

Le razze bovine italiane pregiate

Sono razze selezionate per la loro attitudine a produrre massa muscolare e grasso in breve tempo, grazie al basso dispendio energetico che caratterizza tali animali. In genere le razze da carne presentano testa relativamente piccola, collo corto, fianchi ampi, addome rotondo e voluminoso. Le attuali razze italiane da carne originariamente erano razze da lavoro poi, con l'avvento dei trattori, sono state selezionate per la produzione di carne.

Razza chianina

È una razza toscana molto antica, caratterizzata da gigantismo somatico, crescita elevata, alta resa e ottimo rendimento nei tagli più pregiati.

È una carne magra leggermente infiltrata di grasso, ricercata per la sapidità e la tenerezza.

Da questa razza si ricava la "bistecca alla fiorentina".

Razza podolica

Allevata soprattutto in Italia meridionale, è una razza antichissima proveniente dall'Est.

Ha una grande adattabilità e resistenza, dal suo latte si ottiene il caciocavallo.

Ha carne rosso chiara, saporita e tenace, grasso giallognolo.

Razza romagnola

Ha caratteristiche che ricordano la chianina, sia per la qualità della carne, sia per l'imponenza, ma gli arti sono più corti e l'addome più pronunciato. La carne ha colore più vivo e presenta una buona marezzatura, la copertura di grasso è leggermente più consistente.

È una carne particolarmente gustosa, profumata e tenera.

Marchigiana

È un incrocio tra razze podolica, chianina e romagnola, molto resistente, allevata prevalentemente al pascolo. Ha altezza media un ottimo sviluppo muscolare.

Le sue carni sono tenere, marezzate e saporite.

Maremmana

Razza molto resistente, allevata allo stato brado dalla crescita lenta. Ha carne gustosa e consistente, di colore rosso carico anche negli esemplari più giovani.

Razza piemontese (fasona)

Derivante da un antico incrocio con lo zebù pakistano, è caratterizzata da un'altissima efficienza alimentare e da uno sviluppo eccezionale delle cosce. Considerata una delle razze più pregiate al mondo, ha carni eccellenti, con grana sottile, molto magre ma ugualmente tenere e gustose.