

I bovini italiani «invadono» il mondo

di **Giampiero Bedini**

GUBBIO — «Le nostre razze bianche sono riconosciute a livello mondiale e una loro ulteriore crescita può contribuire a definire un piano strategico per il futuro dell'economia italiana. Le prospettive sono buone, anche perché disponiamo di prodotti di eccellenza». Lo ha detto Nino Andena, Presidente nazionale della Associazione italiana allevatori intervenendo al IV Congresso Mondiale delle «Razze Bovine Italiane da Carne», in corso di svolgi-

mento al Park Hotel Ai Cappuccini. Romagnola, Marchigiana, Chianina, Podolica e Maremmana, le razze italiane, si caratterizzano già con una penetrazione sempre più convinta sui mercati internazionali. Sono più di venti i paesi nei quali vengono allevate, grazie alla loro capacità di adattarsi ai vari sistemi pascolativi e alle situazioni climatico-ambientali. In Brasile si allevano oltre 15.000 capi di marchigiana; mentre in Messico si contano oggi 4079 capi di Chianina e 4094 di Romagnola, ha comunicato Adolfo Garza, **Presidente**,

dell'Associazione Messicana Allevatori Razze Italiane presente al Congresso. Negli Stati Uniti vengono utilizzate come incrocianti su quelle britanniche per ridurre la percentuali di grassi. In Australia ed in Sud Africa («la Romagnola è la razza principale nei nostri paese», hanno dichiarato Armando Balocco, direttore del Performance Testing of the animal improvement institute of South Africa e Kerry Woodman degli allevatori australiani) sono ugualmente apprezzate per le caratteristiche alimentari e commerciali. Sempre la romagnola ha solide radici,

in Irlanda, dove è stata introdotta da Joe Garrett. Al congresso eugubino, tra genetica, filiere e miglioramenti, si è parlato anche di esperienze singolari. E' il caso della «filiere corta» di Mauro Bigi dell'allevamento di Chianina di Canossa: vendere chianina suddivisa in dieci parti uguali, ognuna delle quali contiene i quindici tagli dell'animale (osso buco, costata, bollito, arrosto, bistecca, ecc.). La si acquista in pacchi da 24 a 40 chili (Euro 13 al kg), solo per famiglie e su prenotazione. Naturalmente in stalla.