; le femmine sono in genere un poco più piccole. Le corna, presentano solchi trasversali nella sezione basale, mentre sono lisce verso l'apice. La loro lunghezza può arrivare fino a 80-90 cm; nelle femmine sono decisamente più corte e sottili. La testa è sorretta da un collo breve, eccezionalmente robusto, che si continua nel tronco muscolosissimo e potente, sorretto da arti piuttosto brevi, che terminano con zoccoli piccoli. Tutto il corpo è rivestito di un pelame abbondante e sottile, lanoso e lievemente increspato, che raggiunge la massima lunghezza sul capo, ove forma delle frange che talvolta nascondono il muso. Il pelo è molto lungo anche sul garrese, sui fianchi e sulla faccia esterna degli arti. La coda è ornata da una frangia che spesso raggiunge il suolo, mentre sulle parti posteriori del tronco il pelame è più breve e appare quasi rasato sul ventre e sulla parte interna degli arti. La colorazione è di solito nera, con numerose sfumature rossastre, la bocca è orlata da una frangia di peli grigi. Gli individui addomesticati presentano colorazioni diverse, bianche, brune o pezzate e a volte sono privi di corna. Nel mese di settembre, i maschi abbandonano il loro






consueto isolamento per riunirsi ai branchi delle femmine. In preda a una grande agitazione, essi emettono di continuo un caratteristico grugnito assai simile a quello dei suini, mentre si accendono fra loro furiose e sanguinose lotte a colpi di corna per la conquista delle compagne. Questo periodo dura in media un mese e al termine i maschi si allontanano per riprendere la loro vita consueta. Le femmine invece, che appaiono unite fra loro da forti vincoli di solidarietà, trascorrono insieme i 9 mesi della gestazione. A ogni parto

nasce un solo vitello, come accade di norma nei bovini domestici. Il piccolo è subito attivo e cresce rapidamente, sebbene raggiunga la maturità sessuale soltanto al sesto anno di età. Allo stato selvatico una femmina si riproduce in genere ogni due anni, mentre allo stato domestico anche tutti gli anni; in quest'ultimo caso non esiste un vero periodo degli amori.

## GAUR

Il **gaur** (*Bos frontalis*) dell'India e del Sud-Est asiatico è il più grosso dei veri bovini e assomiglia molto alle mucche domestiche. È un animale impressionante: il maschio può pesare quasi 1 t, ha un corpo massiccio e imponente dal mantello castano scuro o bruno-rossastro, con "calze" bianche sulle zampe, una grossa testa dotata di corna lunghe e incurvate verso l'alto e una gobba prominente sopra le spalle, formata dalle apofisi  spinose delle vertebre. Oggi vive negli altipiani centrali del Madhya Pradesh il bacino del Brahmaputra e nei Parchi Nazionali di Khao Yai e di Tung Slang Luang, in Thailandia, e nel Parco Nazionale di Taman Negara, nella penisola di Malacca. Il gaur preferisce le ampie zone di foresta ricche di piante verdi e di piante legnose (soprattutto il bambù), di arbusti e di alberelli. I maschi adulti sono quasi sempre solitari o formano gruppi di 2 o 3 individui. Altri individui di sesso maschile vivono temporaneamente nei branchi con le femmine e i piccoli. Il periodo riproduttivo del gaur varia secondo le località e può aver luogo da novembre ad aprile. Il maschio annuncia la sua intenzione di accoppiarsi vagabondando nella foresta ed emettendo una serie di strani suoni che possono essere uditi anche a più di 1 km di distanza. Il gaur emette questo richiamo in numerose circostanze: quando è solo, quando si avvicina a un branco, quando è vicino a una femmina, o per rispondere al richiamo di un altro maschio. Una femmina che sente la "canzone" del maschio spesso si muove verso la fonte del suono. Quando un maschio incontra un branco di femmine, può girargli intorno per controllare quali femmine sono pronte per l'accoppiamento. Se ne trova una in calore, compie la rituale esibizione del "flehmen" (arricciamento del labbro), spingendo la testa indietro. Dopo una gestazione un po' superiore ai 9 mesi nasce un solo vitello. Per partorire, la madre abbandona per alcuni giorni il branco e questo periodo di isolamento serve a cementare il legame tra madre e figlio. Il vitello viene svezzato dopo 9 mesi. I giovani sono vulnerabili anche alle aggressioni delle tigri. In genere l'animale si dà alla fuga davanti a un simile pericolo, ma a volte cerca di resistere. Grazie alla loro mole e alle corna imponenti, possono essere animali impressionanti e non è raro che un branco affronti la tigre formando un cerchio difensivo. Nonostante questa tecnica, però, spesso le tigri riescono a uccidere i vitelli e, di frequente, attaccano anche gli adulti solitari. Se il pericolo è imminente ed è necessario fuggire, il gaur emette un suono forte, simile ad uno strombettante starnuto, e poi fa alcuni salti a zampe unite lanciando così l'allarme. Una sottospecie del gaur, il **gayal** è stata addomesticata. Il gayal è più piccolo del gaur e un maschio grosso supera raramente i 700 kg. La sua forma è più tozza e raccolta; le zampe sono più corte e la gobba dorsale è meno pronunciata. Come succede per altri animali domestici, il colore del mantello è molto variabile e non sono rare in cattività le varietà



Il gaur preferisce le ampie zone di foresta ricche di piante verdi e di piante legnose (soprattutto il bambù), di arbusti e di alberelli. I maschi adulti sono quasi sempre solitari o formano gruppi di 2 o 3 individui. Altri individui di sesso maschile vivono temporaneamente nei branchi con le femmine e i piccoli. Il periodo riproduttivo del gaur varia secondo le località e può aver luogo da novembre ad aprile. Il maschio annuncia la sua intenzione di accoppiarsi vagabondando nella foresta ed emettendo una serie di strani suoni che possono essere uditi anche a più di 1 km di distanza. Il gaur emette questo richiamo in numerose circostanze: quando è solo, quando si avvicina a un branco, quando è vicino a una femmina, o per rispondere al richiamo di un altro maschio. Una femmina che sente la "canzone" del maschio spesso si muove verso la fonte del suono. Quando un maschio incontra un branco di femmine, può girargli intorno per controllare quali femmine sono pronte per l'accoppiamento. Se ne trova una in calore, compie la rituale esibizione del "flehmen" (arricciamento del labbro), spingendo la testa indietro. Dopo una gestazione un po' superiore ai 9 mesi nasce un solo vitello. Per partorire, la madre abbandona per alcuni giorni il branco e questo periodo di isolamento serve a cementare il legame tra madre e figlio. Il vitello viene svezzato dopo 9 mesi. I giovani sono vulnerabili anche alle aggressioni delle tigri. In genere l'animale si dà alla fuga davanti a un simile pericolo, ma a volte cerca di resistere. Grazie alla loro mole e alle corna imponenti, possono essere animali impressionanti e non è raro che un branco affronti la tigre formando un cerchio difensivo. Nonostante questa tecnica, però, spesso le tigri riescono a uccidere i vitelli e, di frequente, attaccano anche gli adulti solitari. Se il pericolo è imminente ed è necessario fuggire, il gaur emette un suono forte, simile ad uno strombettante starnuto, e poi fa alcuni salti a zampe unite lanciando così l'allarme. Una sottospecie del gaur, il **gayal** è stata addomesticata. Il gayal è più piccolo del gaur e un maschio grosso supera raramente i 700 kg. La sua forma è più tozza e raccolta; le zampe sono più corte e la gobba dorsale è meno pronunciata. Come succede per altri animali domestici, il colore del mantello è molto variabile e non sono rare in cattività le varietà

albino e pezzate. Il gaur è allevato per la sua carne e raramente per il latte; viene anche utilizzato come bestia da soma. Sono stati creati molti ibridi incrociandolo con bovini domestici e con gaur selvatici.


## BANTENG

Il **banteng** (*Bos javanicus*) del Sud-Est asiatico e delle isole indonesiane è un animale più piccolo e più leggero del gaur, non supera 1,7 m di altezza alla spalla e non pesa più di 900 kg. È più snello e la gobba del maschio è meno pronunciata. Ha forma simile a quella della vacca domestica europea. Il colore del mantello varia dal bruno-rossiccio delle femmine e dei maschi non ancora adulti, al color noce scuro dei maschi vecchi. Ha "calze" bianche sulle zampe, una macchia bianca nella regione anale e una macchietta bianca sul muso. Le sue corna sono relativamente corte e rivolte verso l'alto e, nel maschio, la zona che sta fra le corna è priva di peli. La sottospecie continentale, il banteng di Myanmar, una volta diffusa in tutto il Sud-Est asiatico, sopravvive ora solamente in piccole comunità sparse, in zone di foresta tranquille come la riserva di Pidaung, in Myanmar e il Parco Nazionale di Khao Yai, in Thailandia. Come altri bovini selvatici, è attivo soprattutto al crepuscolo e di notte. Durante il giorno, resta di solito immobile a ruminare all'ombra degli alberi nel fitto dei bambù, mentre è capace di pascolare per tutta la notte. Grazie alla sua mansuetudine, il banteng è stato addomesticato ed introdotto come animale domestico nell'Australia settentrionale, dove è però tornato allo stato brado. Il banteng domestico è stato incrociato con molte altre specie di bovini, soprattutto gli zebù. Spesso anche gli animali selvatici si incrociano con quelli domestici, per cui le varietà ibride sono molto numerose. Anche se animali come il banteng non si estinguono allo stato selvatico, gli incroci potrebbero gradualmente mutare la specie. Le riserve naturali sono quindi molto importanti in quanto bloccano questo processo e contribuiscono a mantenere pura la razza selvatica.








## GNU



Lo **gnu** o **gnu striato** (*Connochaetes taurinus*) è un ungulato  di grossa taglia diffuso in Africa meridionale e orientale. Abita nelle grandi pianure e si nutre di erba. La popolazione di gnu più vasta si trova nella regione del Serengeti, in cui si contano oltre un milione di esemplari. Lo gnu striato e lo gnu dalla coda bianca sono le uniche due specie del genere *Connochaetes*, appartenente alla famiglia *Bovidae*, che include anche antilopi, bovini, e altri ungulati.

La specie *Connochaetes taurinus* è suddivisa in cinque sottospecie:

-  *C. t. taurinus* (Africa centrale e meridionale);
-  *C. t. johnstoni* (Tanzania meridionale e Mozambico);
-  *C. t. mearnsi* (Kenya e Tanzania occidentale);
-  *C. t. albojubatus* (Kenya e Tanzania orientale);
-  *C. t. cooksoni* (valle di Luangwa).

Lo gnu può raggiungere un'altezza al garrese di 1,4 m e un peso di 270 kg. La specie presenta un dimorfismo sessuale piuttosto marcato; il maschio, più grande, può raggiungere i 2,5 m di lunghezza. Il torso è decisamente robusto e muscoloso, ma le zampe sono relativamente snelle. Il cranio è dotato di grandi corna dalla forma caratteristica di parentesi. Nel maschio possono raggiungere una lunghezza di 90 cm, la metà circa nella femmina. Caratteristica dello gnu è anche una barba scura. Il manto è marrone nei piccoli; la colorazione degli adulti (che inizia a manifestarsi intorno alle nove settimane di età) varia dal grigio-blu al grigio-marrone, più scura nei maschi. Il dorso e i fianchi sono leggermente più chiari.



Il collo e la parte anteriore del corpo sono segnate da leggere bande marrone scuro, che da lontano suggeriscono l'idea di rugosità della pelle. La criniera è costituita da peluria lunga, di colore nero, rigida. Il muso e la coda sono neri.

