

TAURUS

Anno XVI - N. 5/2004 - Bimestrale



PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI ITALIANI DA CARNE
PER LA CONOSCENZA E DIFFUSIONE DELLE RAZZE CHIANINA,
MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA E PODOLICA

La banca che riflette la tua attività

Con Banca delle Marche valorizzare la tua attività sarà più semplice, grazie ad un'ampia gamma di prodotti e servizi.

Presso tutte le nostre filiali troverai consulenti esperti, sempre pronti ad ascoltarti e consigliarti per mettere in primo piano le tue esigenze. Banca delle Marche riflette i tuoi interessi e i tuoi valori. Riflettici.

 **Banca delle Marche**
www.bancamarche.it

TAURUS

Anno XVI - N. 5 / 2004 - Bimestrale



Periodico dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne

Podolica al pascolo sulla Sila

Periodico dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne

Presidente

Francesco Lemarangi

Direttore

Paolo Canestrari

TAURUS

Direttore Responsabile di Redazione
Paolo Canestrari

Comitato di Redazione:
Roberta Guarcini, Matteo Ridolfi,
Lucio Migni, Andrea Quaglia, Antonio
Vagniluca, Francesco Filippini,
Flavio Forabosco

Segretaria di Redazione:
Giuseppina Tarducci

Referenze fotografiche:
Andrea Gaddini, Gaetano Panza,
Archivio Anabic, Associazione
Provinciale Allevatori Arezzo e
Firenze, Piero Boni, ICT Tour

Foto di copertina:
Gaetano Panza

Stampa
Tipolitografia Grifo s.n.c.
Str. Bellocchio S. Faustino, 44 - Perugia

Fotolito
CIAB Prestampa - Perugia

Veste grafica
Donatella Ricci

Autorizzazione del Tribunale di Perugia
n. 810 del 12 novembre 1987

Le bibliografie dei vari articoli sono
disponibili presso la Redazione di
TAURUS

Per abbonarsi a TAURUS occorre inviare
richiesta scritta all'ANABIC:
06070 S. Martino in Colle (Perugia)

SOMMARIO

Anno XVI • 5/2004 - Bimestrale



4° Congresso Mondiale delle Razze
Bovine Italiane da Carne - Programma

5

CENTRO GENETICO
Acuto della Chianina alle Aste d'autunno

Antonio Vagniluca

6

Ponte Presale 2004
Maurizio Kovacevich

8

Analisi sensoriale della carne:
La valutazione degli assaggiatori

Andrea Gaddini

12

La Razza Marchigiana negli States
Flavio Forabosco

15

Chianina o chianino? Differenze produttive
fra soggetti iscritti
al libro genealogico nazionale e non
Andrea Fioroni

17

La cluster analysis dei parametri
di colore della carne e la stratificazione
genetica ottenuta mediante
marcatori genomici
**Francesca Cecchi, Roberta Ciampolini,
Elisa Mazzanti, Claudia Russo,
Elena Ciani, Valentina Cetica, Giovanna
Prezioso, Dario Cianci**

24

"Un fiore all'occhiello" ...
della Razza Marchigiana
**Roberta Guarcini
Matteo Ridolfi**

28

Ortopedia nel vitello:
utilizzo della fissazione
esterna in una frattura della tibia
Piero Boni

31

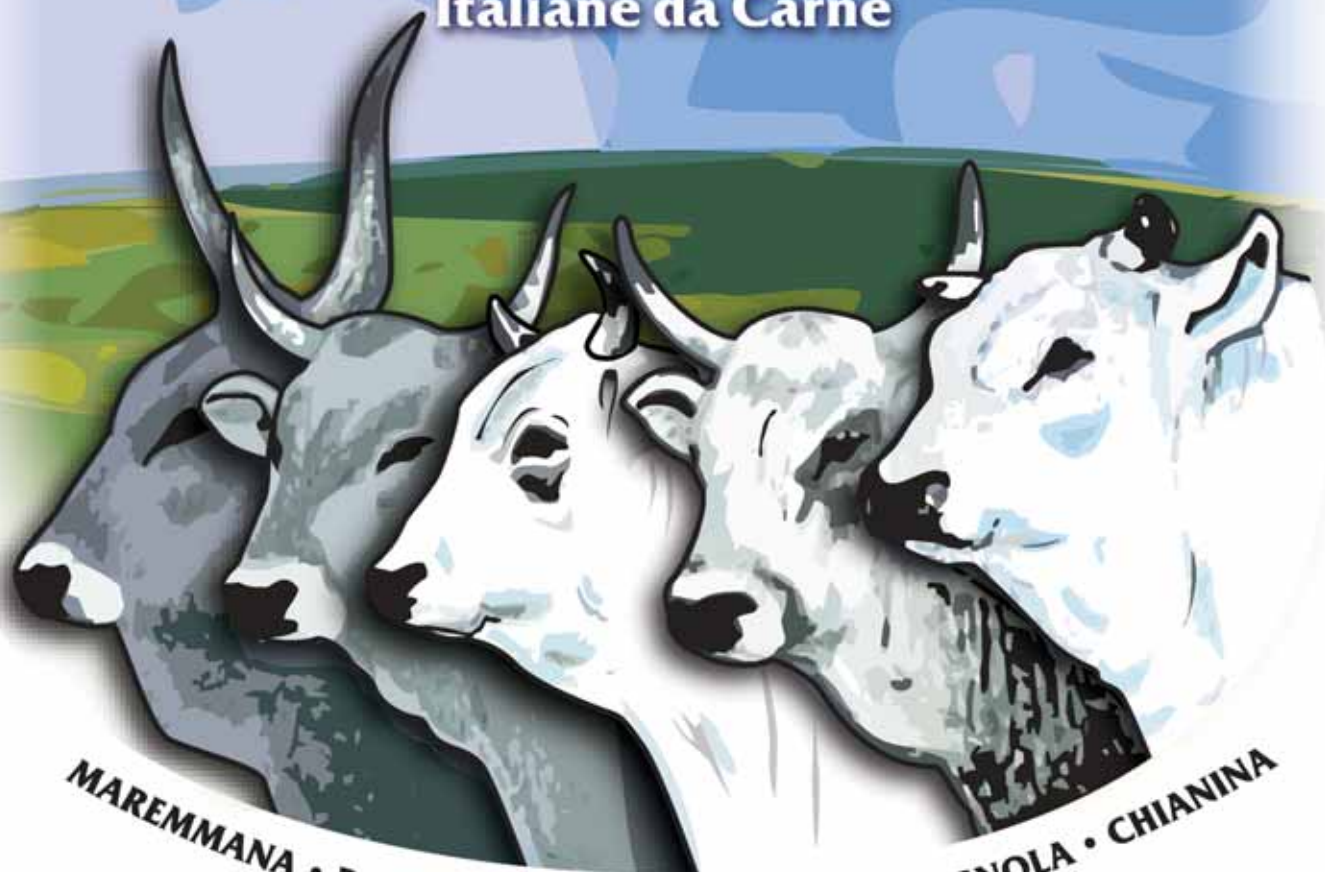
TACCUINO

33



4th WORLD ITALIAN BEEF CATTLE CONGRESS

4° Congresso Mondiale delle Razze Bovine
Italiane da Carne



MAREMMANA • PODOLICA • MARCHIGIANA • ROMAGNOLA • CHIANINA

29 aprile • 1 maggio 2005

Park Hotel "Ai Cappuccini"

Gubbio (Perugia) • Umbria • Italia

Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne

S. Martino In Colle • 06070 Perugia • ITALIA

Tel. 075 6070011 • Fax 075 607598

anabic@anabic.it • www.anabic.it

4° Congresso Mondiale delle Razze Bovine Italiane da Carne

PROGRAMMA PRELIMINARE

Venerdì 29 aprile 2005

ore 8.30

Apertura della Segreteria Organizzativa
Registrazione al Congresso

ore 9.45 - 12.30

Saluti delle Autorità e
Cerimonia di apertura

ore 13.00 - 14.00

Colazione di lavoro

ore 14.00 - 16.30

**"La filiera delle carni italiane:
dalla genetica alla valorizzazione
del prodotto"**

Interventi dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne, del Ministero per le Politiche Agricole, del Consorzio di Tutela dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", del 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

**"Le razze bovine italiane da
carne nel mondo"**

Interventi delle Associazioni Nazionali di Razza
I Parte

ore 16.30 - 17.00

Coffee break

ore 17.00 - 19.00

**"Le razze bovine italiane da
carne nel mondo"**

Interventi delle Associazioni Nazionali di Razza
II Parte

ore 21.30

Cena offerta dal Centro
Agroalimentare dell'Umbria

Sabato 30 aprile 2005

Sessioni scientifiche

ore 8.30 - 10.30

"Genetica e miglioramento"

I Parte

(Affissione Posters entro le ore 9.30)

ore 10.30 - 11.00

Presentazione Posters

ore 11.00 - 11.30

Coffee break

ore 11.30 - 13.30

"Genetica e miglioramento"

II Parte

ore 13.30 - 14.30

Colazione di lavoro

ore 14.30 - 16.30

"Produzione e management"

I Parte

ore 16.30 - 17.00

Coffee break

ore 17.00 - 19.00

"Produzione e management"

II Parte

ore 20.30

Cena a base di produzioni tipiche regionali

Domenica 1 maggio 2005

Sessioni scientifiche

ore 8.30 - 10.30

"Qualità e mercato"

I Parte

ore 10.30 - 11.00

Presentazione Posters

ore 11.00 - 11.30

Coffee break

ore 11.30 - 13.30

"Qualità e mercato"

II Parte

ore 13.30 - 14.00

Conclusioni

ore 14.00 - 15.00

Colazione di lavoro

ore 16.00 - 19.00

Visita di Gubbio

ore 21.00

Cena di Gala

PROGRAMMA SOCIALE

Durante il Congresso è previsto un programma turistico speciale per gli accompagnatori con visite a luoghi di interesse storico e artistico dell'Umbria e shopping nei migliori negozi del made in Italy.

Venerdì 29 aprile 2005

ore 8.30 - 16.30

Visita guidata di Perugia

Sabato 30 aprile 2005

ore 8.30 - 16.30

Visita guidata di Assisi e Spello

TOUR POST-CONGRESSUALI

Visita della sede dell'ANABIC e Tour zootecnici nelle aree di origine delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, con visite ad aziende rappresentative, a centri di fecondazione artificiale, a strutture di macellazione e a macellerie aderenti al Consorzio di tutela.

Tour per le Razze Maremmana e Poldolica saranno programmati su richiesta.

Lunedì 2 - Giovedì 5 Maggio 2005

Umbria e Toscana - Razza Chianina
Marche - Razza Marchigiana
Emilia Romagna - Razza Romagnola

Per informazioni:

ANABIC - www.anabic.it

- **Segr. Organizzativa**

Tel. 075.6070025 Fax. 075.607598

e-mail: guarcini@anabic.it

- **Segr. Scientifica**

Tel. 075.6070013 Fax. 075.607598

e-mail: filippini@anabic.it

ACUTO DELLA CHIANINA ALLE ASTE D'AUTUNNO

di Antonio Vagniluca*

Nei giorni 21, 22 e 23 settembre scorsi hanno avuto luogo, presso le strutture del centro genetico, le consuete aste autunnali delle tre razze specializzate, che hanno proposto un folto drappello di riproduttori ripartiti in 5 per la Marchigiana, ben 13 per la Chianina e 8 per la Romagnola.

Come si vede, è stata la Chianina a presentarsi più numerosa, confermando, a fine prova, le indicazioni degli esperti incaricati alle scelte in ingresso, con i quali riteniamo sia giusto condividere questo bel risultato.

Seppure con un numero contenuto di soggetti, anche la Marchigiana ha ben figurato, proponendo 5 riproduttori, 2 dei quali abilitati alla IA ed i 3 rimanenti idonei alla FN.

Complimenti all'Azienda dei F.Ili Mattei di Montegrimano, PU, che ha visto due dei propri soggetti, entrambi figli di Impero, risultare idonei alla IA e raggiungere le migliori quotazioni. Il top price è stato ottenuto da Picasso, in evidenza per l'IST pari a 141,5 e per l'AMG di 1.408 grammi. Questo soggetto, di notevole lunghezza e spiccata muscolosità, è stato acquistato per 4.350 euro da Giuseppe Larghetti di Frontino, PU. La seconda miglior quotazione è stata siglata da Pindaro, fratello paterno del precedente, che vanta nel pedigree, per parte materna, la linea maceratese "degli Azzoni". Questo soggetto, potente e corretto, ha sfiorato i 1.900 grammi di AMG e si è presentato in asta con un IST pari 120,6. Pindaro è stato acquistato per 3.750 euro da Vincenzo Russano di Crotona, che ha già provveduto in passato all'acquisto di riproduttori testati al centro genetico. A seguire segnaliamo il prezzo di aggiudicazione dell'ancoretano Plutonio, un figlio di Lotar

con madre Mirino, allevato da Aldina Cola ed acquistato da Rosilio Zamponi di Apiro (MC). Questo torello, in evidenza per muscolosità e dimensioni, e' stato abilitato alla FN con IST 111,3 ed un Indice Muscolosità pari a 131,8. Le quotazioni medie dei restanti soggetti, entrambi abilitati alla FN, si sono attestate sui 2.700 euro.

Relativamente alla Chianina, in asta nella seconda giornata, i lotti erano suddivisi in 9 idonei alla IA e solo 4 abilitati alla FN, a conferma di un livello qualitativo notevole. Deve poi essere sottolineata, accanto ai pedigree costellati di famiglie importanti, anche la correttezza morfologica dei tori in aggiudicazione. Una ulteriore nota piacevole è data dalla presenza dell'azienda Rizzato, di Rovigo, esordiente tra le proprietarie dei soggetti in asta, a conferma della distribuzione sempre più ampia della razza. L'IST medio dei 9 torelli idonei alla IA è risultato pari a 126,3 e il novero dei loro padri comprendeva Dazzo, Mandrillo, Giove e Leonardo. Il top price non solo d'autunno, ma di tutti i tempi, pari a ben 9.250 euro, ha rispettato i pronostici più rosei, ed è stato raggiunto da Poldo di Maria Bianca, un figlio di Giove e di Franca, fratello materno di Lio, che è stato acquistato dall'Az. Tognoloni di Gubbio, alla quale vanno i più vivi complimenti dell'Associazione. Poldo, con i suoi 88 punti alla valutazione morfologica, è una sintesi equilibrata di prestazioni produttive, con IST 119,5, tipo e profondità del pedigree. Ci auguriamo che questo soggetto possa venire presto convenzionato da un centro FA.