### Habitat e diffusione

Gli gnu si trovano in molte regioni dell'Africa orientale e meridionale. Prediligono gli ambienti di savana non troppo umidi o aridi; hanno bisogno di abbeverarsi abbondantemente almeno una volta ogni due giorni, e quindi si trovano raramente a più di 15-20 km dall'acqua. Branchi di migliaia di esemplari si possono osservare nella pianura del Serengeti (Tanzania e Kenya) e zone circostanti; gruppi più piccoli si trovano nel Botswana settentrionale, nello Zimbabwe, e in diversi parchi del




Sudafrica. Gli gnu si spostano in branchi che possono andare da poche decine fino a diverse migliaia di esemplari. Spesso gli gnu formano gruppi con altre specie, soprattutto zebre delle praterie. Sono capaci di spostarsi a velocità che raggiungono gli 80 km/h (in caso di fuga da un pericolo). Nella zona del Serengeti, enormi mandrie di gnu migrano stagionalmente dal Serengeti National Park (Tanzania) all'adiacente Masai Mara (Kenya). In caso di competizione, i maschi emettono forti grugniti, agitano le corna

come per colpire, ed eseguono altri movimenti che suggeriscono l'intenzione di aggredire. Nel caso relativamente raro in cui si giunga allo scontro, i maschi si fronteggiano appoggiati sulle ginocchia anteriori, cercando di colpirsi reciprocamente con le corna. Oltre che dalle marcature basate sull'odore, il territorio viene difeso dal maschio anche esibendo tutta una serie di posture e comportamenti che servono come linguaggio del corpo per avvertire gli altri maschi; fra questi segnali c'è una postura particolarmente eretta, l'atto di colpire il terreno con gli zoccoli, la defecazione frequente, l'atto di rotolarsi sulla schiena e un forte muggito da cui lo gnu prende il nome. La femmina raggiunge la maturità sessuale a tre anni, il maschio a quattro. Solo una metà circa dei maschi riesce a conquistare un proprio territorio e riprodursi. La gestazione dura 8-9 mesi; i piccoli sono in grado di reggersi sulle proprie zampe dopo pochi minuti dal parto e di correre dopo poche ore. Questa precocità è fondamentale per lo gnu, che rappresenta una delle prede preferite di leoni e altri grandi predatori della savana. Nei grandi branchi, circa l'80% dei piccoli sopravvive al primo mese di vita; nei branchi di dimensioni ridotte questa percentuale scende a circa il 50%. Il piccolo rimane comunque vicino alla madre a lungo, e può essere allattato anche per un anno.



*La carne*

**RINTRACCIABILITÀ**

La rintracciabilità è definita come la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento, di un man-gime, o di un animale destinato alla produzione alimentare attraverso le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e disciplinata nel reg. CE 178/2002 sulla sicurezza alimentare. In pratica si ha l'opportunità di determinare il percorso che compie la materia prima lungo una filiera , fino a trasformarsi in prodotto finito identificandolo in ogni punto della filiera, il prodotto è quindi rintracciabile.

**CERTIFICATO ED ETICHETTE CHE ACCOMPAGNANO LE CARNI BOVINE.**

			
N. IDENTIFICAZIONE:	:	2006-42-46	
NAZIONE DI NASCITA	:	FRANCIA	
N. AURICOLARE	:	FR274820505892	
NAZIONE DI INGRASSO	:	FRANCIA/ITALIA	
FORNITORE	:	SOCIETA' XXX	
ALLEVATORE	:	AZ. XXX VIA XX VERONA	
COD. ASL STALLA	:	113VR012	
CAT. CLASSIFICAZIONE	:	VITELLONI AE2	
RAZZA	:	CHAROLAISE	
NATO IL	:	30/05/05	
ETA' IN MESI	:	15	
MACELLATO IL	:	16/10/06	
N. ID. MACELLO C.E.E.	:	1878/M	

Il reg. Ce 178/2002 sulla sicurezza alimentare si è reso necessario per garantire al consumatore un prodotto sicuro dal punto di vista sanitario anche a seguito di alcune patologie relative a prodotti d'origine animale, che negli anni scorsi hanno minato la fiducia dei consumatori, quali l'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE), una malattia degenerativa cronica fatale che colpisce il sistema nervoso centrale del bovino indicata anche con il termine di malattia della mucca pazza. Si ritiene che la fonte dell'epidemia sia stato il riutilizzo, per l'alimentazione animale, di tessuti di animali affetti da BSE. La notevole diffusione dell'utilizzo delle farine di carne ed ossa prodotte come sopra descritto è stata quindi responsabile dell'"esportazione" della BSE in Stati europei ed extraeuropei. Si è dovuti pertanto intervenire per regolamentare la commercializzazione di mangimi, bestiame e carni.

A partire dal 1 luglio 2008 con riferimento a quanto previsto dal Reg. 566/2008, sulla commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età inferiore a 12 mesi, si dovrà indicare in etichetta:



CATEGORIA " V " per vitelli di età non superiore a 8 mesi;



CATEGORIA " Z " bovini di età compresa tra 8 e 12 mesi.

### Marche auricolari



Le marche auricolari sono targhe che vengono apposte ai padiglioni auricolari degli animali. Esse riportano un codice identificativo individuale che numera ogni capo. I contrassegni auricolari sono due per ciascun bovino, sono di materiale plastico flessibile, a prova di manomissione e facilmente leggibili per tutta la durata di vita dell'animale senza nuocergli, sono di colore giallo o rosso salmone. Ogni etichetta riportata il Codice Identificativo individuale in corrispondenza della faccia visibile.

			
<b>Sigla dello Stato</b>	→		
<b>Codice Istat della Provincia</b>	→		
<b>Numero identificativo del capo</b>	→		
			<b>Spazio a disposizione dell'allevatore</b>

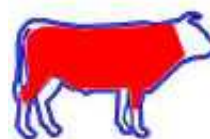
Le marche auricolari destra e sinistra, si applicano ad entrambe le orecchie del bovino, in posizione centrale nello spazio delimitato dal passaggio delle due vene del padiglione auricolare, in modo da evitare il più possibile il loro smarrimento a causa di strappi o distacchi. L'allevatore può scegliere marca e modello che ritiene più opportuni tra quelle prodotte e certificate dai fornitori autorizzati dal Ministero della Salute.

## LA CARNE BOVINA



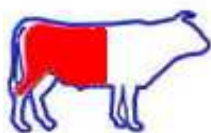
La carcassa del bovino a seguito della macellazione subisce una prima lavorazione. La divisione in due parti definite mezzene.

↔MEZZENA

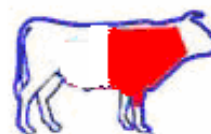


La mezzena subisce una seconda lavorazione consistente nella suddivisione in quarti.

QUARTO POSTERIORE



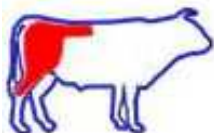
QUARTO ANTERIORE



Dal quarto posteriore possono ottenersi dei semilavorati.

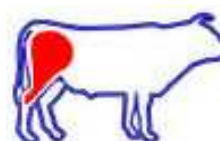
⇐ PISTOLA

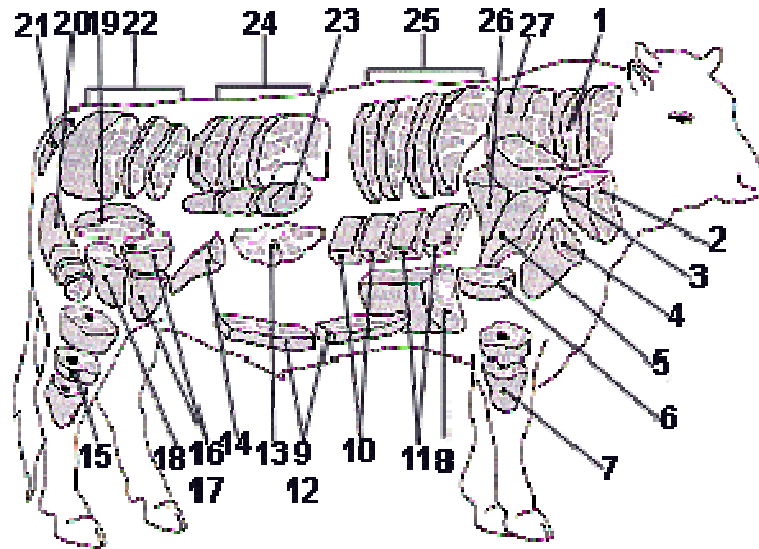
È il quarto posteriore senza pancia.



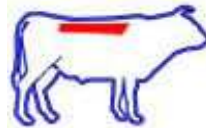
PERA ⇐

Dalla pistola viene rimossa la lombata.





1-2 collo 3 sottospalla 4 fesone di spalla 5 cappello di prete 6 copertina esterna 7 muscolo anteriore 8 punta di petto 9- 12 pancia 10-11 spezzato 13 diaframma 14 tracoscio o spinacino 15 geretto posteriore 16-17 noce 18 fesa 19 sottofesa 20 girello 21 coda 22 scamone 23 filetto 24 lombata 25 coste della croce 26 girello di spalla 27 reale



### LOMBATA

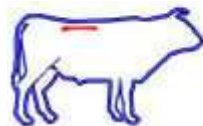
Di 1<sup>a</sup> categoria, e' uno dei tagli più classici, gustosi e pregiati; quando la lombata e' intera sull'osso a T rovesciato e fin dove si incontra il filetto contrapposto, si ha la classica bistecca fiorentina; se la lombata e' disossata, si può cuocere in tutte le salse (vino, funghi, cipolle, erbe aromatiche); è il classico roast-beef che gli inglesi preferiscono cotto e gli italiani, invece, al sangue.



Altre denominazioni sono:

**Biffo, Controfiletto, Costata, Costata della lunga, Costata della trinca, Costate rigate, Fallata di lombo, Lai sottile, Lombo, Lonza, Roast-beef, Scorza a filetto, Scorzetta, Sottofiletto, Trinca.**

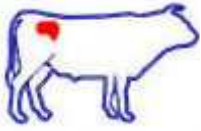
*Consigli per la cottura:* alla brace, ai ferri, arrosto per tagliata.



### FILETTO

È la parte più nobile e pregiata dell'animale, che sta sotto la lombata; consistendo in muscoli che, per la loro posizione, lavorano molto poco, la carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa; la parte anteriore del filetto è adatta soprattutto per bistecche, quella centrale per medaglioni, e quella finale per filetti mignon e bocconcini; dal bovino si possono ottenere due filetti dai quali si ricavano al massimo 5/6 kg. di carne.

*Consigli per la cottura:* alla brace, ai ferri, bourguignonne.



### SCAMONE

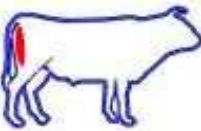
Grosso taglio di 1<sup>a</sup> categoria, formato da grandi masse muscolari situate vicino all'anca; è molto pregiato e adatto alla preparazione di stracotti, stufati e roast-beef; le parti migliori sono adatte anche per farne arrostiti e bistecche.

Altre denominazioni sono: **Cima, Colarda, Codata, Culaccio, Culata-Pezzo, Culatello, Fetta, Fracoscio, Groppa, Mela, Melino, Osso piatto, Pezza, Procione, Punta e cassa dei belin, Scagnello, Scannello, Sottocoda, Sottofiletto spesso, Straculo,**



#### Taglio di nombolo

*Consigli per la cottura:* alla brace, ai ferri, brasato.

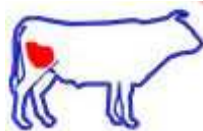


### GIRELLO

Taglio di 2<sup>a</sup> categoria, di forma tronco-conica, fa parte del muscolo semitendinoso della coscia; è generalmente magro e particolarmente adatto alla preparazione di arrostiti; potrebbe essere confuso con il filetto, se ben frollato e tagliato, ma se ne distingue per la minore tenerezza e succulenta.

Altre denominazioni sono: **Coscia rotonda, Lacerto, Lacertu, Lai di fuori, Magatello, Rotolo di coscia, Rotondino.**

*Consigli per la cottura:* ai ferri, scaloppine, impanato, arrosto (roast-beef).



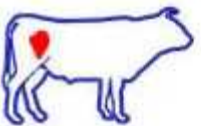
### FESA

È uno dei tagli più pregiati, di 1<sup>a</sup> categoria, formato dai grandi muscoli della parte superiore della coscia. Abbastanza magra e di forma leggermente appiattita, la fesa interna si presta a varie utilizzazioni, dalle classiche bistecche e fettine alle cotolette. Se viene acquistata intera, con la parte esterna si prepara lo spezzatino e con la parte centrale si fanno bistecche al sangue.

Altre denominazioni sono: **Coscia, Entrocoscia, Fesa intema,**

**Gallina, Grassa, Lai di dentro, Natica, Pari grassa, Rosa, Scannello, Schenello, Sfasciatura.**

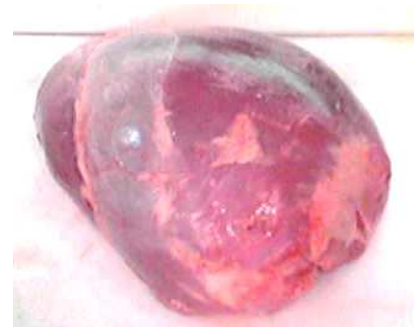
*Consigli per la cottura:* ai ferri, scaloppine, impanato, carpaccio, straccetti.



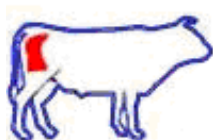
### NOCE

È un taglio di 1<sup>a</sup> categoria, molto pregiato, di forma ovoidale, situato all'inizio dell'anca; si presta ad essere utilizzato per varie cotture in casseruola (brasato, stracotto, alla cacciatora) e pure per fare ottime bistecche e fettine.

Altre denominazioni sono: **Bausa, Bavosa, Boccia grande, Bordone, Culatta, Gommosa di coscia, Pescetto, Pezza a cannello, Scannello, Soccoscio, Spola, Tanno, Tra coscio, Vausa.**



*Consigli per la cottura:* ai ferri, scaloppine, impanato, brasato.



### SOTTOFESA

È un taglio di 1<sup>a</sup> categoria, pregiatissimo, adatto particolarmente per arrostiti, roast beef, stracotti, fettine e bistecche.



Altre denominazioni sono: **Codino, Controfesa, Controgirello, Controlcerto, Coscia in fuori, Coscia magra, Culatta, Dietro codata, Dietrocoscia, Fetta di mezzo, Finta, Fricandò, Infuori, Lai di fuori, Lucertolo, Taglio lungo la coscia.**

*Consigli per la cottura:* ai ferri, impanato, arrosto (roast-beef), involtini.

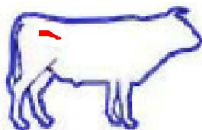


### CAMPANELLO

È un piccolo taglio di 2<sup>a</sup> categoria, molto apprezzato, costituito dall'insieme dei muscoli vicino alla gamba; se ne possono fare bistecche con le parti esterne, da cuocere sulla brace, e si presta moltissimo

a preparazioni tipo spezzatini, stracotti e stufati, e a tutte le cotture in casseruola, con aggiunta di vino, pomodoro, verdure, inoltre è un buon pezzo per il bollito. Altre denominazioni sono: **Callo del campanello, Campanello, Coscio di lombo, Dattero di colarda, Gallinella, Gamba, Gamboncello, Gamboncello di coscia, Indisco, Judisco, Nocino Pesce, Piccione, Pesciuni, Pesciuni di dietro, Tedesco, Tudisco.**

*Consigli per la cottura:* ai ferri, pizzaiola, bollito, spezzatino, stufati.

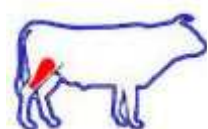


### FIANCHETTO

Taglio della coscia di 2<sup>a</sup> categoria ideale per tutti i tipi di cottura.

Altre denominazioni sono: **Tra coscio, Spinacino, Piccione di colarda.**

*Consigli per la cottura:* bollito, spezzatino, stufati, arrosto (roast-beef), involtini.



### MUSCOLO POSTERIORE

Taglio di 3<sup>a</sup> categoria, detto anche muscolo, è la parte superiore della gamba; anatomicamente è l'organo di trasmissione dell'animale, costituito da quel gruppo di muscoli che, una volta ricevuto l'impulso, lo fanno muovere. E' particolarmente adatto per la preparazione di ossibuchi in umido e stufati, stracotti e bolliti per brodi, perchè fra un muscolo e l'altro c'è un leggero strato di connettivo che rende appetibile e gustosa questa parte. Altre denominazioni sono: **Gamboncello, Geretto, Geretto posteriore, Giaret, Lanterna, Muscolo, Muscolo di coscia, Piscione, Pesciuni, Pulcio.**

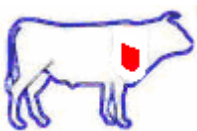
*Consigli per la cottura:* stufati, stracotti, bollito, sugo di carne, spezzatino.



### PANCIA

Taglio di 3<sup>a</sup> categoria, molto grasso e solcato da cartilagini, richiede una certa cura nella preparazione culinaria. Con le parti meno pregiate si può fare carne macinata. Altre denominazioni sono: **Bognigolo, Bollito, Falda, Fianchetto, Finta cartella, Mastrocoscia, Pancetta, Pancettone, Panzetta, Pettu, Scallo, Spezzato, Spuntatura di lombo, Tasto.**

*Consigli per la cottura:* ragù, rollée, bollito, involtini.



### FESONE DI SPALLA

In generale, pur rientrando nella 2<sup>a</sup> categoria di carni bovine, occorre dire che questo taglio non ha nulla da invidiare alle parti posteriori; una volta ripulito e tagliato nel senso della larghezza, si presta ottimamente per fare bistecche, scaloppe, scaloppine, pizzaiole e, se ben battuto, anche cotolette; le parti di ritaglio si possono macinare per preparare polpette, farciture, hamburger e ragù. Altre denominazioni sono: **Brione, Ciangolino, Cotenotto, Fesa di spalla, Fettone di spalla, Gioietta, Magro di spalla, Nocetta di spalla, Noretto di spalla, Ovo di spalla, Pieno di spadda, Polpa di spalla, Polpone, Punta di spalla, Scapìn, Spadda, Spalla, Triglia.** *Consigli per la cottura:* involtini ai ferri, scaloppine, impanate.



### CAPPELLO DI PRETE

Questo taglio anteriore, molto tenero, si presta a meraviglia per preparare il bollito e vengono bene anche il gulasch o lo spezzatino.

Altre denominazioni sono: **Copertina, Fettone di spalla, Paletta, Paliciata, Palotta di spalla, Pettola, Piano di spalla, Polpa di spalla, Scorza di spalla, Sorra, Spadda, Spalla, Spallone, Taglio lungo la spalla, Zogia.**

*Consigli per la cottura:* stufati, stracotti, bollito, sugo di carne, spezzatino, gulasch, arrosto (Roast-beef), brasato.

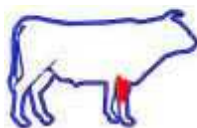


### GIRELLO DI SPALLA

La carne di girello di spalla si può confondere con le parti dei girelli di coscia, tant'è simile come qualità. Con questo taglio si possono fare bistecche, arrosti nonché bolliti o stracotti.

Altre denominazioni sono: **Fusello, Gioietta, Girellino di spalla, Laceratiello, Lacertino di spalla, Magro di spalla, Osso di spalla, Osso di lingua, Ovu di spadda, Polpa di spalla, Rollino, Rotolo di spalla, Rotondino di spalla, Sbordone, Soppelo, Spalla, Vrazzulieddu.**

*Consigli per la cottura:* stracotti, arrosto (roast-beef), ai ferri, impanate.



### MUSCOLO ANTERIORE

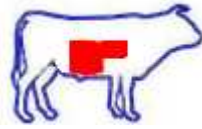
È simile, come valore nutritivo e caratteristiche gastronomiche, al taglio posteriore; e' adatto alla preparazione di vari spezzatini. È

un taglio di 3<sup>a</sup> categoria, costituito da un fascio di tredici gruppi di fibre muscolari, chiamato volgarmente osso buco. Altre denominazioni sono: **Gamba anteriore, Gamboncella, Gamboncello,**

**Gamboncello di spalla, Geretto anteriore, Manuzza, Muscolo, Muscolo anteriore, Muscolo diritto, Osso buco.**

*Consigli per la cottura:* stufati, bollito, sugo di carne, spezzatino, ossobuco, in umido.





### SPEZZATO

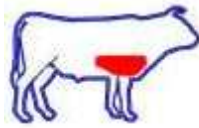
Taglio di 2<sup>a</sup> categoria, è costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale; più precisamente, è ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque

vertebre dorsali anteriori.

Altre denominazioni sono: **Appiccatura, Biancostato, Bongiolo, Corazza, Costamozza, Costata, Costato**

**bianco di pancia, Fracosta, Gabbia, Oriada, Ossette, Petto, Piatto di costa, Restrangitura, Scadinata, Scaramella, Scorzadura, Spezzato, Spuntatura di spalla, Spuntature, Stecca.**

*Consigli per la cottura:* bollito, sugo di carne.



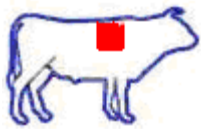
### PUNTA DI PETTO

Di 2<sup>a</sup> categoria ed economico, è il taglio migliore per preparare il bollito; può essere usata anche per arrostiti e se ne può ottenere un

buon brodo. È un taglio composto di muscoli attraversati da abbondanti venature di grasso; è particolarmente adatto per bolliti.

Altre denominazioni sono: **Bruschetto, Fetta con osso bianco, Fiocco, Forcella, Petto, Petto grosso, Polpa di petto, Punta di petto, Punta di pettu, Tronco di petto, Zoia.**

*Consigli per la cottura:* bollito, sugo di carne, brodo, arrosto.



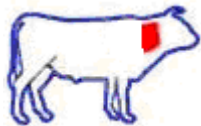
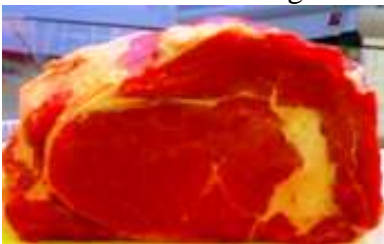
### COSTATA DI QUARTO

Rientra nei tagli di 2<sup>a</sup> categoria; si può utilizzare per preparare dei composti di carne al forno, avvolgendo il taglio in un foglio d'alluminio e ponendolo sotto brace.

Altre denominazioni sono: **Arrosto di quarto Bistecche di costa, Braciola di costa, Braciola di sottospalla, Braciola reale, Braciola, Costa fibrosa, Costale, Costamozza, Costata, Costate, Costate rigate, Costata di quarto, Coste delle prime, Coste doppie, Costola, Coperta, Fal-**

**lata di lombo, Roast beef, Schiena, Scorcìa di spada, Sottospalla.**

*Consigli per la cottura:* ai ferri, alla brace.



### COLLO

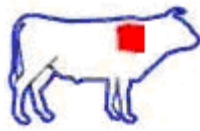
È un taglio di 3<sup>a</sup> categoria, ma la sua carne è gustosissima, è formato da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso;

non è adatto per fare bistecche o costate, ma va bene per bolliti o stracotti, e per preparare polpette e buoni ragù.

Altre denominazioni sono: **Coddu, Giara, Giogo, Guido, Modegal, Sapura.**

*Consigli per la cottura:* sugo di carne, spezzatini, bollito.





## REALE

È un taglio di 2<sup>a</sup> categoria, molto adatto per bolliti.

Le sue denominazioni nelle diverse

città sono:

**Costa della croce, Costa della lunga, Costa di sottospalla, Fondo di schiena, Fracosta, Lattughello, Locena, Vocina, Matamà, Polso, Rosciale, Scorcìa di coddu, Sopracosta, Sottocoperta, Sottospalla, Spinello.**

*Consigli per la cottura:* ai ferri, alla brace, pizzaiola, spezzatini.



## QUINTO QUARTO

Esistono inoltre altre parti del bovino che hanno delle caratteristiche regionali e definite quinto quarto.

CODA



FRATTAGLIE



MILZA



FEGATO



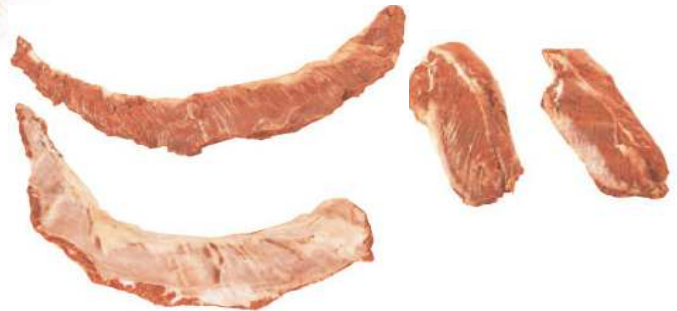
POLMONE



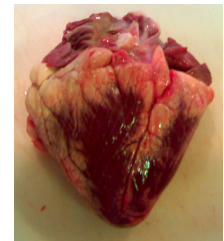
LINGUA



DIAFRAMMA



CUORE ⇒



TRIPPA




ROGNONE



## IMPORTANZA NUTRIZIONALE DELLA CARNE

La carne bovina, dato il suo valore nutritivo e la sua gradevolezza, è da considerare senz'altro uno degli alimenti più importanti. La sua composizione varia secondo l'età, il sesso, lo stato fisiologico e l'alimentazione dell'animale e anche secondo il taglio considerato. La carne bovina è prima di tutto **un'importante fonte di proteine di alta qualità** ed inoltre ha un contenuto in lipidi variabile secondo i tagli ma spesso inferiore a 5%. È anche caratterizzata da una ricchezza in **Ferro, Zinco, Selenio e Vitamine del gruppo B** molto utile alla copertura dei fabbisogni nutrizionali. Le vitamine B1, B2, B3 (PP), B12, sono contenute in quantità maggiori nelle frattaglie e in particolare nel fegato e nel rene.