Un altro figlio di Giove ha sancito la seconda quotazione. Si tratta di Pottino, con madre della linea Benso, allevato a Siena da Gino Pecci ed acquistato per 5.500 euro dall'Az. Agricola Dante di Ferrara. Questo bel soggetto, valutato con

88 punti, si presentava muscoloso e corretto, con ampi diametri trasversi. Da segnalare il suo AMG in test di ben 2.034 grammi, con Indice di Accrescimento 121,7.

Altri 2 soggetti, entrambi aretini, hanno raggiunto il ragguardevole prezzo di aggiudicazione di 4550 euro. Si tratta di Pallone di Pergo, allevato da Giovanni Pucci, e di Pascià delle Fonti, dell'Az. Vanni Eugenio e F.Ili. Il primo apriva l'asta e risultava abilitato IA con IST 138,6 ed un ancora più elevato Indice Accrescimento pari a ben 142. Muscoloso e solido, con arti estremamente corretti, Pallone ha alle spalle una fattrice della linea Bello di Fontarronco, ed è stato acquistato da Mauro Pastorelli di Perugia.

Anche Pascià delle Fonti, figlio del noto Mandrillo, vanta per parte materna origini simili a Pallone e si è presentato in asta tra gli idonei alla IA con IST e Indice Accrescimento pari, rispettivamente, a 134,6 e 132,3, ed un AMG di 1.902 grammi. Il soggetto è stato acquistato dall'Az. Mengozzi di Pisa. Di solo 50 euro inferiore alle due precedenti è risultata la quotazione raggiunta da Poseidone, figlio di Dazzo con madre Ferotto allevato a Rovigo da Enzo Rizzato, un recente ma appassionato allevatore della razza, al suo primo vitello in uscita. Poseidone si presentava abilitato alla IA con 134,6 di IST, un AMG in test pari a 1.920 grammi e con 85 punti alla morfologia, che proponeva un ottimo alla muscolosità. Il soggetto è stato acquistato dall'Az. Conti Mario di Grosseto.

La successiva quotazione, tra gli abilitati alla IA è stata raggiunta, con 3.850 euro, da Panezio del Chiostro, allevato a Siena dai F.Ili Fabbrini ed acquistato dall'Az. Agricola Forestale Brunelli di Nocera Umbra, PG. Anche Panezio vantava un IST elevato (129,5), un AMG ragguardevole pari a 2.049 grammi

ed un pedigree nel quale spicca la madre Cumba, 91 punti, nota protagonista sui ring più prestigiosi. Durante l'aggiudicazione di questo soggetto è stato rivolto al suo proprietario, Giuseppe Fabbrini, l'augurio di un pronto recupero da un recente infortunio.

Inferiore per soli 50 euro è risultato poi il prezzo ottenuto da Pelè della Favorita, un figlio di Giove e di Luna, una Ammiraglio valutata Ottimo, dalla famiglia della nota Benny, Per questo soggetto, abilitato alla FA, il più eclatante risultato in test è l'AMG, pari a 1.843 grammi. I suoi 85 punti alla morfologia, con evidenti tipicità e gigantismo, fanno ben sperare per un brillante futuro anche nel ring, dove lo rivedremo presto nelle mani del suo acquirente, Luciano Roghi di Siena. Le quotazioni dei restanti soggetti abilitati alla IA si sono attestate intorno ai 3.000 euro, mentre quelle dei torelli idonei alla FN hanno raggiunto i 2.800 euro. La Chianina ha lasciato il ring d'asta stabilendo il suo nuovo top price, ma questo non è il solo aspetto da sottolineare. Per la prima volta ben due soggetti hanno lasciato il centro genetico con destinazione Ferrara, una nuova provincia che si aggiunge alla "mappa italiana" della Chianina. L'entusiasmo degli acquirenti, che ha determinato la vendita pressochè totale dei lotti in asta, è un ulteriore dato da porre in risalto. Ma accanto a queste note di ordine mercantile, ce ne sono altre, ben più importanti da sottolineare: l'applauso spontaneo e affettuoso col quale gli allevatori hanno salutato il ritorno alle aste di Lucio Migni, è stato certamente bellissimo. Di grande intensità emotiva è stato anche il tributo riservato dai presenti alla famiglia Guerrieri, ben nota agli appassionati, che sta attraversando un momento difficile e alla quale ci sentiamo particolarmente vicini.

Dal punto di vista tecnico, infine, deve essere sottolineato il fatto che su 13 soggetti in ingresso per i 3 gruppi in asta, nessuno è stato scartato a fine prova. Ciò avvalorava le scelte fatte dagli esperti sui candidati in ingresso e con loro va

diviso il merito del brillante risultato dell'asta.

L'asta conclusiva ha visto protagonista la Romagnola, con 8 soggetti, 3 dei quali abilitati alla FA ed i restanti 5 alla fecondazione naturale. Dopo la bella serie di aste precedenti, in questa ultima il livello morfologico medio è parso leggermente inferiore, pur riconoscendo al gruppo la buona consistenza dei pedigrees e accrescimenti di tutto rispetto. Una volta tanto il top price è stato siglato da un soggetto abilitato alla FN. Si tratta del forlivese Persico della Radice, un figlio di Ville Unite Glorioso ET e della nota Montagna, vacca simbolo dell'allevamento di Renato Stoppa. Soggetto lungo, fine e corretto, Persico proponeva un Indice Accrescimento pari a 123.2 ed 85 punti alla morfologia. Il soggetto è stato acquistato per 5.350 euro da Giancarlo Ortolani, FC. La seconda

quotazione nell'ordine è stata ottenuta dal Ponente, un figlio di V.U. Inverno con madre Cemento, allevato da Renzo Scozzoli ed acquistato per 4.650 euro dall'Az. Polgrossi Emilio e Paola di Forlì. Soggetto lungo, fine e corretto, Ponente si è messo in luce per l'IST, pari a 124.3, e per il rispettabile AMG di 1.817 grammi. Di poco inferiore è risultato il prezzo di aggiudicazione spuntato da Pirlo Babini, presentato dall'Az. Agricola Rivalona di Ravenna. Questo soggetto, rimarchevole per la muscolosità, la lunghezza del tronco e l'ampiezza dei diametri della groppa, è un figlio di V.U. Imbattibile dalla famiglia di Vanessa ed è stato abilitato alla IA con un IST pari a 117.5. Ad aggiudicarselo, per 4.500 euro è stata l'Az. Bacci Edi e Silvano di Bologna. La successiva quotazione è stata siglata da Potente, figlio di Lusso con madre fuorilinea presentato da Pietro Tassinari di Premilcuore, FC, un allevatore appassionato di mostre, al suo primo toro in uscita. Potente evidenziava spiccate muscolosità e finezza ed è stato abilitato alla IA con un IST pari a 123.4 ed un AMG di 1.725 grammi. Il torello è stato acquistato per 3.500 euro da Ferdinando Stoppa di S. Piero in Bagno, FC. I restanti soggetti, tutti idonei alla fecondazione naturale, sono stati venduti ad un prezzo medio pari a 2.700 euro.

Al termine di questa trilogia autunnale delle aste autunnali il bilancio è da considerarsi ampiamente positivo. Anche se la Marchigiana e la Romagnola hanno battuto registrare prezzi inferiori a quelli della Chianina, la totalità dei soggetti in asta ha trovato un acquirente e diversi torelli hanno lasciato il centro genetico alla volta di destinazioni inusuali, che aprono alle nostre razze orizzonti sempre più vasti del territorio nazionale.

La vivacità degli acquirenti ha evidenziato quindi un certo ottimismo, che ci auguriamo contraddistingua anche le prossime aste invernali.

* *Centri Genetici*

CENTRO GENETICO ANABIC

ASTE TORELLI DI RAZZA
**MARCHIGIANA
 CHIANINA
 ROMAGNOLA**

SAN MARTINO IN COLLE - PERUGIA
 21 - 22 - 23 Settembre 2004

anabic
 Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne

PONTE PRESALE 2004

di Maurizio Kovacevich*

Il diavolo voleva metterci la coda ma, ancora una volta la passione degli Allevatori e la vigile ed appassionata assistenza della classe veterinaria hanno evitato il peggio.

Un paventato "caso" sospetto e dubbio di Blue Tongue, disciolto come nebbia al sole, essendosi trattato di un "falso allarme", ha condizionato la partecipazione e l'affluenza di soggetti dalle Regioni contermini e dalla Sardegna; mentre si è dovuta contingentare anche la partecipazione della Toscana ed, addirittura, della stessa provincia di Arezzo. Malgrado ciò alla XI Mostra Nazionale della Chianina brada si è registrata la presenza, nel Complesso Zootecnico di Ponte Presale (Sestino di Arezzo), di ben 215 ottimi soggetti Chianini che hanno partecipato al Concorso nonché all'Asta dei vitelli.

Si deve poi aggiungere lo svolgimento delle altre Manifestazioni di con-

torno quali due Convegni e la Gara di Giudizio per studenti degli Istituti Tecnici Agrari italiani.

Rimando ad altri il compito di analizzare i risultati tecnici, per altro di ottimo livello, dei gruppi a concorso: mi preme solo confermare che, a Ponte Presale, si sono consolidate le basi della nascente "Associazione Nazionale delle città della Chianina", che presto vedrà molti Comuni italiani legarsi ufficialmente tra loro nell'interesse della Razza.

Un breve cenno anche alla Gara di Giudizio che ha visto una forte partecipazione di studenti, con ben 7 squadre che si sono cimentate nel punteggiare i soggetti, sotto la supervisione del Dott. Matteo Ridolfi dell'ANABIC.

Ma ciò che rappresenta veramente una realtà importante è l'Asta dei vitelli, importantissima dal punto di vista commerciale e fondamentale per la determinazione dei prezzi, anche a livello nazionale, che ha

registrato, malgrado tutto, un andamento estremamente positivo.

I prezzi medi di aggiudicazione dei vitelli battuti sono stati di 1540 Euro per i maschi, di 1025 Euro per le femmine con una media maschi/femmine di circa 1350 Euro; nel complesso, durante l'asta, si sono avute vendite per 103.672,80 Euro pari ad oltre 200 milioni delle vecchie lire.

Ecco dimostrata, quindi, l'importanza di questa Manifestazione: non solo perché affermatasi ed attesa da tutti gli interessati al mondo allevatorio, ma soprattutto per l'importanza tecnica ed economica che essa riveste nel settore zootecnico.

Ben lo sanno MIPAF, Regione Toscana ed ANABIC che su di essa appuntano, da anni, il loro interesse e che ad essa riservano anche il loro sostegno economico ed organizzativo.

D'altra parte la Manifestazione di Sestino rappresenta ormai il fiore

Un momento delle premiazioni



all'occhiello dell'allevamento di Chianina allo stato brado che, a sua volta, rappresenta indubbiamente l'asse portante della zoeconomia da carne.

Non si può infatti dimenticare che oltre l'80% delle vacche chianine sono allevate in collina ed in montagna, all'aperto ed al pascolo (allevamento veramente ecocompatibile) e che, a loro volta, esse forniscono la maggiore parte dei vitelli che sono il patrimonio "fondante" della Chianina e della sua pregiata carne. Di ciò è sintomatico il fatto che anche per il 2005 la Regione Toscana abbia iscritto in calendario (Decreto 1603 del 24.3.04) con la qualifica di "Nazionale" la Mostra che si terrà dal 27 al 29 settembre del prossimo anno.

In definitiva, al di là delle opinioni hanno parlato i fatti. Fatti che comunque, sono stati accertati dai numerosissimi visitatori della Manifestazione e da tutti i telespettatori italiani che ne hanno visto un ampio reportage su "Linea Verde" di RAI UNO, oltre che su numerose emittenti regionali e locali.

In conclusione coloro che, dopo undici edizioni, non fossero ancora in grado di apprezzare una Manifestazione come questa, non dimostrerebbero altro che miopia e poca lungimiranza; confermerebbero, inoltre, di avere in scarsa considerazione l'interesse degli Allevatori, che sono moltissimi e che hanno ancora fiducia nella Chianina e nella Montagna.

IL COMMENTO TECNICO di Matteo Ridolfi

Anche se, come già ricordato dal Dr. Kovacevich, la 11° edizione della Mostra Nazionale della Chianina allevata al pascolo, è stata condizionata fino all'ultimo dallo spettro della blue tongue, la razza ha confermato, la tendenza al miglioramento già riscontrata nelle passate edizioni.

I 15 gruppi presenti sono stati giudicati dall'Esperto Nazionale, Antonio Chiavini, assistito da Elisa Lenzi. Per la sezione riservata agli allevamenti semibradi le rappresentative in lizza erano 14, tutte provenienti dalla Provincia di Arezzo.

A spuntarla è stato il gruppo presentato dalla Ex-ASFD, particolarmente competitivo per l'uniformità di tutti i soggetti che lo componevano e soprattutto per la tipicità, taglia, muscolosità, correttezza strutturale e volume delle mammelle nelle 4 fattrici componenti il gruppo, che proponeva una generale correttezza e muscolosità anche nel giovane bestiame.

La seconda piazza è stata conquistata dal gruppo presentato dall'Az. Ferri Marini Libero, che ha presentato quattro vacche di taglia leggermente inferiore a quelle del gruppo Campione, ma pur sempre rimarchevoli per i diametri trasversali, l'impostazione delle groppe e la correttezza degli arti. In 3° posizione si è classificato il gruppo presentato da Becci Oddone, con soggetti di taglia leggermente più contenuta rispetto ai due gruppi precedenti, ma anch'esso competitivo in tutti i suoi componenti, sia per quanto riguarda le fattrici, che il giovane bestiame. A testimonianza del buon livello medio riscontrato, il Giudice ha poi attribuito ben 7 coccarde gialle, riconoscendo particolarmente significativi i gruppi classificatisi fino al 10° posto, tutti della provincia di Arezzo, che elenchiamo nell'ordine:

- 4° - Rosati Benito
- 5° - Ciccioni Nello
- 6° - Landolfi e Liquori
- 7° - Renzi Gino
- 8° - Berni Giuliano
- 9° - Vergni Elvio e Luana
- 10° - Sensi Gianni

Riprendendo le parole del giudice, il criterio sul quale è stato basato il giudizio, oltre a tenere conto del livello di uniformità dei diversi gruppi, ha considerato i caratteri morfo-funzionali delle fattrici per quanto concerne la muscolosità e la solidità strutturale, strettamente connessi alla longevità degli animali soprattutto in regime di allevamento al brado. Non meno interessante, anche se meno partecipata, è stata la sezione riservata agli allevamenti a stabulazione libera, nella quale il tono del bestiame presentato era, per ovvi motivi, palesemente superiore rispetto alla sezione precedente.