## I MINERALI ESSENZIALI DELLA CARNE

Anche se presente in quantità piccole nel corpo umano, il **Ferro** ha un ruolo essenziale al livello di numerose funzioni. Esso interviene nell'attività dei globuli rossi, come composto organico, detto "eme" in particolare nella formazione dell'emoglobina, pigmento che colora di rosso i globuli. La carne rossa, e soprattutto la **carne bovina**, è ricca di **Ferro organico**, la forma assimilata meglio dal nostro organismo. L'assorbimento del Ferro inorganico proveniente dai vegetali, è da 5 a 6 volte inferiore. Ma la presenza di carne bovina in un pasto moltiplica per due o tre l'assorbimento del Ferro inorganico grazie alla presenza di Vitamina B12. Le frattaglie sono più ricche di ferro delle carni. Il contenuto più alto si ha nel fegato e nella milza. Tuttavia nelle frattaglie è presente un'alta percentuale di colesterolo che non le rendono indicate a tutti. La carne bovina è inoltre ricca di potassio e povera di sodio, vantando dunque un buon valore nutritivo. Il **Selenio** svolge un ruolo di primo piano nella lotta contro i radicali liberi e per questo è indispensabile all'organismo. Il Selenio si oppone in particolare all'ossidazione dei lipidi del sangue. Interviene anche nell'eliminazione delle sostanze tossiche e agisce sul nostro sistema immunitario. Lo **Zinco** è un componente di numerosi sistemi enzimatici  essenziali alla vita. Interviene nella crescita, nei motori di difesa contro le infezioni e svolge anche un ruolo nello sviluppo delle funzioni cerebrali.

## LE VITAMINE NELLA CARNE BOVINA

Le vitamine sono degli elementi che non hanno calorie e permettono in particolare l'utilizzo e la trasformazione di proteine, lipidi e glucidi. L'organismo non sa sintetizzare le Vitamine; è quindi essenziale apportarle con l'alimentazione. Si associano facilmente le Vitamine alla frutta e verdura che ne contengono grandi quantità, ma è importante sapere che la carne bovina è anche una delle principali fonti di alcune Vitamine complementari. La carne bovina contribuisce all'assunzione quotidiana delle seguenti Vitamine: La **Vitamina B12** interviene nel metabolismo del Ferro, è essenziale alla formazione dei globuli rossi. Inoltre partecipa al metabolismo dei lipidi e glucidi. È necessaria alla crescita. La **Vitamina A** (Retinolo) svolge un ruolo importante nella vista. Agisce inoltre sulla pelle, il sistema immunitario e la funzione riproduttiva. La **Vitamina B3** (PP o Niacina) partecipa al metabolismo energetico ed è necessaria alla crescita. La **Vitamina B6** (Pirodissina) partecipa al metabolismo delle proteine. È inoltre essenziale alla formazione dell'emoglobina. La **Vitamina B2** (Riboflavina) interviene nel metabolismo delle proteine e dei glucidi e nella produzione di energia. La **Vitamina B5** (Acido Pantotenico) partecipa alla produzione di energia a partire dai lipidi e dai glucidi. Interviene anche nella sintesi degli acidi grassi.

### Composizione e valore energetico di tagli di bovino adulto

Taglio	Acqua %	Proteine %	Grassi %	Ferro (mg per 100g di prodotto fresco)	Energia (Kcal)
<b>Costata</b>	71,6	21,3	6,1	1,3	140
<b>Fesa</b>	75,2	21,8	1,8	1,8	103
<b>Filetto</b>	72,7	20,5	5	1,9	127
<b>Girello</b>	74,9	21,3	2,8	1,4	110
<b>Lombata</b>	72,3	21,8	5,2	1,4	134
<b>Noce</b>	75,4	21,3	2,3	1,3	106
<b>Scamone</b>	73,8	21,4	3,7	1,3	119
<b>Sottofesa</b>	74,6	22	2,6	1,8	111
<b>Osso buco</b>	75	20,9	3,2	1,4	112
<b>Biancostato</b>	69	19,7	10,2	1,1	171
<b>Spalla</b>	75,2	21,5	2,4	1,5	108

### LA TENEREZZA, IL COLORE E IL SAPORE






La maturazione delle carni ne determina la tenerezza, il colore ed il sapore ed a questo fine sono interessati sia l'aspetto genetico e nutrizionale sia l'età dell'animale. In termini genetici le bestie producono una carne magra che rimane tenera se l'animale segue una crescita controllata e viene macellato nel giusto periodo di sviluppo. Una crescita rallentata porta ad un indurimento della stessa, mentre la crescita accelerata conduce all'eccessivo accumulo di grasso. Anche la sapidità è data dalla combinazione di questi fattori, sono infatti i prodotti naturali (fieno e cereali) con cui vengono nutrite le bestie a determinare il sapore della carne. Sul colore, invece, incidono l'età, l'alimentazione, le condizioni di macellazione e la frollatura. Il bovino deve essere macellato nel giusto periodo di maturazione e le carni vanno frollate in ambienti e per periodi adeguati. Se un animale viene macellato oltre i 18 mesi, la colorazione della carne assumerà una tonalità più scura. A volte succede che la macellazione tardiva sia dovuta anche a stress alimentari con conseguente ritardo nel raggiungimento del peso previsto per la mattazione. Il cattivo dissanguamento del bovino definito "stress da macellazione" o l'alterazione dei processi di frollatura, portano anch'essi ad una carne scura, dura e che perde la capacità di trattenere acqua con il classico restringimento della fetina nella padella. L'ultima fase della produzione di carne di qualità è la frollatura che va fatta sui quarti interi in ambiente refrigerato ed in condizioni di temperatura e umidità costanti per un periodo che va dai 10/14 giorni. Va chiarito che la frollatura è un processo di maturazione della carne, mentre la putrefazione è un fenomeno di degenerazione dell'alimento stesso. Generalmente, le carni rosse appena macellate risultano dure alla cottura e sensibilmente acide, necessitano quindi di un periodo di riposo che assicurerà una tenerezza più o meno accentuata diventando anche più saporite,

perché nei muscoli avvengono alcune trasformazioni chimiche. Questo processo si chiama “stagionatura” o “frollatura”. Il grado di frollatura ha notevole importanza per la destinazione culinaria della carne. Volendo, ad esempio, arrostiti ai ferri teneri e gustosi occorre disporre di carne ben frollata. Come regola generale si riconosce un buon pezzo di carne fresca, anche dal taglio. Il taglio delle carni macellate deve essere eseguito perpendicolarmente alle loro fibre, le fette devono essere estese il più possibile e lo spessore, tranne che per pezzi particolari, regolare. L’arrosto è il sistema più antico di cottura delle carni che si ottiene con l’esposizione diretta o indiretta delle carni ad una fonte di calore. Vi sono tanti modi per prepararlo. In linea generale gli arrostiti si possono dividere in due categorie: **L’arrosto morto** ottenuto con i soli grassi contenuti nelle carni.

**L’arrosto affogato** ricavato con l’aggiunta di liquidi nei quali cuoce la carne ed a seconda della quantità di liquidi uniti, si otterranno bolliti, brasati, stracotti, stufati ecc.

Il sistema di cottura ideale delle carni è allo spiedo. In tal modo si conservano tutte le proprietà nutritive della carne che risulta, al contempo, più digeribile e di sapore più gradevole con il concorso del fumo della legna arsa per ottenere le braci. Questa tecnica di cottura, di origine preistorica, consente l’eliminazione dei grassi. Può essere effettuata preferibilmente su griglie a libro (graticole) che permettono di voltarla senza l’ausilio di spatole o forchette oppure con il sostegno di uno spiedo che consente la cottura di pezzi più voluminosi se non addirittura di animali interi. Altra tecnica ma meno nota consiste nel deporre le carni su lastre di pietra roventi tenute sulle fiamme o sui carboni vivi. Per tutti questi sistemi è consigliabile l’utilizzo di legna d’ulivo, vite, faggio o la carbonella è sconsigliata legna resinosa (pino, abete, larice).



Le regole generali per cuocere le carni arrosto sono:



-  Preparare il pezzo di carne ripulendolo da possibili scorie e tendini anche con la collaborazione del macellaio;
-  effettuare, se necessario, la bardatura delle carni con pancetta, lardo o altro prima di legarlo per ottenere un effetto finale più composto. Iniziare sempre la cottura a forte calore per circa 10 minuti, necessari alla formazione della crosta superficiale per poi moderarlo fino ad ultimarla;
-  il sale va aggiunto a cottura quasi ultimata ed appena dopo sugli spiedi per evitare che lo stesso, liquefacendosi crei umidità che impedisce il formarsi della crosta. Fa eccezione il pollo e i volatili in genere che si salano esternamente prima di cuocerli;
-  non bucare mai l’arrosto durante la cottura altrimenti i succhi in esso contenuti si perderebbero insieme al gusto;
-  vigilare l’andamento della cottura per evitare che le carni presentino parti carbonizzate dannose per lo stomaco o addirittura cancerogene.

Per ovviare al problema si può intervenire moderando il calore se possibile o inumidendo l’arrosto con l’aggiunta di olio o altri liquidi. Non prolungare la cottura oltre il dovuto.

Le carni sono cotte quando perforandole emettono un liquido trasparente, se invece è rosso significa che l’interno è sanguinolento (ideale per tagliate), se invece non si verifica alcuna fuoriuscita di liquidi le carni risulteranno troppo cotte e di conseguenza stoppese. Mediamente, tenendo presente che dimensione, calore e metodo (es. pentola a pressione) giocano un ruolo importante sulla durata della preparazione delle carni, si potrebbe stabilire un tempo di cottura medio di 50/60 minuti per ogni kg di carne di manzo, meno tempo per vitello e vitellone che stimeremo in 40/45 minuti a kg. Per le carni al sangue sono sufficienti dai 25 ai 35 minuti.




Per ottenere un miglior risultato finale sono consigliabili alcune operazioni preliminari quali:

-  **Bardatura** : È l’intervento volto a cingere le carni con stecchini o con spago, talvolta si usano fette sottili di lardo o pancetta.
-  **Lardellatura**: Consiste nell’inserimento, prima della cottura, di listelli di sostanze grasse (lardo, pancetta, prosciutto) nelle carni seguendo il senso della fibra della carne. Solitamente si usa uno speciale attrezzo detto lardatoio o lardatore ma è sufficiente anche un semplice coltello a lama lunga e sottile.

-  **Marinatura** : È data nell'adagiare un pezzo di carne in un recipiente contenente olio d'oliva, succo di limone o aceto, per un periodo più o meno lungo.
-  **Steccatura** : È l'atto di praticare delle incisioni nella carne e inserirvi erbe e odori quali aglio, salvia, rosmarino o timo.

**I fondi d'arrosto** o di cottura sono ciò che rimane sul fondo del recipiente dopo la cottura e sono costituiti dai condimenti inseriti e dai succhi che l'alimento ha ceduto. Questi fondi vengono utilizzati per condire o insaporire l'arrosto stesso.

Si dividono in:

-  Fondo semplice (bollire i succhi con l'aggiunta di un cucchiaino d'acqua fino a restringerli).
-  Fondo legato (aggiungere ai fondi di cottura un cucchiaino di farina e un po' d'acqua, restringere e filtrare).
-  Fondo glassato (mischiare al fondo d'arrosto un cucchiaino di farina, mezza noce di burro e acqua, portare ad ebollizione e filtrare. Secondo i gusti è possibile aggiungere limone, vino o marsala).

### COTTURA E IMPIEGO DEI DIFFERENTI TAGLI

<i>Modo di impiego</i>	<i>Pezzo</i>	<i>Tempo di cottura per Kg</i>
<b>Alla griglia</b>	Filetto - Lombata - Scamone Controfiletto - Costata	Tra i 10 e i 20 minuti
<b>Bolliti</b>	Girello - Noce - Colarda - Coda Punta di petto - Muscolo - Pancetta	1 ora e 1/2
<b>Bistecche</b>	Noce - Fesa - Scamone	Tra i 2 e i 7 minuti secondo spessore
<b>Arrosti</b>	Sottofesa - Lombata - Controfiletto	1/2 ora - 40 minuti
<b>Brasati</b>	Girello - Cappello - Di Prete Scamone	2 ore

## Ricette

🕒 Tempo di preparazione

Difficoltà: 🍴🍴 facile 🍴🍴🍴 medio 🍴🍴🍴🍴 difficile



Vino consigliato



### Animelle al burro e salvia

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di animelle di vitello, burro, olio, salvia e rosmarino, sale e pepe.

🕒 20 minuti 🍴🍴



Aglianico rosè

In un tegame far sciogliere il burro con poco olio e mettere a cuocere le animelle tagliate a fettine, salvia e rosmarino. Salare, pepare e terminare la cottura (ci vorranno almeno una decina di minuti).

### Arrosto di manzo alla argentina

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di controfiletto di manzo, 1 dl di aceto di vino rosso, 1 cucchiaino di aglio in polvere, 2 cucchiaini di timo. Per il ripieno: 250 g di spinaci freschi e ben lavati, 4 carote pulite e tagliate per il lungo, 4 uova dure tagliate in 4 per il lungo, 1 cipolla tagliata ad anelli, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di sale grosso, 750 g brodo di carne, 500/750 ml acqua.

🕒 10 minuti 🍴🍴🍴



Aglianico del Vulture giovane



Aglianico novello



Fatevi preparare dal vostro macellaio la carne: deve risultare una fetta alta circa 1/2 cm, larga circa 30 cm e lunga circa 40-50 cm. Una volta a casa, posatela completamente aperta in una pirofila di vetro o ceramica, bagnatela con l'aceto e spolverizzate con metà dell'aglio e del timo. Ripiegate la poi a metà e di nuovo bagnate con l'aceto e aggiungete gli aromi rimasti. Ricoprite con la pellicola trasparente e lasciate a marinare per tutta la notte a temperatura ambiente. Riscaldare il forno a 200°C, togliete dalla marinata la fetta di carne, scolatela bene e adagiatevi sopra le foglie di spinaci, le carote a fette di circa 1 cm, le uova disposte nello spazio lasciato libero fra una carota e l'altra, gli anelli di cipolla e per ultimo spolverizzate col prezzemolo ed il sale. Arrotolate con delicatezza la fetta in modo da ottenere un cilindro, legatela con uno spago, deponete il matambre in una pirofila con coperchio, bagnatelo con il brodo caldo e aggiungete l'acqua in modo che la carne ne sia completamente coperta. Mettete il coperchio alla pirofila, infornate e fate cuocere per circa un'ora. Appoggiate poi l'arrosto su di un tagliere di legno e, dopo averlo fatto riposare per circa 10 minuti, togliete lo spago e tagliatelo a fette abbastanza spesse bagnandole con il succo di cottura rimasto. Si può mangiare anche freddo.



## Arrostato di vitello

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di fesa o noce di vitello, sale, pepe, olio, salvia e rosmarino, pancetta.



150 minuti



Merlot Cabernet

Avvolgere l'arrosto in fette di pancetta e metterlo in una casseruola con salvia, rosmarino, sale, pepe, olio e tant'acqua da coprire la carne. Mettere sul fuoco e lasciar cuocere per circa 2 ore coprendo la pentola con un coperchio. A cottura quasi ultimata lasciar restringere il sugo e servire coprendo le fette col fondo di cottura.

## Barbecue

Il barbecue si fa all'aperto su braci di carbone e mai sulla fiamma viva che carbonizzerebbe la carne. In mancanza di un terrazzo, sarà altrettanto buono se lo cucinerete nella vostra cucina sull'apposita piastra di ghisa

Ingredienti per 4 persone:

4 bistecche di manzo 8 costole di agnello 2 rognoni di vitello ben lavati e tagliati a metà puntine di maiale a volontà 4 pomodori maturi tagliati a metà pannocchie bollite a piacere olio d'oliva q. b.



10 minuti



Aglianico del Vulture



Grigliate la carne dopo averla unta con del buon olio d'oliva e aggiungete per ultimi i pomodori e le pannocchie che arrostitirete solo per qualche minuto. Accompagnate la carne con la salsa Barbecue o con la salsa Chimichurri mentre le pannocchie con del burro fuso.



## Bistecche all'aglio

Ingredienti per 4 persone

4 bistecche di noce o scamone o fesa, 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 2 spicchi di aglio, 6 foglie di salvia sale.



10 minuti



Sangiovese



Aglianico del Vulture giovane

In una padella mettete l'olio ed adagiatevi sopra le bistecche. Tritate finemente l'aglio e le foglie di salvia. Mescolate insieme la salvia, l'aglio e il sale e cospargete le bistecche quando le girate.

Servite ben caldo utilizzando il condimento di risulta.

## Bistecca alla fiorentina

Ingredienti per 4 persone:

4 bistecche di lombata con filetto da 800 g, sale.



20 minuti



Aglianico del Vulture

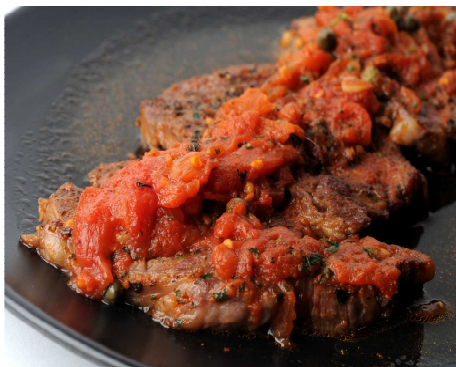


Chianti

La bistecca alla fiorentina deve essere di manzo o vitellone possibilmente di provenienza chianina.



Il taglio deve essere nella lombata e comprendere l'osso, il filetto ed il controfiletto. La forma dell'osso deve essere la classica "T" ed il peso dovrebbe essere compreso tra i 600 e gli 800 grammi. L'altezza della bistecca che dovrebbe essere di 2 dita. Per una buona riuscita consigliamo di preparare del carbone dolce di vite o d'ulivo, che deve essere ardente ma senza fiamma, quando sarà pronto potrete posizionare la vostra fiorentina sulla graticola senza toccarla. Girarla con una palette per barbecue per non bucarla. Fatela cuocere per circa 5 minuti da un lato, poi giratela, salate la parte precedentemente cotta e rigiratela per altri cinque minuti. Ultimare la cottura con la bistecca in piedi per altri 10 minuti.



### Bistecche alla pizzaiola

Ingredienti per 4 persone:

4 Bistecche di campanello o reale da 200 g, 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, aglio, 800 g di pomodorini, origano, brodo, sale e pepe.

🕒 12 minuti 🍴🍴



Negroamaro

Marinare le bistecche in olio, sale e pepe per 30 minuti, metterle a cuocere per 2 minuti su ambo i lati con un po' d'olio, aggiungervi dell'aglio tritato, allorché questo ha preso colore unirvi i pomodorini a pezzi insieme ad una buona presa di origano sale e pepe. Ultimare la cottura di 3 minuti, allungando con un po' di brodo.

### Bistecca con cipolle

Ingredienti per 4 persone:

4 bistecche di scamone, 4 cipolle grosse, olio burro, pepe e sale.

🕒 30 minuti 🍴🍴



Aglianico del Vulture

Far preparare dal macellaio 4 bistecche del peso di un etto e mezzo l'una. Affettare le cipolle dell'altezza di un centimetro e metterle a cuocere in un tegame con olio e burro cercando durante la cottura di non rompere le fette. In una teglia mettere dell'olio e del burro e quando saranno ben caldi far cuocere le bistecche aggiungendo sale e pepe a piacere. Quando saranno, pronte appoggiare su ogni fetta le fette di cipolla e servire.



### Bollito misto di carne

Con questo tipo di carni viene un bollito abbastanza magro. Potete aggiungere a questo bollito, dopo un ora che la carne bolle, una gallina.

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di muscolo, 500 gr di biancostato, 500 gr punta di petto di vitello, 3 carote, 2 coste, di sedano, 1 cipolla, 2 porri, 1 mazzetto di prezzemolo, sale e pepe.

🕒 10 minuti 🍴🍴



Aglianico del Vulture giovane



Nero D'Avola

Prendete una pentola capace, riempitela di acqua e mettetela sul fuoco con le verdure, il prezzemolo e un bel pizzico di sale grosso. Quando bolle unite le carni di manzo e vitello, abbassate la fiamma e

fate cuocere incoperchiata a fuoco lento per circa 2 ore, togliendo di tanto in tanto la schiuma che si forma in superficie. Quando tutte le carni sono giunte a cottura, scolatele e adagiatele su un piatto capiente e portate in tavola. Contornate il vostro bollito con patate o altre verdure cotte al vapore e accompagnatelo dalla salsa verde. Filtrate il brodo: potete servirlo in tazze con il bollito oppure surgelarlo: vi servirà per fare minestre e risotti.

## Brasato al Barolo

Ingredienti per 6 persone:

*1 Kg campanello di manzo, 1 bottiglia di Barolo, 2 cipolle a pezzetti, 2 carote a pezzetti, 1 costa di sedano, un ciuffo di prezzemolo, 60 g di burro, sale e pep, noce moscata.*

 10 minuti   



Chianti Classico



Montepulciano



Fate marinare per tutta la notte la carne in una ciotola di vetro assieme al vino Barolo (deve risultare completamente coperta), alle carote, al sedano, alle cipolle, al prezzemolo, al sale ed al pepe. Il giorno dopo, scolate la carne dal vino e rosolatela, in una pentola capiente, nel burro facendola colorire bene da tutti i lati a fuoco vivace. Quando è ben dorata, versateci il Barolo e le verdure della marinatura, fate riprendere il bollore e continuate poi la cottura a fuoco bassissimo per circa 2 ore. A questo punto con la schiumarola levate le carote e le cipolle e passatele in un passaverdure assieme a tutto il sugo di cottura del brasato e riversate il tutto sulla carne. Continuate la cottura del brasato per ancora un ora, sempre a fuoco lento, e girandolo abbastanza sovente. A cottura ultimata, togliete la carne dalla casseruola, assaggiate l'intingolo, controllate la sua salatura ed aggiungete una grattatina di noce moscata. Il brasato va servito bello caldo accompagnato da polenta o da un buon puré di patate o da delle cipolline brasate.

## Carne cruda all'albese

Ingredienti per 6 persone:

*600 g filetto di manzo, 2 limoni, 2 cucchiari prezzemolo tritato, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiari d'olio di oliva, sale e pepe.*

 10 minuti  



Dolcetto



Nosiola.



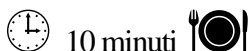
Tritate finemente il filetto aiutandovi con un coltello dalla lama molto affilata. Mettetelo in un insalatiera e conditelo col sale, col pepe, con l'olio e col succo dei limoni diluito in 1/2 bicchiere di acqua. Aiutandovi con una forchetta sui cui rebbi avete infilzato lo spicchio di aglio che insaporirà delicatamente la carne, mescolate bene in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati, quindi lasciate riposare per qualche minuto la carne in modo che il limone la "cuocia". Al momento di servirla date una ultima mescolata e sistematala sul piatto da portata guardandola col prezzemolo tritato.

## Carpaccio con rucola e parmigiano

Questo famosissimo piatto di carne prende il nome dal celebre pittore veneziano Vittore Carpaccio famoso per l'uso di brillanti rossi e bianchi. Una variante del classico carpaccio con rucola e parmigiano è il carpaccio "in salsa rosa" creato dal mitico proprietario dell'Harry's Bar, Giuseppe Cipriani, nel 1950 l'anno della grande mostra di Carpaccio a Venezia.

Ingredienti per 6 persone:

650 g di girello di manzo, un mazzetto rucola, schegge di parmigiano, olio extravergine di oliva, succo di limone, sale e pepe.



10 minuti



Aglianico del Vulture giovane

La carne deve essere pulita perfettamente togliendo ogni traccia di grasso, tagliata a fettine molto sottili, sistemata su di un piatto di portata e fatta raffreddare in frigorifero irrorandola poi con l'olio ed il limone. Salare e pepere a vostro gusto. Ricoprite poi con la rucola e le schegge di grana e servite subito.