Ad ottenere la piazza più ambita è stato il gruppo presentato da Adriano Innocenti, per la spiccata uniformità, tipicità, muscolosità e ampiezza delle groppe di tutti i soggetti che lo componevano.

Come noto, a corollario delle premiazioni previste per i primi gruppi classificati in entrambe le sezioni, è stato attribuito un ulteriore riconoscimento, messo in palio annualmente dall'APA di Arezzo, che è oramai divenuto una consolidata tradizione. Si tratta del trofeo intitolato alla memoria del Dr. Mario Casini, che viene attribuito alle due migliori manze in mostra.

Ad aggiudicarselo in questa edizione è stato il gruppo di Adriano Innocenti, con due soggetti che si sono imposti all'attenzione del giudice per muscolosità, taglia e similitudine del loro tipo.

Il trofeo, consegnato da Alessandra Casini, figlia dello scomparso, ad Adriano Innocenti ha sancito il buon lavoro selettivo svolto negli anni più recenti da questo interessante allevamento. Un altro momento di particolare intensità è stata la commemorazione del Dr. Silvio Datti, ex presidente dell'APA e figura di spicco a livello nazionale, prematuramente scomparso. Il Dr. Kovacevich ne ha dipinto la figura con pochi tratti semplici e toccanti, che hanno accomunato i presenti in un lungo e sentito applauso. Per onorarne la memoria, l'APA di Arezzo ha istituito a suo nome un trofeo che è stato assegnato per la prima volta in questa edizione e che sarà riservato all'allevatore che presenta i due migliori vitelli. A riceverlo per il 2004, dalle mani di Maria Gloria Datti, sorella di Silvio, è stato l'allevamento Ciccioni Nello, con due soggetti di spiccata muscolosità e correttezza. Un altro momento importante nelle manifestazioni di Ponte Presale è la gara di giudizio riservata agli studenti degli Istituti Tecnici Agrari.

Contraddistinta dalla vivacità e dall'entusiasmo dei ragazzi, questa competizione è particolarmente sentita sia dagli studenti che dai loro insegnanti.

Oggetto del giudizio sono stati quattro gruppi a concorso nella



L'Asta dei vitelli

Sezione Allevamenti Semibradi. La gara ha visto ben 3 delle 7 squadre in competizione sovrapporre il loro verdetto a quello di riferimento e a fare la differenza sono state le motivazioni, al termine delle quali è emersa la seguente graduatoria:

- 1° - ITAS di Pescia (PT)
- 2° - ITAS di Arezzo
- 3° - ITAS di Siena

A commento di questa classifica, oltre a congratularci con le squadre premiate e con i rispettivi insegnanti, ci preme sottolineare l'importanza dell'iniziativa, che si propone di avvicinare i più giovani alla conoscenza della razza Chianina. La simpatica premiazione relativa a questo Concorso, ha visto coinvolti il direttore dell'Anabic, Dr. Paolo Canestrari, il direttore dell'Apa di Arezzo, Dr. Maurizio Kovacevich, ed il Dr. Giancarlo Renzi, Sindaco di Sestino. Relativamente alla Gara di Giudizio riservata agli Istituti Agrari, pubblichiamo di seguito l'Albo d'Oro, che chiude, con un arrivederci all'anno venturo, il commento tecnico a "Chianina 2004".

* *Direttore APA Arezzo*

PONTE PRESALE: ALBO D'ORO DELLA GARA DI GIUDIZIO

1998

- 1° Istituto Tecnico Agrario Firenze
- 2° Istituto Tecnico Agrario A, Ciuffelli - Todi, PG
- 3° Istituto Tecnico Agrario D. Anzillotti - Pescia, PT

1999

- 1° Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi, PD
- 2° Istituto Tecnico Agrario A. Vegni - AR
- 3° Istituto Tecnico Agrario Firenze

2000

- 1° Istituto Tecnico Agrario A. Vegni - Cortona, AR
- 2° Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi, PD
- 3° Istituto Tecnico Agrario Firenze

2001

- 1° Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi - PD
- 2° Istituto Tecnico Agrario Anzillotti - Pescia - PT

- 3° ex - equo Istituto Tecnico Agrario A, Vegni - Cortona - AR
- 3° ex-equo Istituto Tecnico Agrario A. Ciuffelli - Todi - PG

2002

- 1° Istituto Tecnico Agrario A. Vegni - Cortona - AR (3a Squadra)
- 2° Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi - PD
- 3° Istituto Tecnico Agrario A. Vegni - Cortona AR (1a Squadra)

2003

- 1° Istituto Tecnico Agrario A Vegni - Cortona - AR
- 2° Istituto Tecnico Agrario Ciuffelli - Todi - PG
- 3° Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi - PD

2004

- 1° Istituto Tecnico Agrario di Pescia, PT
- 2° Istituto Tecnico Agrario di Arezzo
- 3° Istituto Tecnico Agrario di Siena

AZIENDA AGRICOLA

“LA VIOLA” S.r.l. *di Gian Michele Graziani*

*Il nostro biglietto da visita?
... 600 capi di razza Romagnola
in selezione...*



*La Viola Ilaria Campionessa Assoluta Femmine Senior
Mostra Nazionale Reggio Emilia 2004*

Contattateci!

RIPRODUTTORI, SEME ED EMBRIONI SEMPRE DISPONIBILI

LA VIOLA S.r.l. Via Cogollo, 30 - 48012 BAGNACAVALLO (RA)
Tel. 0545.61909 cell. 337.604272 - e-mail: la-viola@libero.it

ANALISI SENSORIALE DELLA CARNE: LA VALUTAZIONE DEGLI ASSAGGIATORI

di **Andrea Gaddini***

La valutazione sensoriale degli alimenti per molto tempo è stata quasi esclusivamente associata al vino; a partire dagli anni '20 del secolo scorso è stata adottata da molte industrie alimentari per saggiare i propri prodotti prima di lanciarli sul mercato: ovviamente questo processo è partito dagli Stati Uniti per poi estendersi agli altri paesi industrializzati.

Oggi la valutazione sensoriale è anche regolamentata per legge, come nel caso degli oli vergini ed extravergini di oliva che, a norma delle leggi comunitarie e nazionali, per essere definiti tali devono superare una prova di degustazione; nel caso della carne la prova sensoriale non è prevista per legge, e non potrebbe esserlo, vista la particolarità del prodotto, ma è comunque un importante strumento di valutazione della qualità, che sta assumendo una rilevanza crescente. In un precedente lavoro (Taurus 1, 2004) si è brevemente descritta la tecnica di assaggio della carne come uno dei metodi per la valutazione della sua qualità; è stato anche evidenziato che esistono due tipi di gruppi di assaggio: quelli di consumatori generici, costituiti da persone scelte a caso ed in numero piuttosto elevato (50-100), ai quali si chiede di esprimere un giudizio definito affettivo, che dia un'idea del gradimento del prodotto sul mercato, e quelli di assaggiatori selezionati ed addestrati, che formano un gruppo (in inglese: panel) di esperti, ai quali viene chiesto di funzionare quasi come degli strumenti di misura, dando un giudizio di tipo analitico di alta attendibilità scientifica e oggettivo, che riduca al minimo i fattori umani, quali preferenza, abitudine, affettività.

I giudizi analitici, richiesti ai componenti del panel, detti anche panellisti, possono a loro volta essere di tipo discriminativo, consistenti nel distinguere due o più prodotti diversi tra loro, oppure di tipo descrittivo, con espressione di un giudizio in base ad una scala oppure con creazione di un profilo sensoriale del prodotto in questione, ottenuto rilevando le singole componenti dell'aroma o del gusto del prodotto, e la loro diversa

intensità; quest'ultimo metodo è notoriamente usato dagli assaggiatori di vino ed è sempre più frequente trovare sulle controetichette dei vini delle brevi elencazioni di aromi elementari (ad esempio di violetta, di frutti di bosco, di vaniglia, ecc.).

Tutte le attività del panel si svolgono sotto la guida di un capo-panel o organizzatore, persona esperta della materia che è responsabile dell'organizzazione delle prove, dalla selezione degli assaggiatori fino all'elaborazione dei dati, e funge anche da guida e consigliere dei panellisti, pur senza influenzare il loro giudizio con il proprio; secondo il Regolamento dell'Unione Europea sui panel per gli oli vergini di oliva (n. 2568/91), il capo panel ha anche il compito di "stimolare il morale dei componenti del gruppo, suscitando tra loro l'interesse, la curiosità e lo spirito di emulazione".

Visto dall'esterno il compito di compiere una valutazione sensoriale della carne può sembrare semplice, ma richiede invece doti innate e una successiva applicazione: l'alta qualificazione richiesta ai componenti del panel si raggiunge tramite una lunga selezione, seguita da un addestramento altrettanto lungo e da periodiche sedute di allenamento ed aggiornamento.

Decriviamo ora in breve le varie tappe che portano alla formazione di un panel di assaggiatori di carne.

Reclutamento

Il primo passo consiste nel sondare la

disponibilità di un certo numero di persone, molto più ampio di quello richiesto alla fine e, tra quelle disponibili, si scelgono coloro che rispondano a dei requisiti minimi. Il contatto con gli aspiranti assaggiatori può avvenire sia verbalmente, sia mediante questionari scritti.

All'assaggiatore si richiede innanzitutto disponibilità di tempo, il che porta spesso a comporre i panel con dipendenti degli istituti e delle università che effettuano la ricerca, in quanto disponibili alla prova durante l'orario di lavoro, oppure studenti delle università stesse, sia per la disponibilità di tempo, sia perché interessati a settori di ricerca che potrebbero rientrare nella loro futura professione. Altre categorie facilmente disponibili sono casalinghe e pensionati, che in effetti costituiscono la maggioranza in molti dei panel europei sulla carne.

Alcuni vedono in questo una mancanza di rappresentatività del campione rispetto alla popolazione, ma in effetti un panellista addestrato funziona come uno strumento di misura, non come componente di un campione statisticamente rappresentativo; inoltre, sebbene da alcuni vengano espressi dubbi sull'inserimento di persone anziane nei panel, da vari studi compiuti in diversi paesi non sembra che l'età possa influire sull'abilità a giudicare gli alimenti dal punto di vista sensoriale.

In ogni caso il problema, ammesso che esista, non è risolvibile, dato che le sedute si svolgono in giorni feriali e preferi-

La preparazione
dei campioni



bilmente a mezza mattina (in quanto momento di migliore efficienza sensoriale e situato lontano dai pasti) e non si può chiedere a dei lavoratori dipendenti di usufruire periodicamente di giorni di ferie per passare un'ora in sala di assaggio; non migliora di molto la situazione la possibilità di una eventuale retribuzione, comunque non facile da reperire nei bilanci delle università e degli istituti di ricerca, specialmente negli ultimi anni. All'assaggiatore si chiede anche costanza, pazienza e passione per il compito che deve svolgere, per limitare la possibilità di abbandoni, dannosi sia perché il tempo dell'addestramento andrebbe perduto, sia per la necessità di trovare rapidamente dei sostituti.

La possibilità di retribuire gli assaggiatori può aumentarne le motivazioni, che devono comunque essere presenti: chi esegue tale compito è generalmente conscio della sua importanza, quindi sa di non prendere parte ad un gioco, e svolge tale compito con serietà, spesso operando gratis e mostrando un certo "orgoglio professionale", specialmente se il risultato della sua opera viene poi tradotto nella pubblicazione di articoli su riviste scientifiche internazionali; questo permette anche di soddisfare il requisito della costanza, visto che un assaggiatore poco motivato può essere di frequente assente in occasione delle sedute di assaggio oppure abbandonare del tutto il compito, specie dopo un certo numero di sedute, quando la spinta della curiosità per la nuova attività si sia esaurita.

All'aspirante assaggiatore di carne si chiedono infine delle attitudini minime verso il prodotto da assaggiare: vanno escluse le persone non abituate al tipo di carne in esame, non solo quindi i vegetariani, ma anche, ad esempio, se il test riguarda la carne bovina non si può includere chi consuma solo pollo o hamburger o chi non è abituato alla tecnica di cottura usata nel test. Per questo è opportuno informare le persone che si contattano sulle modalità di svolgimento del test, in particolare del fatto che la carne è senza sale né olio, e che la cottura può essere non molto prolungata e quindi la carne può essere piuttosto "al sangue".

Sarebbe preferibile escludere dal panel i fumatori, anche se non sempre essi dimostrano minore acutezza del gusto e dell'olfatto; inoltre gli allergici e coloro che soffrono frequentemente di raffredd-

dori possono essere fuori gioco in più di una sessione di test, pur essendo abili assaggiatori quando sono in piena efficienza olfattiva, ma non sempre queste notizie possono essere raccolte in anticipo.

Un ultimo requisito per l'ammissione alla selezione, generalmente soddisfatto da tutti, ma comunque da tenere presente, è una buona padronanza della lingua, per essere in grado di capire i termini usati nelle domande rivolte a proposito del campione assaggiato, e di esprimere un giudizio corretto anche in termini lessicali.

Selezione

La procedura di selezione serve a scegliere, tra tutti gli aspiranti panellisti, quel numero ristretto di persone che abbiano qualità innate particolari, che li rendano adatti a diventare giudici degli attributi sensoriali della carne.

Naturalmente andranno escluse tutte le persone che abbiano disturbi della percezione, e che quindi non siano pienamente in grado di valutare le caratteristiche organolettiche della carne (odore, sapore, tenerezza, succosità, colore). Per molte molecole dotate di odore esiste una certa quota della popolazione non in grado di percepirle (anosmia), pur essendo in grado di percepire normalmente gli altri odori: questo difetto deve essere rilevato durante le prove di selezione e porta all'esclusione dal panel.