## Cervella di vitello dorata

Ingredienti per 4 persone:

400 g di cervella di vitello, 50 g di burro, 2 uova, 1 carota, 1 limone, 1 costa di sedano, 1 pezzettodi di cipolla, 1 foglia di alloro, poca farina, olio d'oliva, sale, pangrattato.



10 minuti



Cirò Rosato

Spruzzate la cervella con il succo del limone, strofinatela bene e mantenetela in acqua fredda per un'oretta. Sgocciolatela ed eliminate la membrana che la ricopre. Mettete al fuoco dell'acqua leggermente salata, unitevi carota, cipolla e sedano affettati, l'alloro e portatela ad ebollizione. Immergetevi la cervella e fatela cuocere per un quarto d'ora circa. Sgocciolatela, asciugatela e tagliatela a fettine. A parte, in una terrina, sbattete le uova con qualche pizzico di sale. Immergete nello sbattuto le fettine di cervella, precedentemente infarinate da ambedue le parti. Passatele quindi nel pangrattato. Mettete al fuoco una padella con il burro e qualche cucchiata di olio, appena il grasso sarà caldo friggetevi le fettine di cervella e scolatele ben dorate e croccanti. Disponetele su un piatto e contornatele, volendo, con degli spinaci o degli asparagi insaporiti nel burro. Oppure accompagnatele con delle zucchine fritte.

## Cotoletta alla milanese

Questo piatto, prettamente milanese, fu servito in casa Melzi d'Eril al maresciallo Radetzky. Egli ne fu talmente entusiasta da dare questa ricetta agli chef della corte degli Asburgo, consigliandoli soltanto di usare la carne di maiale in modo da rendere meno sfacciata la copiatura.

Ingredienti per 6 persone:

6 fettine ricavate dal girello oppure dal carrè di un vitello da latte, 3 uova sbattute, pepe, pangrattato, 250 gr di burro per friggere.



10 minuti



Chardonnay bianco vivace



Cirò rosato vivace



Le costolette ricavate dal carrè devono essere alte quanto l'osso e non vanno assolutamente battute. Passatele poi nelle uova leggermente sbattute con poco pepe (niente sale) e nel pangrattato, possibilmente appena grattugiato, e poi friggetele in abbondante burro ben caldo. Vi consiglio di cuocerle nel burro chiarificato, cioè burro sciolto per 15 minuti a bagnomaria e poi filtrato attraverso un colino a trama fitta, meglio se tappezzato con una garza. In questo modo il burro "regge" l'elevata temperatura ed oltre i 200°C non annerisce, non brucia. Questo è molto importante perchè il vitello, carico di umidità, rimane croccante solo grazie all'elevata temperatura del burro. Quando sono diventate belle dorate da entrambi i lati si salano e si servono immediatamente.

## Cuore ai Capperi

Ingredienti per 4 persone:

400 g di cuore di vitello a fettine sottili, 50 g di pancetta, 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, 1 carota, sedano, 50 g di capperi, 1 spicchio d'aglio, salvia, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, un poco di brodo, 1 cucchiaino di farina, sale e pepe.

 10 minuti  



Sangiovese



Salice Salentino


Rosolare un trito di pancetta, cipolla, carota, sedano, capperi, aglio e salvia in metà dose di olio. Cuocere a parte le fettine di cuore in padella con l'olio che resta. Salare, pepare, unire al tutto il concentrato di pomodoro. Completare la cottura per altri due minuti aggiungendo del brodo, un cucchiaino di farina ed amalgamare il tutto.



## Fegato alla veneziana

Ingredienti per 4 persone

600 g di fegato di vitello a fettine, 500g di cipolle bianche, 60 g di olio d'oliva, 30 g di burro, vino bianco secco (o aceto di vino), sale.

 10 minuti 



Montepulciano

In un tegame con l'olio e il burro fate cuocere le cipolle tagliate a fettine sottili a recipiente coperto. Dopo circa 20 minuti di cottura, quando le cipolle saranno molto morbide, ma non sfatte, aggiungete le fette di fegato. Lasciate sul fuoco a fiamma alta per 3-4 minuti, salate e servite subito. Volendo, sfumate le cipolle, prima di aggiungere il fegato, con un goccio di vino bianco secco o di aceto.

## Fegato in agrodolce

Ingredienti per 4 persone:

500 g di fegato tagliato a fettine sottili, 100/120 gr di burro, 1 uovo, pangrattato, succo di limone, sale, poco zucchero.

 10 minuti  



Cirò rosato vivace



Colomba platino



Passate le fettine di fegato nell'uovo, che avrete sbattuto in una scodella e copritele con il pangrattato. Sciogliete il burro in una padella, salate e rosolate il fegato da tutte e due le parti. Infine sciogliete poco zucchero nel succo di un limone e spruzzatelo sul fegato. Impiattate e servite caldo, magari con una buona polenta o con della fresca verdura.



### Filetto al pepe verde

Ingredienti per 4 persone:

4 fettine di filetto, 2 cucchiaini di pepe verde, 50 ml di panna, 1 spruzzata di brandy, rosmarino, 1 mestolino di brodo, pochissima farina, sale q.b., burro, olio extravergine di oliva.

🕒 10 minuti 🍴🍴



Chianti



Brunello

Infarinare i filetti, scaldare l'olio in un tegame e mettervi i filetti con il rosmarino. Rosolare bene da entrambe le parti, bagnare con il brandy, lasciare leggermente evaporare ed aggiungere il pepe verde (schiacciato) e la panna, un po' di brodo per formare un po' di sughetto al quale, alla fine, incorporare bene il burro mescolando in continuazione. Terminate la cottura del filetto al pepe verde e servite.

### Fratraglie

Ingredienti per 4 persone:

1 rognone di vitello, aceto, 4 fette di fegato di vitello (circa 200 g), una cipolla, 2 spicchi di aglio, 70 g di burro, brandy, 2 arance, sale, pepe

🕒 10 minuti 🍴🍴



Aglianico del Vulture giovane



Mettete a bagno il rognone per un'ora in acqua e aceto. Poi liberatelo del grasso, lavatelo e tagliatelo a fettine sottili. Riducete a listarelle le fette di fegato. Mondate cipolla e l'aglio; tagliate al velo la prima e lasciate intero l'aglio che poi toglierete. In una padella fate appassire a fuoco lento cipolla e aglio con il burro; poi unite il rognone (che avrete prima scottato in una padella senza condimento, per fargli perdere l'acqua che eliminerete). Lasciate insaporire il rognone nel soffritto per qualche minuto, mescolando, poi unite il fegato e fategli prendere colore, continuando a mescolare. Tenete sempre la fiamma alta, spruzzate con un bicchierino di brandy e, non appena sarà bollente, infiammatelo. Poi unite il succo delle arance, abbondante pepe e una presa di sale; fate addensare il sugo per qualche istante su fuoco vivo e servite subito.



### Hamburger con scalogno

Hamburger, richiamo alla città tedesca di Amburgo, è il nome internazionale che si riferisce a della carne (in genere di manzo) tritata, opportunamente condita e pressata a formare dischi dell'altezza di due e del diametro di una decina di centimetri. In Italia, maggiormente al nord del paese, si suole chiamare questo tipo di preparato con l'appellativo di "Svizzere".

Ingredienti per 2 persone:

400 g di carne macinata magra, 2 scalogni, salsa Worcester, alcune cipolline borretane grigliate sotto aceto, sale e pepe.

🕒 10 minuti 🍴🍴



Chiaro di Acerenza bianco

Pelare e tritare finemente lo scalogno, trasferirlo per una decina di minuti in una tazza con dell'acqua calda del rubinetto, in questo modo si cuocerà leggermente e perderà parte del forte aroma (la cottura dell'hamburger è troppo breve per cuocere anche gli scalogni), filtrare quindi lo

scalogno tritato e versarlo in una bull insieme alla carne tritata, aggiungere sale e pepe quindi impastare per bene. Con le mani creare 4 o 5 polpette e schiacciare in modo che prendano la classica forma a disco degli hamburger. Incominciare a scaldare la piastra di ghisa (consiglio di aggiungere, a freddo, un po' d'olio d'oliva) su fiamma abbastanza alta, dopo un paio di minuti sistemarci gli hamburger e cuocerli per un paio di minuti per lato e sistemare quindi al centro dei piatti e versarci sopra la salsa Worcester, completare con un paio di cipolline grigliate.

### Involtini al ragù

Ingredienti per 4 persone:

400 g di fettine di vitellone, 4 fettine di prosciutto crudo, burro qb un cucchiaino d'olio d'oliva ½ cipolletta, un gambo di sedano ½ carota, ½ bicchiere di vino bianco secco, salsa di pomodoro, parmigiano o grana grattugiato, sale e pepe.

🕒 10 minuti 🍴🍷



Aglianico del Vulture.



Primitivo



Salare e pepare le fettine e cospargerle con un pizzico di grana. Adagiarvi una fettina di prosciutto e un pezzetto di burro di circa 20 g. arrotolare su se stessa ogni fettina e fermare con stecchini. Fare un soffritto di cipolla sedano e carota tritati con 20 g di burro e olio, farvi rosolare gli involtini e bagnarli con il vino. Farli cuocere a fiamma bassa dopo aver ricoperto il tutto con la salsa di pomodoro, precedentemente salata, per almeno 60 minuti.



### Lingua di vitello in salsa

Ingredienti per 4 persone:

Lingua di vitello, 250 g di cipolle, 2 carote, un gambo di sedano, prezzemolo, 50 g di burro, farina, capperi, 2 chiodi di garofano, 2 foglie d'alloro, ½ bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.

🕒 10 minuti 🍴🍷🍴🍷🍴🍷



Chardonnay vivace bianco



Pinot rosa vivace

Bollire la lingua in acqua salata per 2 minuti, spellarla dopo raffreddata. Intanto affettare cipolla, carota e sedano e metterli in una seconda pirofila insieme alla lingua già pulita. Bagnare con il vino, aggiungere i chiodi di garofano e le foglie di alloro, coprire e cuocere per almeno 15 minuti. Togliere la lingua e unire al fondo di cottura un cucchiaino di farina continuando a cuocere per 1 minuto rimestolando bene, aggiungere del prezzemolo tritato, capperi e il burro continuare a fuoco lento per altri 2 minuti per addensare la salsa. Eliminare l'alloro e versare il tutto sulla lingua a fette.

### Polpettone di vitello

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pancia di vitellone, 50 g di burro, 4 cucchiaini di olio di oliva, 4 fette di pancetta coppata oppure 100 g di maiale tritato, 2 spicchi d'aglio, 2 rametti di rosmarino, timo, 2 bicchieri di vino bianco secco, sale e pepe.

🕒 10 minuti 🍴🍷🍴🍷



Montepulciano



Salice salentino



Battere la carne e collocarvi sopra le fette di pancetta coppata o il trito di maiale e un trito di rosmarino, timo e aglio, sale e pepe abbondante. Arrotolare e legare la carne mettendola a cuocere in una pirofila con l'olio e il burro, facendola rosolare fino ad assumere colore. Spruzzare con vino bianco

e proseguire la cottura a fiamma alta fino ad evaporazione. Proseguire a fuoco ridotto e pentola chiusa fino al termine.



### Rognone Al Prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

500 g di rognone di vitello, prezzemolo tritato, 50 g di burro, 1 cipolla tritata, 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, paprica, sale e pepe.

10 minuti



Aglianico del Vulture giovane

Privare il rognone di ogni parte grassa e della parte spugnosa centrale. Lavarlo a lungo, asciugarlo e affettarlo sottilmente. Mettere in una padella il burro, la cipolla e il prezzemolo e porli su fuoco basso e, appena inizieranno a friggere, alzare la fiamma, unire le fettine di rognone e la paprica, rigirarle rapidamente e lasciar cuocere per 5 minuti. Versare l'aceto, rigirare con cura e, appena raggiunto il bollore, salare.

### Straccetti e rucola

Gli straccetti sono un tipico piatto romano, solitamente vengono serviti sopra un letto di rucola o con i funghi.

Ingredienti per 4 persone

700 grammi di straccetti, 200 grammi di rucola, 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, sale.

10 minuti



Aglianico del Vulture novello leggermente vivace



Farsi tagliare dal macellaio, delle fettine molto sottili di carne di manzo, quindi tagliarle a listarelle. In una padella, far scaldare abbondante olio extravergine d'oliva, buttarvi la carne e farla scottare. Regolare di sale e disporla sul piatto da portata, nel quale avrete adagiato della rucola e servire.