Un altro requisito fondamentale dell'assaggiatore è comunque il possesso di una particolare memoria sensoriale, che permetta di confrontare le carni che si stanno assaggiando tra di loro e con quelle consumate nel passato, riconoscendone la tipologia (specie, età, taglio, ecc.) e decidendo se esse sono più dure o più morbide di quelle che si hanno "in memoria", come anche se sono più o meno succose, più o meno saporite, ecc.; in altre parole percepire bene le caratteristiche della carne è essenziale, ma non basta: si deve anche essere capaci di collocare il campione che si assaggia in una scala di merito riferita ai parametri richiesti dal test.

Per la valutazione del colore la situazione è particolare: si richiede di saper percepire le diverse sfumature di colore, e tutta la procedura di valutazione e di esecuzione dei test è separata da quella relativa alle caratteristiche percepite con naso e bocca. Ovviamente la prova si svolge su carne cruda ed è affidata sola-

mente ad assaggiatori esperti e addestrati, anche con l'ausilio di campioni fotografici, e porta alla valutazione non solo delle sfumature cromatiche, ma anche della loro distribuzione sulla fetta di carne, cosa che al momento nessuno strumento è in grado di compiere, se non in modo grossolano.

La selezione dei panellisti si attua mediante vari test di riconoscimento, tra i quali il più usato è il "triangle test", in cui si propongono tre campioni in sequenza, dei quali due sono uguali tra loro, e si chiede di riconoscere quale sia quello diverso; con questo metodo si ha il 33% di probabilità di dare una risposta esatta solo grazie al caso, ed è l'elaborazione statistica dei risultati a separare chi ha valutato bene da chi ha solo indovinato.

Il triangle test permette una valutazione della ripetibilità, cioè della capacità di dare lo stesso giudizio a campioni simili, che si valuta anche proponendo campioni provenienti dalla stessa fetta di carne in sessioni successive, senza però specificarlo all'assaggiatore.

Un altro punto importante da valutare in sede di elaborazione statistica è l'accordo del singolo assaggiatore con il panel, nella valutazione di campioni uguali: chi dia troppo spesso giudizi discordi dal gruppo va escluso.

Nella selezione dei componenti del panel si devono tenere presenti anche alcune caratteristiche psicologiche, che permettano alle pure e semplici capacità percettive di trasformarsi in giudizi oggettivi.

In primo luogo è da evitare l'inclusione nel panel di persone coinvolte nell'esperimento che si sta effettuando, per evitare che siano influenzate dalla conoscenza dell'obiettivo da raggiungere. Inoltre è necessario escludere quegli assaggiatori che manifestino una particolare "ansia da prestazione": è legittimo che chi scopre di avere particolari doti ne sia orgoglioso, ma è necessario evitare che questo si trasformi nell'ansia di indovinare, di ottenere risultati positivi, che influenza in modo negativo l'oggettività del giudizio, portando a valutare non più in modo sereno, basandosi sui propri sensi e sulla propria esperienza, ma in modo artificioso, usando il ragionamento, ed ottenendo così risultati falsati; un esempio di questo genere di distorsioni nella valutazione è dato dalla cosiddetta "tendenza centrale", riscontrata in molti casi di giudizio

espresso con punteggi, che porta a scegliere troppo di frequente i valori centrali della scala (ad esempio il 3 in una scala di 5 punti), per timore di sbagliare.

È bene comunque ripetere agli aspiranti panellisti, prima della prova che, anche se la selezione porta in realtà ad escludere i meno abili, ad essere sotto esame è la carne, e non loro, in modo che essi prendano coscienza di essere dei giudici, impegnati a dare un giudizio imparziale e non a indovinare la "risposta esatta". Bisognerebbe informare il meno possibile gli assaggiatori sul tipo di prova in corso, escludendo assolutamente qualsiasi dettaglio sul disegno sperimentale (per questo, come visto, nessun assaggiatore deve essere coinvolto nell'ideazione e nella progettazione dell'esperimento), e limitando al minimo anche ogni ulteriore dettaglio che non sia necessario all'espressione del giudizio, (ovviamente se si chiede di valutare il parametro "intensità del sapore di carne bovina" è implicita l'informazione sulla specie da cui proviene la carne). Sarebbe anche opportuno evitare di comunicare l'esito della prova dopo la sua effettuazione e dopo la elaborazione dei dati, per evitare l'ansia del "come sono andato".

I campioni da esaminare, sia durante la selezione, sia durante le prove sensoriali vere e proprie, vanno numerati, per identificarli, ed è preferibile usare numeri di tre cifre, generati casualmente (ad esempio da un semplice programma di computer) per evitare che influenzino l'assaggiatore che, anche inconsciamente, potrebbe essere portato a favorire, ad esempio, il numero 1 rispetto al numero 6.

Più in generale, qualunque tipo di distrazione che possa compromettere la concentrazione dell'assaggiatore va evitata, anche con un'appropriata progettazione dei locali in cui si effettua la prova e con un attento studio delle sue modalità di svolgimento, che verranno analizzate in un articolo successivo.

La valutazione dei risultati si effettua con metodi statistici, ormai generalmente affidati ai computer, che permettono di valutare le prestazioni degli aspiranti panellisti, ma anche di individuare problemi estranei agli assaggiatori: ad esempio di rilevare il cosiddetto "effetto sessione", cioè una seduta di assaggio in cui tutti gli assaggiatori diano risultati errati, imputabili probabilmente ad errori nella preparazione dei campioni, in

particolare nella cottura.

In conclusione di questa procedura di selezione si ottiene un gruppo di aspiranti panellisti molto inferiore a quello iniziale, perché il numero di persone che rispondono ai requisiti richiesti non è alto e la selezione deve comunque essere rigorosa poiché il successivo addestramento richiede un notevole investimento di energie e di tempo ed è quindi opportuno evitare di scegliere persone non adatte e non affidabili.

Addestramento

Dopo aver scelto un gruppo ristretto di assaggiatori, le loro capacità innate andranno perfezionate ed affinate con l'addestramento, durante il quale si faranno provare vari tipi di carni, proponendo assaggi non più alla cieca ma guidati, nei quali si insegna ai panellisti quali parametri osservare con particolare attenzione, da cosa dipendono, come variano nella carne e nelle diverse categorie di carni, diverse per specie, età, sesso, taglio o tecnica di cottura. Ad esempio, cotture diverse danno succosità diverse (la carne al sangue è più succosa di quella ben cotta), la carne di bovino adulto rispetto al vitello ha una maggiore componente della durezza dovuta al tessuto connettivo, mentre la carne poco frollata o soggetta a contrazione da freddo ha una maggiore componente della durezza dovuta alla contrazione delle fibre muscolari.

Le sessioni di addestramento sono spesso focalizzate su un solo parametro, cercando di mettere a punto il riconoscimento anche solo di due o tre punti della scala di quel parametro.

Dopo 10 o 12 sedute di addestramento si elaborano statisticamente i risultati, arrivando ad individuare nei singoli panellisti dei punti deboli, ad esempio un singolo può avere difficoltà a valutare la succosità, un'altro a valutare la tenerezza, e nelle sedute successive si tenta di risolvere questi problemi con addestramento specifico e personalizzato.

L'addestramento di solito riduce ulteriormente il numero degli assaggiatori e comunque porta alla formazione del gruppo di esperti definitivo, il panel.

In genere si ritiene che il numero minimo di componenti di un panel sia otto, al di sotto del quale l'incidenza dei risultati di un singolo diventa troppo alta;

ma bisogna in ogni caso evitare di includere persone non abbastanza abili o addestrate solo per raggiungere il numero minimo.

A questo punto il panel di assaggiatori della carne è pronto ad entrare in funzione per le vere e proprie sessioni di valutazione, producendo i risultati che saranno utilizzati a fini scientifici, ma l'addestramento, con le stesse modalità, continua anche dopo l'inizio delle sessioni di assaggio vere e proprie: in genere le sessioni a scopo sperimentale non sono distribuite su tutto l'arco dell'anno, ma sono concentrate in periodi di poche settimane: in questo modo potrebbero passare diversi mesi tra una seduta e la successiva, portando inevitabilmente a dimenticare l'addestramento conseguito.

Nei periodi morti è quindi bene effettuare periodicamente (almeno una volta al mese) delle sedute di ripetizione e ripasso, usando tagli appositamente scelti per tenere in esercizio gli assaggiatori.

Bibliografia

ASPA - Associazione Scientifica di Produzione Animale (1996), Metodiche per la determinazione delle caratteristiche qualitative della carne. Università degli Studi di Perugia.

Cross H.R., Moen R., Stanfield M. (1978) Training and testing of judges for sensory analysis of meat quality. Food tech. (Chicago) 32: 48-54.

Cross H.R., Durland P.R., Seideman S.C. (1986) Sensory qualities of meat. In "Muscle as food" a cura di P.J. Bechtel, Academic Press, Orlando, USA, pag. 279-320.

Endrizzi I., Gasperi F., Biasioli F., Framondino V., Stoppa G. (2003) La performance dei giudici nella valutazione del profilo sensoriale. Atti del 1° Congresso Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Roma 13-14 novembre, pag. 131.

Gaddini A., Iacurto M. (2004) La valutazione sensoriale della carne. Taurus, 1: 13-17.

Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti Gazzetta ufficiale n. L 248 del 05/09/1991 pag. 0001 - 0083.

* *Dottore in Scienze Agrarie*

LA RAZZA MARCHIGIANA NEGLI STATES

di Flavio Forabosco*

Introduzione

Gli "States", per chi non lo sapesse, è il modo familiare per indicare gli Stati Uniti d'America. L'America quindi, la grande Patria, ma anche la terra della razza Marchigiana che qui ha trovato un ambiente ideale fatto di pascoli immensi, praterie ed un ambiente praticamente incontaminato.

Nonostante il numero di capi allevati di Marchigiana non sia elevato, è una razza che troviamo diffusa praticamente in tutto il Nord America; dalla California fino allo Stato di Washington, dal Texas al Kansas, Arkansas e Oregon. Non soltanto gli Stati Uniti ma anche più a Nord, in Canada, si alleva con successo questa prestigiosa razza.

Meeting Annuale della razza Marchigiana

L'incontro annuale della razza Marchigiana si è tenuto presso il

ranch " Badly Scattered Land & Cattle Ranch" di Dottie e Duch Starzman a Moses Lake, nello stato di Washington. Obiettivo dell'incontro è stato quello di fare il punto sulla situazione della razza negli Stati Uniti, discutere delle nuove linee di sangue italiane attualmente disponibili sul mercato e sensibilizzare i presenti a partecipare al "IV Congresso Internazionale delle Razze Bovine Italiane da Carne", che si terrà il prossimo anno in Italia.

Il meeting si è tenuto in un tipico ranch americano, in un ambiente confortevole e rilassante a 2 ore di volo da Seattle (la capitale dello Stato di Washington), in una zona (Moses Lake) originariamente desertica, fatta da sedimenti vulcanici e basalto. Grazie ad un efficientissimo sistema di canali che portano le acque dal lontano fiume Colorado, questa è oggi considerata una dei territori più fertili d'america. In questo "eden" la razza Marchigiana ha trovato un

ottimo ambiente ricco di foraggi di ottima qualità ed un clima ideale fatto da estati calde ma non umide e da inverni non particolarmente freddi grazie all'effetto mitigante del vicino Oceano.

Gli incontri

Gli incontri che si sono susseguiti da venerdì 23 Luglio fino a domenica 25 sono serviti a fare il punto sulla situazione della Marchigiana americana, che conta attualmente più di 6.000 soggetti registrati nel "National Herd Book" dal 1973 ad oggi. Ciò che ha attirato l'attenzione di tutti i presenti è stata la forte richiesta di soggetti vivi (in genere manze) in purezza. Purtroppo, come molti sanno, le leggi Comunitarie e degli Stati Uniti in particolare sono molto restrittive in fatto di movimentazioni di animali vivi tra continenti, mentre il mercato del seme è attualmente libero. Forse, a breve, dovrebbero aprirsi le frontiere per l'importazione di embrioni che

Il bestiame del "Badly Scattered Land & Cattle Ranch" di Dottie e Duch Starzman a Moses Lake, Washington.



rappresenterebbero per gli Stati Uniti una importante fonte di variabilità genetica necessaria per incrementare ulteriormente il già importante patrimonio genetico.

La domenica mattina è stata forse la giornata più importante, con l'inizio dei lavori del Meeting Annuale della razza Marchigiana. I lavori sono stati ufficialmente aperti dal Presidente Bill Bell che, dopo aver ringraziato i presenti (alcuni avevano sopportato un viaggio di 2 giorni per raggiungere il ranch), ha invitato il sottoscritto a prendere la parola. Diversi sono stati i punti che ho affrontato nella mia relazione, che è cominciata con una "fotografia" della situazione della razza in Italia, è continuata con la presentazione dei risultati ottenuti al Centro Genetico nell'ultimo decennio e si è conclusa con una ampia discussione su quelle che attualmente sono le linee di sangue più importanti e disponibili per il mercato americano.

Molto l'interesse manifestato da parte dei presenti; le domande hanno riguardato argomenti molto diversi tra loro, spaziando dalle nuove linee di sangue alla disponibilità e facilità di reperimento del seme, all'attività di miglioramento genetico, fino ai caratteri oggetto di indicizzazione. La qualità della carne e la situazione attuale del mercato italiano sono stati un importante argomento su cui si è focalizzata l'attenzione e le domande dei presenti. Anche gli Stati Uniti, come molti Paesi Anglosassoni, hanno un mercato di consumatori sempre più attento alle caratteristiche qualitative e nutrizionali della carne. I consumatori americani, in particolare quelli appartenenti alla fascia media e medio-alta, sono sempre più attenti alla qualità del cibo. Purtroppo questo discorso non è ancora generalizzabile e il mercato della carne soffre della mancanza di una differenziazione nei prezzi.

Il meeting è continuato con la relazione di Martie TenEyck sulla situazione attuale dell'Associazione, gli obiettivi futuri ed i risultati ottenuti nell'ultimo anno di attività. Al

termine della relazione è seguita una lunga discussione, che ha coinvolto vecchi e nuovi soci. La relatrice ha poi ricordato a tutti i presenti l'importante occasione per conoscere altri allevatori e venire a contatto con quelle che sono le molteplici esperienze dell'Anabic grazie alla grande opportunità legata al "IV Congresso Internazionale delle Razze Bovine Italiane da Carne", che si terrà in Italia il prossimo anno.

Visita alle aziende

Come ogni buon meeting richiede, anche per questo non poteva mancare una serie di visite alle varie aziende della zona.