### Trippa alla parmigiana

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di trippa, 50 g di burro, 2 cipolle, 2 carote, 2 gambi di sedano, salsa di pomodoro, parmigiano reggiano, sale e pepe.

10 minuti



Barbera



Far lessare la trippa già precotta in acqua salata per 6 minuti insieme ad una cipolla affettata, una carota e un sedano tritati. Al termine della cottura, sgocciolare e tagliare la trippa a listarelle larghe un dito. Intanto tritare i rimanenti ortaggi e farli soffriggere in una casseruola per 4 minuti, aggiungere la trippa, mescolare e lasciare insaporire per 2 minuti. Unirvi una buona dose di salsa di pomodoro diluita con un po' di brodo di cottura fino a ricoprire la trippa, dosare di sale e di pepe. Ultimare la cottura e servire calda con moto parmigiano.

## NOTIZIE UTILI

### Si può congelare la carne scongelata?

La carne scongelata e quindi ricongelata dà luogo durante il successivo scongelamento a perdite di acqua molto consistenti. Questo fenomeno si accompagna poi allo sviluppo di sapori sgradevoli legati alla lesione degli organelli interni alle cellule per opera degli stessi cristalli di ghiaccio. In questa situazione, **la carne può diventare pericolosa per la salute** e perdere anche le sue qualità organolettiche. È importante, inoltre, riflettere sempre sull'utilizzazione finale della carne che vogliamo congelare. È utile avvolgere la carne in un sacchetto apposito applicando un'etichetta su cui riportare: il tipo di taglio di carne, il peso e la data di congelamento.

## LO SAPEVATE CHE

### Dal vaiolo dei bovini alla vaccinazione contro il vaiolo umano

Nel settecento le epidemie di vaiolo seminavano il terrore tra la gente per l'elevata mortalità che provocavano, ma anche perchè i sopravvissuti alla malattia rimanevano perennemente sfigurati. Il volto si riempiva di tante pustole che dopo poco si ulceravano lasciando tipiche cicatrici, dette butteri. La paura era così grande che era diffuso l'uso di infettarsi di proposito con il siero delle pustole di persone colpite in forma lieve dal vaiolo. Si pensava così di creare una sorta d'immunità e di evitare conseguenze ben più gravi. Quello che accadeva era però che alcune persone si ammalassero e morissero. Anche i bovini erano colpiti da una forma lieve di vaiolo, detto vaiolo bovino o vaccino. Le donne addette alla mungitura, che frequentemente contraevano il vaiolo bovino, difficilmente venivano colpite dal vaiolo umano ed erano tra le poche persone in quell'epoca ad essere senza cicatrici sul volto. Un medico della Contea di Gloucester in Inghilterra, **Edward Jenner**, raccolse informazioni sul vaiolo e sullo strano fenomeno delle mungitrici. Jenner pensò di verificare la sua ipotesi. Prese il siero da una pustola che si era formata su una mano di una mungitrice affetta dal vaiolo bovino e lo inoculò facendo due piccole incisioni nel braccio di un bambino di otto anni. Due mesi dopo prelevò del siero da una persona affetta da vaiolo umano ed infettò di nuovo il bambino che non contrasse la malattia. Fu così che nacque il primo vaccino (termine che indica la provenienza bovina o vaccina). Nel 1980 l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) annunciò che il vaiolo era stato debellato in tutto il mondo.

## CURIOSITÀ



I bovini si distendono sempre e solo da un lato tanto che le carni a contatto con la superficie, perchè massaggiate dal contatto con il suolo, risultano essere più tenere rispetto alle carni provenienti dall'altra metà dell'animale.



### Bovino è un comune della provincia di Foggia

Altitudine: 647 metri sul livello del mare  
 Denominazione abitanti: Bovinesi  
 Stato: Italia  
 CAP: 71023



Stemma del Comune di *Bovino*

Si ringraziano  
Il prof. Leonardo Giordano  
Sindaco del comune di Montalbano Jonico



Il dott. Nicolino Lopatriello  
Sindaco del comune di Policoro



Il sig. Vito Agresti  
Sindaco del comune di Rotondella



L'arc. Salvatore Iacobellis  
Sindaco del comune di Scanzano Jonico



Si esprime gratitudine e riconoscenza, verso gli amici di Stigliano (MT) Giuseppe Tucci, Mario Autera ed il sig. Antonio Leone per il valido contributo fornito.

Si ringrazia inoltre il sig. Roberto Tataranno per la competenza dimostrata sul difficile campo dell'enologia.

Un elogio particolare a “**zio Peppe**” **Tancredi** per l'impegno entusiasta e caloroso elargito nella creazione e nel perfezionamento di questo progetto.

**Bibliografia:** foto e testi ricavati dai siti internet [www.embryoplus.com](http://www.embryoplus.com), [www.beefsemenonline.co.uk](http://www.beefsemenonline.co.uk), [www.agraria.com](http://www.agraria.com), [www.ganaderia.com.mx](http://www.ganaderia.com.mx), [www.uco.es](http://www.uco.es), [www.Wikipedia.com](http://www.Wikipedia.com), altre informazioni [www.comuni-italiani.it](http://www.comuni-italiani.it) ricette arrosti de agostini, [www.italianfoodnet.it](http://www.italianfoodnet.it), [www.isaporiveneti.com](http://www.isaporiveneti.com), [www.buttalapasta.it](http://www.buttalapasta.it)

## Glossario

**allele** o allelo [al-lè-lo] gene allelomorfo – si dice di due geni che regolano lo stesso carattere e sono disposti sullo stesso locus dei due cromosomi omologhi

**apofisi** [a-pò-fi-fi] parte sporgente di un osso dal greco *apòphysis*

**appiombi** [ap-piòm-bi] allineamento verticale degli arti di un quadrupede

**ardesia** [ar-dè-sia] roccia argillosa grigio-nerastra, usata per tegole, lavagne ecc. *dal francese ardeise*

**autoctone** [au-tò-cto-ne] native del luogo stesso in cui vivono dal greco *autòchtōn-onos* composto di *autōs* “stesso” e *chtōn* “terra”

**bettolesi** [bét-to-le-si] da bettola – chiatta usata per il trasporto di ghiaia, sabbia e simili

**bolo** [bò-lo] cibo masticato e insalivato

**borgognoni** [bor-go-gnò-ni] della Borgogna - Burgundo

**brucellosi** [bru-cel-lò-fi] malattia infettiva causata da batteri del genere brucella. Colpisce abitualmente gli animali domestici (ovini e bovini), localizzandosi nella mammella. L'infezione nella forma umana è detta febbre maltese. L'uomo si contagia per ingestione di latte proveniente da animali infetti o di formaggi freschi fabbricati con latte contaminato. Il formaggio fermentato ed il latte pastorizzato eliminano il pericolo di contagio. La malattia provoca dolori muscolari e febbre. Se non curata con gli antibiotici adatti può durare molti anni.

**bse** encefalopatia spongiforme bovina – malattia che colpisce il sistema nervoso centrale del bovino definita “malattia della mucca pazza”

- burgundi** [bur-gùn-di] appartenenti ad un'antica popolazione germanico-orientale stanziatisi prima nella sinistra del Reno e poi sul medio Rodano dal latino *Burgundu*
- butirro** [bu-tìr-ro] manteca, scamorza con burro
- caseina** [ca-se-ì-na] sostanza proteica contenuta nel latte che, separata da esso per coagulazione, è utilizzata nell'industria casearia, in medicina e nella produzione della carta. Dal francese *caséine* derivato dal latino *casêus* "cacio"
- cespugliati** [ce-spu-glià-to] coperti di cespugli
- colonnari** [co-lon-nà-ri] che hanno forma di colonna
- dimorfismo sessuale**
- ditteri** [dìt-te-ri] ordine di insetti con un solo paio di ali sviluppato, l'altro rudimentale, apparato boccale succhiatore, capo munito di due antenne e di grandi occhi composti (es. mosche, zanzare). Dal greco *dipteros* "a due ali"
- ecotipo** [e-co-tì-po] è una distinta entità di un animale, una pianta o un altro organismo che è strettamente collegata nelle sue caratteristiche all'ambiente ecologico in cui vive.
- ectoparassiti** [ec-to-pa-ras-sì-ta] parassita che vive sulla superficie esterna del corpo dell'ospite (es. pulci, acari, pidocchi)
- enzimatici** [en-zi-mà-ti-ci] relativi agli enzimi (sostanze di natura proteica, capace di favorire determinate reazioni chimiche *es. la digestione*)
- estremità distali** unghie o zoccoli
- ex-situ** fuoridalla località d'origine
- filiera** [fi-liè-ra] serie di controlli sull'origine e successiva trasformazione di un prodotto che ne garantiscono la assoluta genuinità tutelando la sicurezza del consumatore.
- frollatura** [frol-la-tù-ra] stagionatura di pochi giorni delle carni macellate, in condizioni di media temperatura e umidità, che le fa diventare più tenere e saporite
- fromentino** [fro-men-tì-no] del colore del frumento, detto mantello sauro chiaro
- fulvo** [fùl-vo] biondo-rossiccio. Dal latino *fùlvu*
- garrese** [gar-ré-se] la parte più elevata del dorso dei quadrupedi domestici corrispondente alle prime vertebre dorsali è il punto di riferimento per la misura dell'altezza
- garretto** [gar-rét-to] o garetto – parte dell'arto posteriore dei quadrupedi specialmente dei cavalli e del bovino. Nell'uomo la parte immediatamente superiore al calcagno - dal celtico *garra*
- giogaia** [gio-gà-ia] piega della pelle che pende dalla gola dei ruminanti *derivato di iugŭlum* "gola, collo"
- globoso** [glo-bò-so] fatto a globi – corpi a forma sferica
- incrocio** [in-crò-cio] accoppiamento di razze animali differenti; il prodotto di tale accoppiamento è ibrido, bastardo
- lattazione** [lat-ta-ziò-ne] periodo di tempo mediante il quale la secrezione del latte perdura, dal latino *lactatiōne* "dare il latte"
- libbra** [lib-bra] unità di misura in uso nei paesi anglosassoni equivalente a 454 g. Già usata dai greci e dai romani. In Italia nel medio evo aveva valore di 300 g. circa.
- marezzata** [ma-rez-zà-ta] variegata, striata, venata
- mastite** [ma-stì-te] infiammazione del tessuto ghiandolare o connettivo della mammella deriva dal greco *mastós* "mammella"
- meticciamiento** [me-tic-cia-mèn-to] riproduzione effettuata accoppiando tra loro animali di razze e varietà diverse
- meticcio** [me-tic-cio] ibridismo tra razze diverse
- monticazione** [mon-ti-ca-ziò-ne] spostarsi ai pascoli estivi
- morfea** [mor-fè-a] ciascuna delle macchie irregolari depigmentata che compaiono sulla pelle degli animali di solito intorno alle mucose
- mutazione** [mu-ta-ziò-ne] variazione spontanea o indotta da agenti fisici e chimici, del patrimonio ereditario di un organismo. Provoca cambiamenti dei caratteri morfologici ed è trasmissibile alla discendenza
- pabulari** | **pabulo** [pà-bu-lo] nutrimento per animali – pascolo

**pagliolaia** [pa-glio-là-ia] vedi giogaia

**paso-doble** [paso ðoβle] danza di origine spagnola, apparsa agli inizi del sec.XX, di ritmo binario e di andamento allegro (passo doppio)

**perineale** [pe-ri-ne-à-le] relativo al perineo – costituito dalle parti molli che chiudono l’apertura inferiore del bacino

**presame** [pre-sa-me] caglio che fa rapprendere il latte

**roano** [ro-à-no] si dice di mantello a peli bianchi, neri e rossicci – dal latino *rāvus* “grigio”

**scolostrato** da colostro [co-lò-stro] liquido secreto dalle ghiandole mammarie durante la gravidanza immediatamente dopo il parto dal latino *colôstrum* scolostrato - fine dell’alimentazione del vitello con latte e colostro

**sincipite** [sin-cì-pi-te] la sommità del cranio. Dal latino *sincĭput* – *metà capo*

**stabulazione** [sta-bu-la-ziò-ne] alloggiamento del bestiame nelle stalle volto a favorirne la riproduzione e ad evitarne malattie