Particolarmente interessante è stata la visita al ranch di Dottie e Duch Starzman dove abbiamo avuto modo di vedere dei notevoli soggetti sia in

purezza che meticci di razza Marchigiana (vedi foto). Ottimi soggetti per quanto riguarda la morfologia, corretti sugli arti e con notevoli caratteri di razza. Nonostante il sistema di allevamento fosse di tipo semi-brado, sono risultati tutti in ottime condizioni.

Il giro si è poi concluso con la visita guidata alla seconda più grande centrale del modo sita sul lago Colorado.

Un'esperienza unica, come unica è stata l'esperienza con gli allevatori di razza Marchigiana degli Stati Uniti d'America.

A loro, all'Associazione e a Dottie e Duch Starzman che mi hanno ospitato nel loro Ranch un profondo grazie per l'ospitalità e l'accoglienza riservatami.

* *Valutazioni Genetiche*

agrisystem

PERUGIA

**Per la moderna gestione della filiera
produttiva negli allevamenti zootecnici**

Agrisystem vi propone:



- Impianti idroponici per la produzione del foraggio verde tutto l'anno
- Sistemi di alimentazione automatici (mangiatoia meccanizzata)
- Impianti di mungitura per bovini - ovini - caprini - bufalini
- Impianti per lo stoccaggio e la trasformazione del latte aziendale (caseifici - raffreddatori)

agrisystem PERUGIA

Via Mercalli, 37 - Ponte San Giovanni - Tel. 075 397149

CHIANINA O CHIANINO? DIFFERENZE PRODUTTIVE FRA SOGGETTI ISCRITTI AL LIBRO GENEALOGICO NAZIONALE E NON

di Andrea Fioroni*

1. INTRODUZIONE

Differenza fra razza "Chianina" e tipo genetico "chianino".

In questi ultimi anni le informazioni contenute nelle etichette apposte sulla carne bovina sono state utilizzate spesso non per apportare garanzie aggiuntive al consumatore come previsto dal Reg. CE 1760/00, ma esclusivamente a fini commerciali. Fra tutte quella più sfruttata a livello di mercato è senza dubbio la razza di appartenenza del soggetto. Infatti si è notato l'utilizzo, in molti disciplinari di etichettatura, del termine "tipo genetico" per identificare soggetti fenotipicamente simili a quelli appartenenti al mondo delle razze bovine italiane da carne (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica), ma non iscritti al Libro Genealogico Nazionale (LGN).

Ben differente il concetto di razza, dove si intende l'insieme degli individui della stessa specie, animale, aventi caratteri fisico-biologici comuni che si conservano di generazione in generazione appartenenti a discendenza pregiata e non derivante da incroci.

I soggetti di razza Chianina sono iscritti al LGN e di conseguenza dallo stesso controllati.

La gestione del Libro Genealogico delle razze bovine italiane con attitudine alla produzione della carne, è affidata e giuridicamente riconosciuta all'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne (A.N.A.B.I.C.), che da oltre 40 anni promuove e attua tutta una serie di iniziative finalizzate al miglioramento, alla valorizzazione e alla diffusione delle razze bovine autoctone italiane.

Il Libro Genealogico, articolato in singole sezioni per ciascuna delle razze Marchigiana, Chianina, Romagnola,

Maremmana e Podolica, rappresenta lo strumento per lo sviluppo e l'aggiornamento continuo dell'azione di miglioramento dei bovini italiani da carne ed ha pertanto lo scopo di indirizzare, sul piano tecnico, l'attività selettiva in seno alle razze, promovendone nel contempo la valorizzazione economica.

Rientrano, invece, nel termine "tipo genetico", tutti quei soggetti che sono simili all'apparenza, ma che non sono iscritti al LGN e di conseguenza controllati dallo stesso.

Il MiPAF, Ministero per le Politiche agricole e Forestali, per non indurre il consumatore in confusione, ha imposto di etichettare le carni bovine con il termine Chianina, tutti soggetti di razza iscritti al LGN e con il termine chianino, per tutti i tipi genetici fuori libro.

2. MATERIALE E METODI

2.1. Il dataset utilizzato.

La differenza fra razza e tipo genetico, si manifesta non solo a livello burocratico, ma anche in termini produttivi ed il presente lavoro ha permesso di analizzare tali variazioni aziendali, fra soggetti di razza "Chianina" e tipi genetici "chianino". Il dataset di cui si disponeva, messo a disposizione dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, era costituito da 3.662 records, riguardanti i capi di tipo genetico chianino macellati negli ultimi mesi nei mattatoi italiani riconosciuti dal CCBI (Consorzio Carni Bovine Italiane).

L'integrazione del dataset è stata completata grazie ai dati del CCBI (Consorzio Carni Bovine Italiane), che ha fornito tutti i dati dei capi certificati IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", permettendo di individuare i soggetti iscritti al LGN, come previsto dal disciplinare di produzione. Oltre ai

dati sull'IGP, il dataset così ampliato, ha permesso di evidenziare i soggetti macellati ed etichettati nel rispetto del Disciplinare di Tracciabilità delle carni bovine del CCBI ai sensi del Regolamento CE 1760/00.

Si disponeva per ogni capo macellato, delle seguenti variabili:

- codice ASL dell'azienda di provenienza,
- comune dell'azienda di provenienza,
- auricolare del capo,
- sesso del capo,
- data di nascita del capo,
- data di macellazione del capo,
- peso caldo della carcassa,

Il dataset così strutturato è stato confrontato ed integrato con quello disponibile presso l'ANABIC, Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiane Carne, che detiene il Libro Genealogico Nazionale (LGN) delle razze Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica. I dati messi a disposizione dall'ANABIC hanno permesso di apportare al dataset sperimentale le seguenti variabili strutturali e genealogiche, per tutti i soggetti iscritti al LGN:

- razza,
 - altre variabili, non rilevate direttamente durante lo studio, sono state definite sulla base di conoscenze dirette ed esperienza pratica, tra queste l'Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove:
 - AMG = Peso Morto / Età in giorni.
- Sulle variabili sopra riportate sono state stimate le medie e relative deviazioni standard in opportune classi di età di macellazione.

3. I RISULTATI OTTENUTI PER I SOGGETTI FEMMINA

Il lavoro di elaborazione è stato effettuato su otto gruppi ripartiti per età di macellazione e sesso:

Tabella A: Differenza economica fra femmine di razza Chianina e femmine di tipo genetico chianino.

FEMMINE	Peso Medio Morto - kg -	Prezzo €	Perdita chianino a capo €	Chianina Vs chianino
Razza Chianina	324,24	5,16 + IVA	-	+ €78,19+ IVA (€ 151.397)
Tipo Genetico chianino	314,44	5,07 + IVA	28,50*+49,69** (+ IVA)	- €78,19 + IVA (€ 151.397)

* 0,09 in meno al kg del chianino rispetto alla Chianina x 314,44 kg medi peso morto chianino,

** 9,8 kg di differenza fra Chianina e chianino x 5,07 al kg peso morto chianino.

femmine macellate fra 0 e 360 giorni di età, femmine macellate fra 360 e 480 giorni, femmine fra 480 e 600 giorni e femmine fra 600 e 750 giorni di età. Anche i maschi sono stati analizzati ripartendoli nelle stesse classi di età di macellazioni.

Le medie studiate: Età, Peso Morto ed A.M.G., sono state analizzate all'interno delle singole classi di età di macellazione per ottimizzare l'elaborazione e ripartite per sesso.

Dall'analisi del gruppo delle femmine fra 0 e 360 giorni, emerge come in questa fase i soggetti di tipo genetico abbiano Accrescimenti Medi Giornalieri e peso morto maggiori, rispettivamente 211,17 il peso medio per la Chianina e 215,63 per il chianino, mentre l'A.M.G. 0,703 per la Chianina e 0,728 per il chianino, tabella 1.

Caratteristica irrilevante ai fini produttivi della razza essendo un'età di macellazione insolita per la Chianina, inoltre, la macellazione sotto i 12 mesi di soggetti di razza Chianina, esclude i capi dalla certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e dal relativo premio di 150, previsto dall'envolpe nazionale, ma non solo, le macellazioni così anticipate, soprattutto nella Chianina, non trovano animali sufficientemente maturi e formati, a discapito della qualità del prodotto e del vero valore aggiunto per gli allevatori.

La situazione inizia ad invertirsi dal secondo gruppo fino al quarto dove rientra il maggior numero di



osservazioni, tabella 2, tabella 3, tabella 4 e grafico 1. Andando ad analizzare il quarto gruppo emerge la netta differenza produttiva che esiste fra la Chianina ed il tipo genetico, dove il peso medio di macellazione per le femmine iscritte al LGN è superiore di circa 10 kg (324,24 kg per la Chianina rispetto ai 314,44 kg del chianino).

Tale differenza se riportata in termini economici permette di trarre alcune interessanti considerazioni, tabella A.

La razza Chianina iscritta al LGN e certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è oggi pagata a peso morto, € 5,16 + IVA, mentre il tipo genetico chianino € 5,07 + IVA, considerando anche che il peso medio alla macellazione del chianino è inferiore di 9,8 kg peso morto, la perdita media dell'allevatore che alleva il chianino rispetto a quello che alleva la chianina è pari a 78,19 + IVA (€ 151.397 + IVA).

4. I RISULTATI OTTENUTI PER I SOGGETTI MASCHI

A differenza delle femmine, il confronto nei maschi è in tutte le classi di età alla macellazione, in favore dei soggetti di razza Chianina iscritti la LGN; questo a dimostrazione dell'ottima attività di miglioramento genetico portato avanti dall'ANABIC negli ultimi anni.

Prendendo in considerazione solo il quarto gruppo (da 600 a 750 giorni), emerge come in questa fase i

Tabella B: Differenza economica fra maschi di razza Chianina e maschi di tipo genetico chianino.

MASCHI	Peso Medio Morto - kg -	Prezzo €	Perdita chianino a capo €	Chianina Vs chianino
Razza Chianina	450,49	5,16 + IVA	-	+ €124,94+ IVA +150 € premio IGP (€ 532.358)
Tipo Genetico chianino	433,54	5,07 + IVA	39,01*+85,93** (+ IVA)	- €124,94 + IVA -150 € premio IGP (€ 556.550)

* 0,09 in meno al kg del chianino rispetto alla Chianina x 433,54 kg medi peso morto chianino,

** 16,95 kg di differenza fra Chianina e chianino x 5,07 al kg peso morto chianino.

Tabella 1

Media dei Pesi, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 0 – 360 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	59	301,85	39,23	402	300,18	47,11
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	59	211,17	37,71	402	215,63	40,86
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	59	0,703	0,11	402	0,728	0,12

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

Tabella 2

Media dei Pesi, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 360 – 480 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	94	431,79	32,23	394	422,94	34,43
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	94	257,54	43,71	394	256,29	46,96
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	94	0,597	0,09	394	0,608	0,11

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

soggetti di tipo genetico abbiano Accrescimenti Medi Giornalieri e peso morto nettamente inferiori, rispettivamente 450,49 kg il peso medio per la Chianina e 433,54 kg

per il chianino. Maggiore è anche l'Accrescimento Medio Giornaliero, pari a 0,682 per soggetti iscritti la Libro Genealogico Nazionale e 0,654 per i soggetti fuori dai controlli del

LGN. La differenza produttiva fra i soggetti di razza Chianina ed il chianino, nei maschi, è molto più evidente che nelle femmine, considerando il premio bovino maschio supplementare spet-

Tabella 3

Media dei Pesi, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 480 – 600 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	67	526,76	34,11	285	532,91	33,70
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	67	284,72	56,56	285	284,64	57,62
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	67	0,541	0,10	285	0,536	0,11

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

Tabella 4

Media dei Pesì, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 600 – 750 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	20	649,65	35,85	159	658,55	38,91
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	20	324,24	73,32	159	314,44	66,31
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	20	0,498	0,10	159	0,479	0,10

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

Tabella 5

Media dei Pesì, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 0 – 360 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	18	302,17	62,29	132	308,20	46,00
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	18	242,94	67,19	132	241,89	47,68
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	18	0,810	0,16	132	0,796	0,17

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

tante a tutti soggetti certificati IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", pari ad € 150, previsto dall'enveloppe nazionale.

In termini economici l'allevatore che alleva tipi genetici e non soggetti iscritti al LGN, perde per ogni maschio € 287,43 (pari a £ 556.550), **tabella B.**

5. CONCLUSIONI

Dal lavoro fatto sono emerse tutte le differenze produttive della razza Chianina a confronto con i soggetti di tipo genetico chianino. La Chianina, grazie all'attività di miglioramento genetico dell'ANABIC e di valorizzazione commerciale e certificazione del C.C.B.I., è tra le razze bovine da carne più apprezzate e richieste dal mercato. Sicurezza legata al nome, ma anche alle caratteristiche chimico, fisico e nutrizio-

nale della carne ottenuta da tale razza. Il lavoro, allo stesso tempo, ha permesso di constatare che il bovino di razza Chianina, oltre a raggiungere livelli di mercato più remunerativi, può fornire all'allevatore una fonte di reddito alternativo, come i premi IGP oltre a quelli legati all'iscrizione al LGN.

RINGRAZIAMENTI

Dott. Paolo Canestrari, Direttore dell'A.N.A.B.I.C. (Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne) e Coordinatore del Consorzio Carni Bovine Italiane C.C.B.I..

Sig. Stefano Mengoli, Presidente del Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Sig. Francesco Fedeli, Presidente del Consorzio Carni Bovine Italiane C.C.B.I.

Dott. Paris Dominici, Consorzio Carni Bovine Italiane C.C.B.I..

Dott. Caporale Vincenzo, Direttore Istituto Zooprofilattico Sperimentale per l'Abruzzo e Molise "G. Caporale" - Teramo.

Dott. Cesare Di Francesco, Responsabile CED Istituto Zooprofilattico Sperimentale per l'Abruzzo e Molise "G. Caporale" - Teramo.

**Consorzio Carni Bovine Italiane*

Tabella 6

Media dei Pesì, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 360 – 480 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	9	438,00	30,32	248	428,44	32,81
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	9	360,82	43,16	248	322,93	73,31
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	9	360,82	0,07	248	0,753	0,15

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

Tabella 7

Media dei Pesì, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 480 – 600 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	82	557,65	29,81	767	545,86	32,90
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	82	435,16	58,85	767	407,03	63,63
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	82	0,782	0,11	767	0,747	0,11

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

Tabella 8

Media dei Pesì, dell'età di macellazione e dell'A.M.G. (accrescimento medio giornaliero) delle femmine all'interno della classe di età 600 – 750 gg.