**tripanotolleranti** tolleranti ai **tripanosomi** [tri-pa-no-so-mi] parassiti nel sangue di molti animali.

**ubero** [u-bè-ro] o ubiero – si dice di mantello formato da peli bianchi e rossi mescolati

**ungulati** [un-gu-la-ti] gruppo di Mammiferi caratterizzati dall’aver la parte terminale delle dita (falangette) ricoperte da robuste unghie



## INDICE ANALITICO

### DEI TAGLI

Campanello 152  
 Cappello di prete 153  
 Collo 154  
 Costata di quarto 154  
 Fesa 151  
 Fesone di spalla 153  
 Fianchetto 152  
 Filetto 150  
 Girello 151  
 Girello di spalla 153  
 Lombata 150

Muscolo anteriore 153  
 Muscolo posteriore 152  
 Noce 151  
 Quinto quarto 155  
 Pancia 152  
 Punta di petto 154  
 Reale 155  
 Scamone 151  
 Sottofesa 152  
 Spezzato 154

# INDICE ANALITICO

## DELLE RAZZE (taurine – zebuine – selvatiche)

- Aberdeen Angus 22  
 Abondance 66  
**Africander 129**  
 Africano grandi corna 74  
 Agerolese 58  
 Albèrs 109  
 Alentejana 74  
 Allmogekor 109  
 American 109  
 Amerifax 110  
**Amrit mahal mysore 125**  
 Anatolia nera 75  
 Anatolia rossa del sud 75  
 Anatolia rossa dell'est 75  
 Angel rotvieh 42  
 Ankole (Bue dei Watusi) 75  
**Anoa di montagna 139**  
 Ansbach triesdorfer 76  
 Argentine criollo 110  
 Armoricaine 76  
 Arouquesa 77  
 Asturiana de la montaña 76  
 Asturiana de los valles 77  
 Aubrac 42  
 Aulie-ata 110  
 Aure et Saint-Giron (Casta) 77  
 Australian bradford 110  
 Australian friesland sahiwal 110  
 Australian lowline 111  
 Australian milking zebù 111  
 Avilena 77  
 Ayrshire 54  
**Azawark 125**  
**Bachaur 129**  
 Baladi 111  
 Balancer 111  
 Baltata romanesca 111  
**Banteng 144**  
 Barà 72  
**Barka 129**  
 Barrosa 78  
 Barzona 112  
 Bazadise 78  
 Beef Shorthorn 22  
 Beefalo 112  
 Beefmaker 112  
 Beefmaster 27  
 Belarus red 112  
 Belgian red 42  
 Belmont adaptaur 112  
 Belmont red 112  
 Belted Galloway 23  
**Bengali 129**  
 Bèrnaise 78  
 Berrenda colorada 79  
 Berrenda negra 79  
 Betizu 79  
**Bhagnari 129**  
 Bianca e nera danese 80  
 Bianca e nera lituana 80  
 Bianca e nera polacca 80  
 Bianca val padana 58  
**Bisonte americano 141**  
**Bisonte europeo 141**  
 Black Whitefaces 27  
 Blacksidetrender and nordland cattle 80  
 Blancacecerena 80  
 Blanc-bleu belga 33  
 Blanco orejinegro 113  
 Blonde d'Aquitaine 20  
 Blonde d'Aquitaine Usa 26  
 Blue du nord 81  
 Bohus poll cattle 81  
**Bonsmara 130**  
**Boran 125**  
 Bordelaise 81  
 Bradford 113  
**Brahman 126**  
 Brahmousine 27  
 Brangus 27  
 Brava portoghese 82  
 Bretone pezzata nera 82  
 British longhorn 82  
 British white 83  
 Brown swiss americana 55  
 Bruna austriaca 35  
 Bruna francese 36  
 Bruna italiana 36  
 Bruna svizzera 37  
 Bruna tedesca 37  
 Bue lingo 111  
**Bue muschiato 142**  
**Bufalo africano nano 137**  
**Bufalo asiatico 137**  
**Bufalo nero 137**  
 Burlina 60

- Buša 113  
 Cabannina 60  
 Cachena 84  
 Calvana 60  
 Camargue 83  
 Canadienne 83  
 Canary island 113  
**Canchim 130**  
 Cardena andalusa 84  
 Carinthian blond 113  
 Caucasian 113  
**Channi 130**  
 Charbray 28  
 Charolaise 20  
 Charolaise Usa 28  
 Chiangus 28  
 Chianina 11  
 Chillingham 84  
 Chincampo 114  
 Chinese black and white 114  
**Cholistani 130**  
 Cinisara 61  
 Commerciale 114  
 Corriente 114  
 Corsica 84  
 Costeño coc cuernos 114  
**Dajal 130**  
 Damascus 114  
 Damietta 115  
**Dangi 130**  
**Deoni 128**  
 Devon 23  
 Dexter 85  
**Dhanni 131**  
 Doela 85  
 Donana (Mostrenca palunda) 85  
 Drakensberge 115  
 Drought master 115  
 Dulong 115  
 Eastern red polled 86  
 Enderby island 115  
 Ennstaler bergschecken 84  
 Estonian native cattle 86  
 Estonian red cattle 86  
 Evolene 86  
 Ferrandaise 87  
 Fiall 87  
 Finncattle eastern 88  
 Finncattle northern 88  
 Finnish ayrshire 87  
 Florida cracker 115  
 Frisona austriaca 50  
 Frisona canadese 50  
 Frisona finnica 51  
 Frisona francese 51  
 Frisona inglese 51  
 Frisona israeliana 52  
 Frisona italiana 52  
 Frisona olandese 50  
 Frisona pezzata rossa 54  
 Frisona svedese 53  
 Frisona svizzera 53  
 Frisona tedesca 53  
 Froment du leon 88  
**Fulani sudanese 131**  
 Galloway 43  
 Galloway white 88  
**Gaolao 131**  
 Garfagnina 61  
 Gasconne aréolée 89  
**Gaur 143**  
 Gelbray 116  
 Gelbvieh 43  
 Gelbvieh Usa 28  
 German angus 116  
**Gir 126**  
 Gland-rind 89  
 Gloucester 89  
**Gnu 144**  
**Gobra 131**  
**Goudali 126**  
 Greek shorthorn 116  
 Greek steppe 116  
 Grigia turca 90  
 Grigia ucraina 90  
 Grigio alpina 67  
 Groningen testa bianca 43  
 Guernsey 55  
 Gurtenkuh 90  
**Guzerat 127**  
**Hallikar 131**  
**Hariana 127**  
 Hartón 116  
 Harzer rotvieh 90  
 Hays converter 116  
 Hereford 24  
 Hérens 67  
 Hibridmaster 116  
 Highland 91  
 Hinterwälder 68  
 Holando-argentino 117  
**Horro 132**  
 Hungarian steppe 44  
 Icelandic 117

- Illiwarra 117  
**Indu-brasilian 132**  
 Irish moiled 92  
 Israeli red 117  
 Istoben 117  
 Istriana 73  
 Jamaica black 118  
 Jamaica hope 118  
 Jamaica red 118  
 Japanese 118  
 Jaulan 118  
 Jersey 56  
 Jersey danish 90  
 Jutland cattle 93  
**Kangayam 132**  
**Kankrej 132**  
 Karan fries 118  
 Karan swiss 118  
 Kärntner blondvieh 93  
**Kashivi (Kawango) 132**  
 Kazakh 119  
**Kenwariya 132**  
 Kerry 92  
**Kherigarh 133**  
**Khillari 133**  
 Kholmogory 119  
 Kilis 119  
 Kourì 93  
**Krishna valley 133**  
 Kurdi 119  
 Lakenfelder 94  
 Latvian blue 94  
 Latvian brown 94  
 Latvian danish red 94  
 Lidia negra 34  
 Limousine 21  
 Limousine Usa 29  
 Limpurg 95  
 Lincoln red 24  
 Lituanian light grey 95  
 Lituanian red 119  
 Lituanian white backed 95  
**Lohani 133**  
 Lourdaise 96  
 Luing 96  
**Madagascar zebù 133**  
 Maine anjou 44  
 Maine anjou Usa 29  
 Mallorquina 97  
**Malvi 133**  
 Mandalong 119  
 Marachine 97  
 Marchigiana 12  
 Maremmana 14  
 Marine landaise 97  
 Marinhoa 98  
 Marinesa 98  
 Masai 119  
**Mashona 134**  
**Maure 134**  
**Mazandarani 134**  
 Menorquina 98  
**Mewati 134**  
 Milking shorthorn 45  
 Miniature 120  
 Mirandesa 98  
 Modicana 61  
 Mongolian 120  
 Montbéliard 45  
 Mortolenga 99  
 Morucha 99  
 Murboden 99  
 Murnau-werdenfels 100  
 Murray grey 34  
**Muturu 134**  
**Nagori 134**  
**Nano 127**  
 Nantaise 100  
**Nanyang 134**  
 Ndama 100  
 Negra andalusa 101  
**Nellore (Ongole) 128**  
 Nera giapponese 34  
**Nguni 134**  
**Nimari 135**  
 Normanna 46  
 Norwegian dairy 101  
**Orma boran 135**  
**Ovambo 135**  
 Pajuna 101  
 Palmera 101  
 Parthenaise 47  
 Parthenaise Usa 29  
 Pasturina 73  
 Pezzata rossa belga 38  
 Pezzata rossa d'Oropa 62  
 Pezzata rossa italiana 38  
 Pezzata rossa tedesca della pinura 39  
 Phillipine native 120  
 Piè rouge des plaines 39  
 Piedmontese Usa 30  
 Piemontese 12  
 Pinzgauer 68  
 Pirenaica 102

- Pisana 63  
 Podolica 15  
 Polish red 47  
 Pontremolese 63  
**Ponwar 135**  
 Preta 102  
 Pustertaler 64  
 Quinchuan 120  
**Rath 135**  
**Rathi 135**  
 Red angus 30  
**Red bororo 135**  
 Red brangus 30  
 Red poll 102  
**Red sindhi 135**  
 Red steppe 120  
 Reggiana 64  
 Rendana 68  
 Retinta 103  
 Ringamala 102  
**Rojhan 136**  
 Romagnola 13  
 Romagnola Usa 30  
 Romosinuano 130  
 Rossa danese 47  
 Rossa danese vecchio tipo 48  
 Rossa siciliana 62  
 Rouge flamande 103  
 Rubia gallega 103  
 Russian black pied 121  
 Rx3 121  
**Sahival 128**  
 Salers 48  
 Salorn 31  
 San martinero 121  
**Sanganer 136**  
 Sanhe 121  
 Santa Cruz 121  
 Santa Gertrudis 31  
 Saosnoise 104  
 Sarabi 121  
 Sarda 65  
 Sardo bruna 73  
 Sardo modicana 65  
 Savoiarda 73  
 Sayaguesa 104  
 Senepol 122  
 Sharabi 122  
 Shetland 104  
 Shorthorn danese 46  
 Shorthorn tedesca 46  
 Shorthorn whitebred 105  
 Siboney 122  
 Simbrah 122  
 Simmental austriaca 40  
 Simmental francese 40  
 Simmental svizzera 41  
 Simmental tedesca 41  
 Simmental Usa 31  
**Siri 136**  
 Slovenian cika 122  
 South devon 24  
 South devon Usa 31  
 Sussex 25  
 Swedish mountain cattle 105  
 Swedish red and white 56  
 Swedish red polled cattle 57  
 Tarentaise 69  
 Tarentaise Usa 32  
**Tarparkar 128**  
 Telemark 105  
 Texas longhorn 108  
 Texon 122  
 Tiroler grauvieh 70  
**Tswana 136**  
**Tuli 128**  
 Tux 108  
 Ukrainian beef 123  
 Ukrainian whitehead 123  
 Umblachery 136  
 Ural black pied 123  
 Uro (ricostituito) 109  
 Valdostana castana 71  
 Valdostana pezzata nera 70  
 Valdostana pezzata rossa 70  
 Vane 105  
 Varzese 65  
 Vaynol 106  
 Villard de lans 106  
 Vogelsberger rotvieh 106  
 Vorderwälder 71  
 Vosgienne 72  
 Waldviertler blondvieh 107  
 Welsh black 25  
 Western finncattle 57  
 Western fjord 107  
 Western red polled 107  
 White park 107  
 White park Usa 32  
 Wittingensteiner 108  
 Xinjiang brown 123  
**Yak 142**  
 Yanbian 123