	Femmine LGN			Femmine NO LGN (t.g.) ^(*)		
	N. Capi	Media	Dev. Std	N. Capi	Media	Dev. Std
Età (giorni)	91	662,91	37,66	779	664,59	40,27
Peso Morto ⁽²⁾ Kg	91	450,49	55,86	779	433,54	64,58
A.M.G. su morto ⁽³⁾ Kg	91	0,682	0,09	779	0,654	0,10

(1) Tipo Genetico fuori dal controllo del LGN;

(2) Calcolato come somma delle due mezzene;

(3) Accrescimento Medio Giornaliero (A.M.G.) calcolato sul peso morto, dove: $AMG = \text{Peso Morto} / \text{Età}$.

GRAFICO 1

Media dei Pesi delle femmine chianine in funzione dell'età di macellazione.

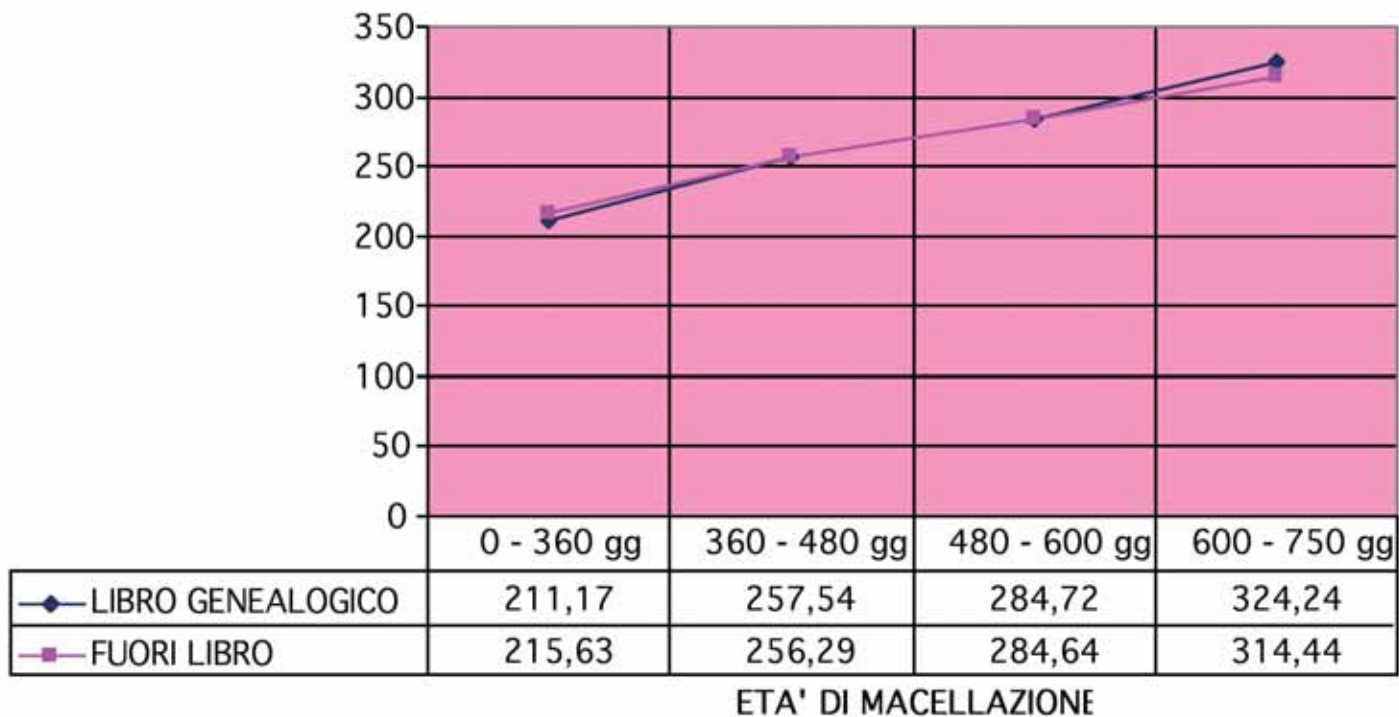
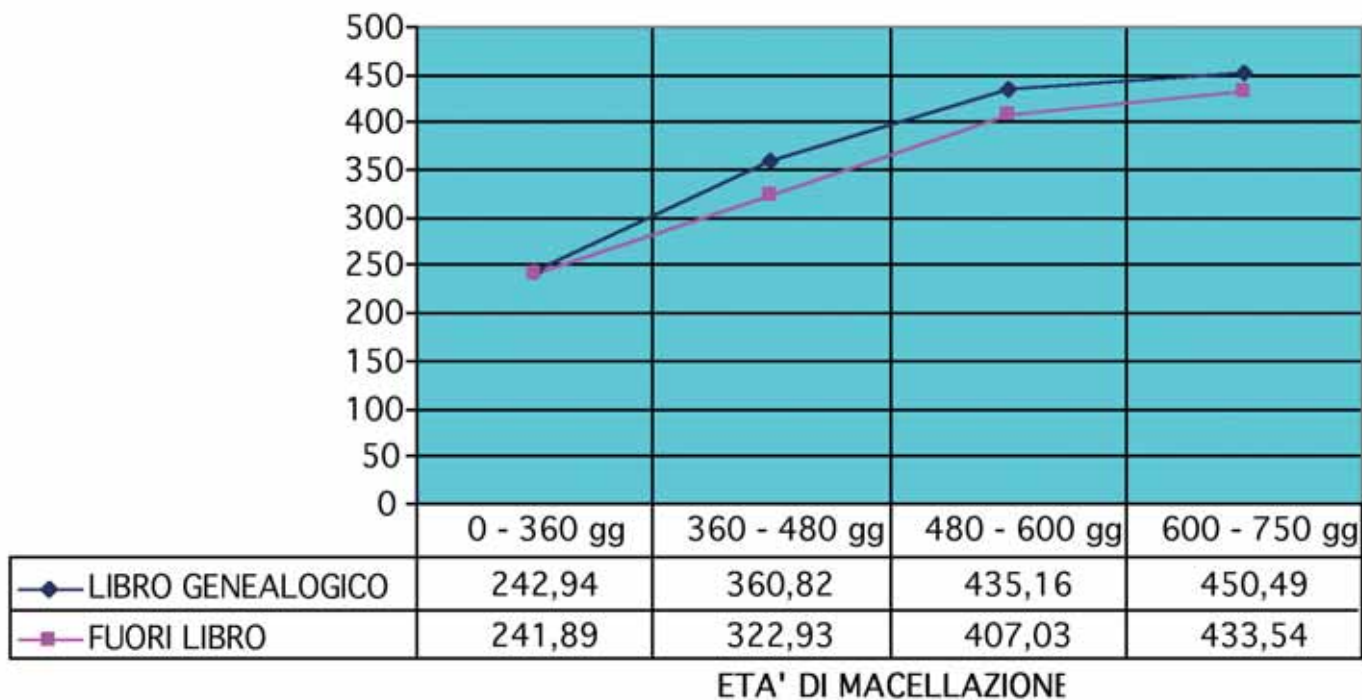


GRAFICO 2

Media dei Pesi dei maschi chianini in funzione dell'età di macellazione.



Ciao Massimo

Non è facile ricordare un amico senza rischiare la banalità e la retorica.

Per Massimo Guerrieri, scomparso il 22 dicembre scorso, a soli 38 anni, a seguito di una breve e implacabile malattia, la cosa è ancora più difficile.

Appassionato allevatore di Chianina e assiduo frequentatore delle mostre sin da ragazzino assieme al padre Enzo, con il quale era impegnato nella conduzione di un'azienda agricola alla California, nel livornese, è diventato subito un amico di tutti per i suoi modi schietti e per il suo animo profondamente buono.

Protagonista sul ring, dove spesso si è imposto per le sue qualità di allevatore e di handler, sembra ancora di vederlo mentre porta uno dei suoi tanti beniamini "del Boccaccio", un affisso oggi familiare a tutti gli allevatori della Chianina.

Il suo senso per il bestiame lo ha portato ben presto a diventare esperto di razza, ruolo nel quale si è subito messo in luce sia per le doti tecniche che per le qualità umane.

Sono proprio queste ultime che ci mancheranno in modo pungente; dietro la sua aria di bonaccione si nascondevano una determinazione fortissima e una altrettanto grande onestà intellettuale, che molti hanno apprezzato, tanto che da pochi mesi Massimo era divenuto Assessore all'Agricoltura del comune di Bibbona.

La sua carica era coincisa con il



Massimo Guerrieri

ritorno della Chianina alla locale manifestazione zootecnica, svoltasi nello scorso agosto, da lui fortemente voluta dopo la lunga pausa condizionata dalla Blue tongue. Solo recentemente dimesso dalla clinica ed ancora convalescente, Massimo volle essere presente in mostra nella duplice veste di espositore ed assessore, assistendo al giudizio, attendendo alle premiazioni e restando per tutta la giornata al campo fiero di Bibbona, soffermandosi una volta di più con la Chianina e la sua gente.

Gli esperti dell'Anabic sono sempre stati di casa nel suo allevamento, ricco di soggetti interessanti e che solo poco più di un anno fa aveva aperto le porte ad uno degli incontri di aggiorna-

mento. Più recentemente, nel novembre scorso, in occasione del loro meeting annuale, gli esperti gli avevano rivolto un pensiero culminato in un applauso spontaneo pieno di simpatia e di affetto. Il profondo senso di perdita ci fa sentire ora particolarmente vicini alla sua famiglia, squisita e ospitale nelle tante occasioni di incontro e oggi tanto provata.

Nella mente di quanti hanno potuto conoscere Massimo, essendogli amici e condividendo il suo entusiasmo, resta la consapevolezza di un esempio importante, dato con semplicità e franchezza, ma anche con tanta forza e spesso condito da una battuta di spirito.

E' così che, con particolare affetto, vogliamo ricordarlo.

La cluster analysis dei parametri di colore della carne e la stratificazione genetica ottenuta mediante marcatori genomici

di Francesca Cecchi¹, Roberta Ciampolini¹, Elisa Mazzanti¹, Claudia Russo¹
Elena Ciani¹, Valentina Cetica¹,
Giovanna Preziuso¹, Dario Cianci¹

Riassunto

La Cluster analysis è stata applicata ai parametri di colore della carne proveniente dal muscolo Triceps brachii di vitelloni di razza Chianina per valutare se gli animali omogenei per il colore della carne presentassero anche una rassomiglianza genetica maggiore rispetto alla popolazione in toto. Oltre ai parametri di colore (L^* , a^* , b^* , C^* e H^*) sono stati presi in considerazione i parametri reologici (tenerezza e capacità di ritenzione idrica) e la composizione chimica.

La Cluster analysis ha permesso di stratificare la popolazione in 3 gruppi di soggetti con qualità delle carni diverse e specifiche: il gruppo con carni più luminose ma meno chiare evidenzia una elevata rassomiglianza genetica (0,510), maggiore di quella media di popolazione (0,488). Il gruppo di vitelloni con

le carni meno luminose e più chiare si è invece differenziato dagli altri per le frequenze alleliche di alcuni marcatori e per la minore omogeneità genetica.

Parole chiave: Razza Chianina, Marcatori Microsatelliti, STR, Stratificazione genetica, Colore della carne, Cluster analysis.

Introduzione

La caratterizzazione genetica di una popolazione e l'analisi della variabilità sono temi di interesse quasi insauribile e gli strumenti disponibili sono divenuti via via maggiori con l'avvento delle biotecnologie genetiche. Fino ad alcuni anni addietro, le metodologie di stima della distanza genetica tra popolazioni erano basate sul confronto tra le frequenze alleliche (Cavalli Sforza ed Edwards, 1967; Nei, 1972; Edwards, 1974)

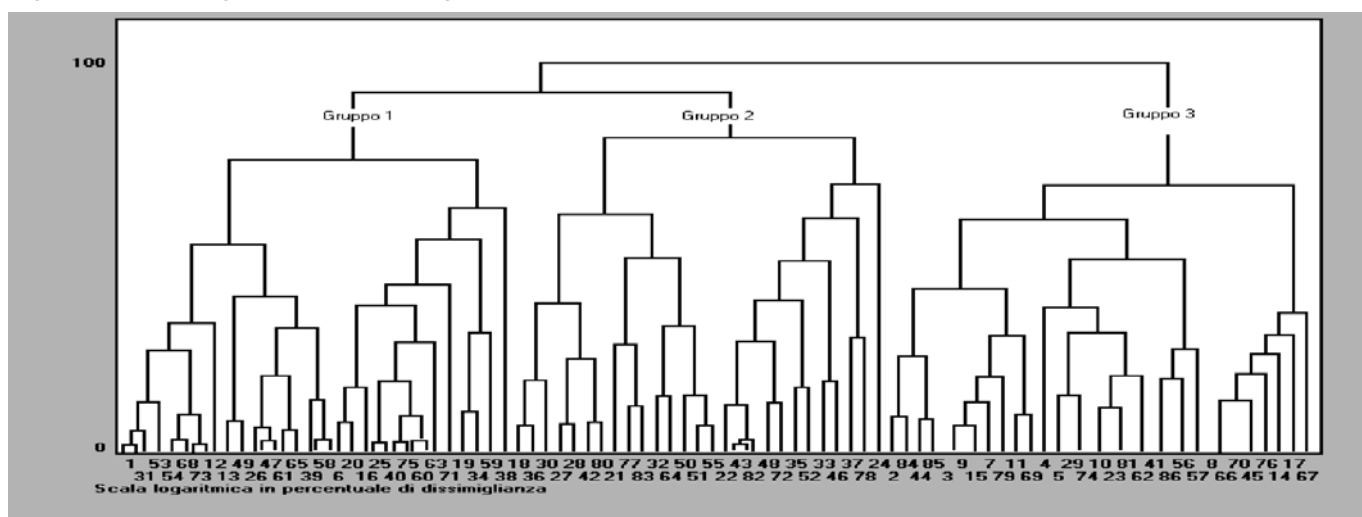
Più recentemente Ciampolini e coll. (1994 e 1995) hanno proposto il Genotipo Multilocus Individuale, che consente di valutare la variabilità intra-popolazione.

Questo modello consente, tra l'altro, di valutare se all'omogeneità genetica di sottopopolazioni costituite sulla base di una Cluster Analysis corrisponda una effettiva rassomiglianza genetica. Viene così facilitata la individuazione dei marcatori che maggiormente contribuiscono alla determinazione della rassomiglianza genetica e la loro eventuale associazione con caratteri morfologici esaminati.

Con questa procedura già in lavori precedenti (Ciampolini e coll., 2004 a, b, c) sono state identificate associazioni significative tra marcatori microsatelliti ed aspetti qualitativi della carne del muscolo Triceps brachii. I risultati hanno evidenziato associazioni altamente significative soprattutto per i parametri di colore, parametri che hanno anche presentato interessanti coefficienti di ereditabilità (Cecchi et al., 2004).

Questa ricerca ha inteso valutare se gruppi di soggetti omogenei per alcuni aspetti qualitativi della carne abbiano una rassomiglianza genetica maggiore rispetto alla popolazione e presentino alleli con fre-

Figura 1 – Dendrogramma relativo ai gruppi di vitelloni.



quenze tali da giustificare la omogeneità del gruppo dei soggetti portatori.

MATERIALI E METODI

La ricerca è stata condotta su 87 vitelloni di razza Chianina scelti in base ai dati genealogici, in modo da costituire gruppi di mezzi-fratelli di padre; i soggetti sono stati macellati all'età di circa 19 mesi, al peso vivo medio di 770 kg. Per ridurre la variabilità ambientale il campione è stato costituito con animali allevati in due sole aziende da ristallo. Il lavoro è stato sviluppato con:

a) analisi qualitative delle carni - Dopo 10 giorni di frollatura, dal quarto anteriore è stato prelevato il muscolo triceps brachii, sul quale sono stati rilevati i seguenti parametri (ASPA, 1996):

Colore, con colorimetro Minolta CR 300, rilevando Luminosità (L*), indice del rosso (a*), indice del giallo (b*), Cromo (C*) e Tinta (H*); la misurazione è stata ripetuta dopo 48 h di conservazione in condizioni standardizzate a +4°C, per evidenziare le possibili alterazioni di tale parametro

Tenerenza, misurata su carne cruda

Tabella 1 – Caratteristiche colorimetriche della carne dei tre gruppi di vitelloni ottenuti tramite la Cluster analysis.

	Gruppo 1		Gruppo 2		Gruppo 3	
	media	e.s.	media	e.s.	media	e.s.
n° soggetti	34		28		25	
<i>Colore:</i>						
L*	42,55A	0,058	41,61B	0,065	42,06A	0,068
a*	27,59B	0,284	29,08A	0,313	24,97C	0,331
b*	13,06B	0,205	14,06A	0,225	11,17C	0,238
C*	30,54B	0,331	32,31A	0,365	27,36C	0,386
H*	25,18A	0,227	25,71A	0,250	23,95B	0,264
<i>Colore dopo 48 h:</i>						
L*	41,84b	0,360	43,01a	0,397	41,72b	0,420
a*	26,11C	0,119	28,02A	0,131	27,10B	0,139
b*	12,77C	0,053	13,63A	0,059	13,21B	0,062
C*	28,98C	0,132	31,11A	0,146	30,09B	0,154
H*	25,83ab	0,233	26,35a	0,257	25,44b	0,272

A, B, C per P≤0,01; a, b per P≤0,05.

e cotta con cesoia Warner Bratzler applicata all'apparecchio Instron 1011 ed espressa come sforzo di taglio (kg);

Composizione chimica: mediante determinazione di sostanza secca, estratto etereo, proteine e ceneri (A.O.A.C., 1995).

Potere di ritenzione idrica (P.R.I.), espresso come:

a) drip loss, perdita di liquidi in

seguito a conservazione in condizioni standardizzate a 4°C per 48 ore;

b) cooking loss, perdita di liquidi in seguito a cottura in forno ventilato a 180°C.

b) Analisi molecolari - A partire da campioni di 20 ml di sangue periferico, il DNA è stato purificato utilizzando una procedura standard. Le analisi molecolari hanno interessato 25 marcatori microsatelliti. Le reazioni di amplificazione sono state realizzate sulla base delle indicazioni di Vaiman e coll. (1994) e le taglie alleliche determinate mediante elettroforesi su sequenziatore automatico Abi Prism 310.

c) Analisi statistica - La Cluster analysis è stata condotta sui parametri di colore, misurati prima e dopo conservazione in frigo, con il metodo del legame "Sum of square" per evidenziare gruppi di soggetti omogenei (STAXS2000 ver. 1.0, 1998). Su tali gruppi sono state rilevate anche le differenze qualitative relative ai parametri di composizione chimica, tenerenza e capacità di ritenzione idrica.

Con la metodologia di Ciampolini e coll. (1995), che prevede l'impiego del Genotipo Multilocus Individuale (GMI), sono state stimate le rassomiglianze genetiche all'interno di ogni gruppo e tra gruppi. Ogni soggetto è stato definito mediante il proprio genotipo multilocus (nel nostro caso 25 loci di microsatelliti)

Tabella 2 – Composizione chimica, sforzo di taglio e potere di Ritenzione idrica nei tre gruppi di vitelloni ottenuti tramite la Cluster analysis sui parametri colorimetrici.

	Gruppo 1		Gruppo 2		Gruppo 3	
	media	e.s.	media	e.s.	media	e.s.
n° soggetti	34		28		25	
<i>Composizione chimica:</i>						
Sostanza secca (%)	23,52	0,180	23,56	0,198	23,75	0,209
Estratto etereo (%)	1,31	0,159	1,63	0,176	1,68	0,186
Ceneri (%)	1,01	0,003	1,00	0,004	1,01	0,004
Proteine (%)	21,20	0,164	20,92	0,181	21,06	0,192
<i>Sforzo di taglio:</i>						
WB crudo (kg)	20,24	1,005	18,70	1,109	19,38	1,174
WB cotto (kg)	9,12	0,337	9,18	0,371	8,60	0,393
<i>Potere di ritenzione idrica:</i>						
Drip loss (%)	1,76	0,095	1,644	0,105	1,51	0,111
Cooking loss (%)	28,87C	0,143	32,06A	0,158	31,07B	0,167

A, B, C, per P≤0.01; a, b per P≤0.05.

Tabella 3 – Rassomiglianze genetiche intra e entro gruppi.

	Valore medio	Dev.STD	Range di similarità
Totale soggetti	0,488	0,016	0,22-0,82
Gruppo 1	0,510	0,016	0,24-0,72
Gruppo 2	0,481	0,018	0,32-0,72
Gruppo 3	0,477	0,016	0,26-0,68
Gruppo 1 vs Gruppo 2	0,489	0,016	0,22-0,80
Gruppo 1 vs Gruppo 3	0,485	0,016	0,28-0,76
Gruppo 2 vs Gruppo 3	0,478	0,016	0,24-0,70

costituito da una serie di 50 alleli per ogni animale. Per stimare la rassomiglianza genetica tra due individui o tra due gruppi di individui, viene calcolata la proporzione (P) di alleli comuni (A) in relazione alle 2L possibilità (L = numero di loci considerati). La rassomiglianza genetica è misurata da $P=A/2L$. Le rassomiglianze calcolate tra ogni coppia di soggetti sono mediate per ottenere valori di rassomiglianza entro gruppi. Per stimare la rassomiglianza (o la distanza genetica) tra i gruppi sono stati calcolati i valori medi delle rassomiglianze tra ogni soggetto di un gruppo e ciascun soggetto del gruppo a confronto. Sono state effettuate infine le associazioni tra i gruppi di vitelloni e gli alleli dei 25 marcatori considerati.

RISULTATI E DISCUSSIONE

La Cluster analysis condotta sui parametri di colore per raggruppare i vitelloni aventi caratteristiche qualitative simili, ha permesso di identificare 3 gruppi costituiti rispettivamente da 34 (gruppo 1), 28 (gruppo 2) e 25 soggetti (gruppo 3). Gli animali del gruppo 2 presentano, prima della conservazione in frigo, luminosità (L^*) più bassa e valori degli altri parametri di colore più alti rispetto ai soggetti degli altri due gruppi (Tab. 1).

Il gruppo 1 presenta, invece, carni e parametri di colori intermedi che tendono a rimanere costanti in seguito a conservazione. Quanto ai parametri chimici e reologici, solo la

perdita di liquidi in seguito a cottura (cooking loss) ha presentato una differenza significativa tra i gruppi, in favore dei vitelloni del primo gruppo (Tab. 2).

Il valore di rassomiglianza genetica tra gli individui (Tab. 3) è risultato 0,48, più alto rispetto a quelli ottenuti (0,45) per la razza Chianina in precedenti studi condotti su soggetti non parenti (Ciampolini e coll., 1995), e questo è spiegato dalla presenza di linee familiari nel campione analizzato.

Il valore medio è perciò simile rispetto a quello della Frisona (0,48) ma più alto rispetto alle altre razze italiane da carne (Romagnola 0,44; Marchigiana 0,39; Piemontese 0,36; Ciampolini e coll., 2000), confermando l'elevata omogeneità genetica del campione, utile per gli obiettivi dello studio.

All'interno dei clusters, i soggetti del gruppo 1 risultano i più omogenei (è probabilmente la tipologia più selezionata), con il valore di 0,51, pur essendo costituiti in proporzioni uguali da vitelloni dei 2 allevamenti.

Il gruppo 2, è costituito da soggetti geneticamente più distanti tra loro in relazione probabilmente alla diversità genetica meno influenzata dal processo selettivo.

I soggetti appartenenti alle tre sottopopolazioni (clusters) rimangono, tuttavia, geneticamente vicini, e questo è soprattutto evidente con il valore medio di 0,489, per i soggetti dei gruppi 1 e 2, valore più alto di

quanto rilevato per la media della popolazione in toto.

In tabella 4 vengono riportate le associazioni significative tra marcatori microsatelliti e parametri di colore e la distribuzione degli alleli di interesse all'interno dei 3 gruppi. Si osserva che il cluster 2 si differenzia dagli altri per una diversa frequenza di alleli specifici. In particolare questo gruppo ha una maggiore percentuale di soggetti portatori dell'allele 5 per il microsatellite ILSTS050 confermando quanto già evidenziato in precedenti ricerche che avevano evidenziato l'allele 5 come positivamente legato ai parametri a^*48 , b^*48 , C^*48 e alla perdita di liquidi in seguito a cottura (cooking loss) non soltanto nel Triceps brachii (Ciampolini e coll., 2004a, b) ma anche nel Longissimus dorsi (Cianci e coll., 2004) e nel Semitendinosus (Ciampolini e coll., 2004b).

L'allele 7 del microsatellite ETH131, l'allele 4 dell'ETH225 e l'allele 4 dell'INRA53 sono molto rappresentati nei clusters 1 e 3.

Tali alleli risultano legati negativamente ai parametri di colore (tabella 3) e sono meno presenti nei soggetti del gruppo 2, giustificando, almeno in parte, la carne più chiara di questi soggetti.

I risultati della ricerca permettono inoltre di confermare l'effetto negativo dell'allele 2 del microsatellite TEXAN2 sul parametro C^* che risulta significativamente più basso nel gruppo 3 rispetto agli altri 2 gruppi e l'effetto positivo dell'allele 8 dell'ETH131 su tutti i parametri di colore misurati dopo 48 ore.

CONCLUSIONI

La Cluster analysis ha permesso di raggruppare i vitelloni in tre gruppi significativamente diversi per i parametri colorimetrici della carne ma non altrettanto dal punto di vista genetico, forse perché la popolazione è già molto omogenea in partenza.

Qualitativamente il gruppo 2 presenta le carni più chiare e stabili alla conservazione in frigorifero, ma anche una maggiore perdita di liquidi dopo la cottura; la elevata variabilità genetica del gruppo

Tabella 4 – Marcatori risultati significativi per i parametri colorimetrici.

Marker	Cromosoma	Allele	Associazioni significative (Ciampolini e coll., 2004)	Gruppo 1	Gruppo 2	Gruppo 3
TEXAN2	2	2	C* (P<0,01)	5,88%	3,57%	12,00%
INRA53	7	4	H* (P<0,01)	44,12%	17,86%	40,00%
BMS2137	27	5	a48*, b*48 (P<0,01)	20,59%	25,00%	28,00%
INRA16	27	6	a*48, b*48, C*48 (P<0,01)	14,71%	7,14%	12,00%
BMS1300	2	3	L*, a*48, b*48, C*48 (P<0,001)	14,71%	17,86%	8,00%
ILSTS050	2	5	L*, a*48, b*48, C*48 (P<0,01)	8,82%	25,00%	8,00%
ETH131	21	7	a*, b*, H*, L*48 (P<0,01)	17,65%	3,53%	32,00%
"	"	8	L*, L*48, a*48, b*48, C*48 (P<0,01)	8,82%	32,14%	20,00%
ETH 225	9	4	L*, a*48, b*48, C*48 (P<0,001)	52,94%	25,00%	36,00%

lascia supporre che possa essere la tipologia meno selezionata e perciò geneticamente meno omogenea.

La maggiore omogeneità genetica è presente tra i soggetti del primo gruppo, che ha per i parametri di colore valori intermedi, è vicino al terzo gruppo sia per qualità delle carni che per omogeneità genetica. Anche le frequenze alleliche distanziano maggiormente il gruppo 2 che ha più alta frequenza dell'allele 5 del marcatore ILSTS050, presente sul cromosoma 2 sul quale è localizzato il gene dell'ipertrofia muscolare, ma più basse di ETH 131 (allele 7, chr 21), ETH 225 (allele 4, chr 9) e INRA 53 (allele 4, chr 7) rispetto agli altri gruppi.

Alla luce dei risultati particolarmente interessanti ottenuti in questa prima indagine, la ricerca proseguirà con l'ampliamento del numero dei loci microsatelliti, soprattutto sul cromosoma 2, ma anche sul 7, sul 9 e sul 21.

Bibliografia

A.O.A.C. (1995) - Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 16th edn., Publ. Washington, DC, USA.
 ASPA (1996) - Metodiche per la determinazione delle caratteristiche qualitative della carne. Perugia.
 Cavalli Sforza L.L., Edwards A.W.F. (1967) - Phylogenetic analysis, models and estimation procedures. An. J. of Human Genetics. 19: 233-257.
 Cecchi F., Russo C., Prezioso G., Cianci D. (2003) - Genetic variability

of meat quality traits in Chianina beef cattle. Italian J. Anim. Sci., Vol. 3, 2, 191-198.

Ciampolini R., Grohs C., Leotta R., Leveziel H., Cianci D. (1994) - Use of microsatellites to investigate genetic diversity in four Italian beef cattle breeds. XXIV Int. Conf. Anim. Gen. Prague, 23-28 July 1994.

Ciampolini R., Moazami Goudarzi K., Vaiman D., Dillmann C., Mazzanti E., Foulley J.L., Leveziel H., Cianci D. (1995) - Individual multilocus using microsatellite polymorphisms to permit the analysis of the genetic variability within and between Italia beef cattle breeds. J. Anim. Sci., 73, 3259-3268.

Ciampolini R., Leveziel H., Mazzanti E., Grohs C., Cianci D. (2000) - Genomic identification of the breed of an individual or its tissue. Meat Science, 54, 35-40.

Ciampolini R., Cecchi F., Mazzanti E., Ciani E., Cetica V. Cianci D. (2004a) - DNA microsatellites associated with meat tenderness and water holding capacity traits in Chianina cattle: preliminary results in Triceps brachii and Semitendinosus muscles. 7° National Biotechnology Congress, University of Catania, September 8-10, 201.

Ciampolini R., Cecchi F., Mazzanti E., Ciani E., Cetica V. Cianci D. (2004b). DNA microsatellites associated with meat colours traits in Chianina cattle: preliminary results in Triceps brachii and Semitendinosus muscles. XLVIII Congr. SIGA, 204.

Ciampolini R., Cecchi F., Mazzanti E., Ciani E., Cetica V. Cianci D. (2004c). DNA microsatellites associated with meat chemical composition traits in Chianina cattle: preliminary results in Triceps brachii and Semitendinosus muscles. XLVIII Congr. SIGA, pag. 205.

Cianci D., Ciampolini R., Cecchi F., Mazzanti E., Ciani E., Cetica V. (2004) - Associazione tra marcatori microsatellite ed aspetti qualitativi della carne in bovini di razza Chianina: risultati preliminari. CD Atti LVIII Congresso SISVet., Grado 23-25 Settembre 2004, pag. 257.

Gregorius H.R. (1974) - On the concept of genetic distance between populations based on gene frequencies. Proc. Joint IUFRO Meetings, 02-04:17.

Nei M., (1972) - Genetic distance between populations. Am. Nat., 106: 283.

STAXS2000 ver. 1.0. Logical Nature. Quarto D'Altino (Ve), (1998).

Vaiman D., Mercier D., Goudarzi K., Eggen R., Ciampolini R., Lepingle R., Velmala J., Kaikien J., Varvio S.L., Martin P., Leveziel H. (1994) - A set of 99 cattle microsatellites: characterization, synteny mapping and polymorphism. Mammal. Gen., 5: 288-297.

1 Dipartimento di Produzioni Animali - Università degli Studi di Pisa.

1 Dipartimento di Fisiologia generale ed Ambientale - Università degli Studi di Bari.



L'AZIENDA

Azienda Agricola Valdolmo di Piero Smargiassi.

Località: Valdolmo, Sassoferrato (AN)

Superficie aziendale: 70 ettari

Consistenza dell'allevamento: 120 capi bovini Marchigiani

"UN FIORE ALL'OCCHIELLO" ... DELLA RAZZA MARCHIGIANA



Piero Smargiassi

"Fiori all'occhiello", così abbiamo scelto di chiamare quelle aziende che per qualità genetica del bestiame e capacità manageriali dell'allevatore, rappresentano oggi la punta di diamante nell'allevamento delle razze italiane.

Dopo la Romagnola di Renato Stoppa Vi presentiamo l'azienda Valdolmo di Piero Smargiassi sull'appennino marchigiano in provincia di Ancona.

di **Roberta Guarcini*** e **Matteo Ridolfi****

Piero Smargiassi ha ereditato dal nonno la passione per il bestiame e per la razza Marchigiana in particolare. L'iscrizione delle fattrici dell'azienda al Libro Genealogico avvenne nel 1954, durante i Raduni che si tenevano a Sassoferrato due volte l'anno; in queste occasioni i tecnici dell'Ispettorato Agrario e delle APA si incontravano con gli allevatori per la valutazione e la marchiatura del bestiame.

L'azienda conta attualmente 120 capi e dispone di una superficie di 70 ettari tra prati pascoli, erbai di medica e coltivazioni di orzo e grano. A stabulazione fissa fino agli anni '80, è oggi organizzata a stabulazione libera e pascolo da maggio a novembre sul Monte Catria, nei terreni delle Comunanze Agrarie di Serra S. Abbondio, Venature e La Pantana di Sassoferrato.

Il primo toro a lasciare un segno importante nell'allevamento fu Giove, usato nei primi anni '90 soprattutto in

virtù della sua grande correttezza strutturale; una delle sue migliori figlie, Banana, è stata madre di Enea, figlio di Cirano e a lungo primo per Indice di Selezione Toro (IST) nel ranking dei tori testati marchigiani.

Altro toro determinante nella storia di questo allevamento fu Dolce, acquistato al Centro genetico e padre di Festosa, unica vacca Ottimo valutata con 90 punti tra le 250 top cows della razza Marchigiana. Alla bellezza morfologica Festosa unisce una grande efficienza funzionale come dimostrano l'interparto ottimale e l'eccellente conformazione della mammella. E' una delle più importanti madri di toro della razza, con quattro figli testati in prova di performance tra i quali spicca Lotar, altro toro tra i primi per IST e Campione Assoluto Senior della Nazionale 2002. Tra i riproduttori fondanti vanno inoltre ricordati Golia, un figlio di Daino acquistato al Centro Genetico e l'utilizzo in F.A. di Cirio e Mirino.

Attualmente lavorano nella mandria Nek, un bel figlio di Erode e Marlon, un fuori linea figlio di Bullo.



"Festosa" campionessa assoluta femmine senior della nazionale 2003. Allevatore Piero Smargiassi - AN

Smargiassi è una assidua presenza alle Mostre ufficiali del Libro Genealogico. ha partecipato per la prima volta ad una mostra nazionale nel 1994 e da allora è stato sempre presente con un crescendo di successi. Festosa, vacca pluridecorata, è stata campionessa della sua categoria alla provinciale di Osimo e Campionessa assoluta Senior alla Mostra Nazionale di Macerata nel 2003. Sua figlia, Novella, che promette di rinverdire i successi materni, si è piazzata prima classificata nella prima categoria al suo esordio nella Nazionale 2002. Quest'anno inoltre il bestiame dell'a-

zienda ha rappresentato per la prima volta la razza Marchigiana alla Fieragricola di Verona.

Tra i primi ad esportare capi in Olanda, acquistati da Tom Rijken, Smargiassi vende tutto il proprio bestiame da riproduzione, nelle province delle Marche, del Lazio, della Campania, dell'Abruzzo, della Sicilia e del Nord Italia.

A lui si rivolgono in particolare gli allevatori delle zone di montagna che desiderano acquistare bestiame già adattato al pascolo; aziende come quella, per esempio, di Biagio De

Vico che alleva Marchigiana nel comune di Farindola all'interno del Parco del Gran Sasso.

È una piccola azienda a conduzione familiare: 8 ettari di vigna, 200 piante di olivo, 20 pecore Appenniniche a cui si aggiungono 20 fattrici Marchigiane, d'inverno ricoverate in una stalla tradizionale e da metà maggio alla fine di ottobre allevate al pascolo.

In questo periodo il bestiame si sposta dai terreni di Rigopiano a 1300 metri di altezza ai 1900 metri di Vadosiella, una magnifica vallata che si apre sotto il Corno Grande del Gran Sasso. Da diversi anni i riproduttori utilizzati provengono dall'allevamento Smargiassi, avendo dimostrato su quei pascoli scoscesi una grande capacità di adattamento.

I vitelli prodotti, all'età di 6-7 mesi e ad un peso di 250-300 kg vengono venduti, ad un prezzo medio di 1250-1300 euro, agli ingrassatori della zona associati al Consorzio Carni Bovine Italiane, andando ad alimentare la filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

** Mostre, Promozione, Pubblicazioni.*

*** Valutazioni Morfologiche*

Biagio De Vico alleva Marchigiana sulle pendici del Gran Sasso; è uno degli allevatori che si rivolgono all'Azienda Smargiassi per acquistare tori adattati al pascolo.



TAURUS

Anno XVI - N.3/2004 - Bimestrale

TAURUS

Anno XVI - N.5/2004 - Bimestrale



PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI ITALIANI DA CARNE
PER LA CONOSCENZA E DIFFUSIONE DELLE RAZZE CHIANINA,
MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA E PODOLICA.

Rinnova l'abbonamento a **TAURUS**

**Periodico
dell'Associazione
Nazionale Allevatori Bovini
Italiani da Carne
per la conoscenza
e diffusione
delle razze CHIANINA,
MARCHIGIANA,
ROMAGNOLA,
MAREMMANA,
PODOLICA**

12
mesi

**5 numeri bimestrali
+ il supplemento a carattere
scientifico "TAURUS SPECIALE"**

€ 20

sconto soci APA

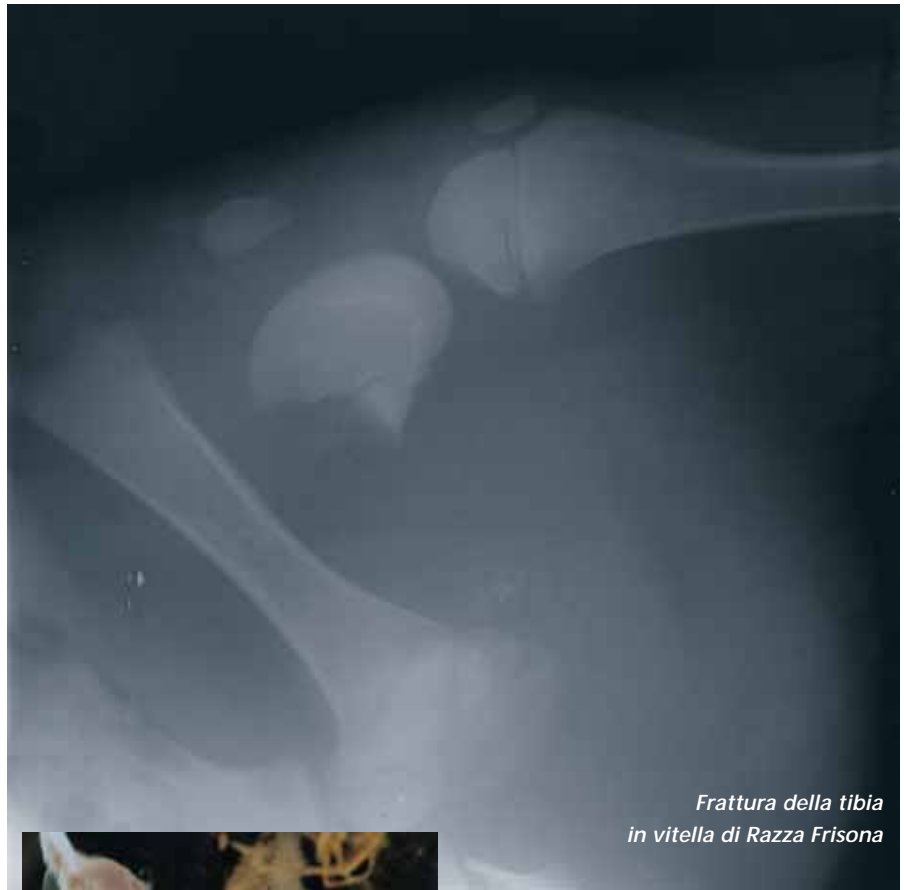
€ 15

Per informazioni: ANABIC S. Martino in Colle - Perugia 06070
Tel. 075.6070011 - Fax 075.607598
e-mail: tarducci@anabic.it - www.anabic.it

ORTOPEDIA NEL VITELLO: UTILIZZO DELLA FISSAZIONE ESTERNA IN UNA FRATTURA DELLA TIBIA

di Piero Boni,
Medico Veterinario

La tecnica della fissazione esterna è già utilizzata in zootecnia bovina da più di venti anni. Può essere applicata a fratture della tibia, dello stinco e della mandibola; purtroppo le fratture dell'omero e del femore non possono essere trattate con questa o con altre metodiche chirurgiche valide in campo e tanto meno con bendaggi o gessi. Trattare una frattura di un vitello con una tecnica all'apparenza molto specialistica può sembrare esageratamente costoso e poco conveniente, ma non necessariamente un problema del genere deve essere affrontato in maniera molto economica e magari rischiosa. Nel caso della frattura della tibia per esempio il bendaggio dell'arto comporta anche l'immobilizzazione prolungata dell'articolazione del garretto con un alto rischio di anchilosi ovvero di immobilità permanente. Che si tratti di un vitello di una razza da carne o da latte, che sia femmina o maschio destinato alla rimonta o meno, il vitello è un valore evidentemente importante per l'azienda. Certi tipi di frattura possono essere trattati comunque con successo con metodiche a volte molto più pratiche ma non per questo meno costose (per esempio bende gessanti di resina autoindurente); l'uso di materiale di fortuna recuperato all'occorrenza in azienda (stecche per immobilizzare i monconi di frattura) non devono neanche essere snobbati visto l'utilizzo che spesso se ne fa e il beneficio che ne deriva. La tecnica della fissazione esterna è comunque una metodica che permette dei vantaggi importanti quali la rapida formazione di un callo osseo, un recupero funzionale precoce e la salvaguardia delle esigenze economiche dell'allevatore. Riportiamo un caso di una vitella di razza frisone con frattura della tibia (Rx) in seguito al parto. L'animale è stato sottoposto alla nostra osservazione dopo dieci giorni dal trauma. La frattura è stata trattata con la tecnica dei fissatori esterni raccordati tra loro



Frattura della tibia
in vitella di Razza Frisone



FOTO 1 - I fissatori esterni raccordati
con resina per podologia

con la comune resina adoperata in podologia (foto 1). Il fattore limitante di un intervento chirurgico di fissazione esterna è la sepsi, che si ottiene attraverso standard igienici pre e post-operatori nonché con la disinfezione nei giorni seguenti l'intervento fino alla

rimozione dei fissatori esterni e con opportuna copertura antibiotica. I tempi di guarigione sono circa quaranta giorni con un recupero funzionale precoce (foto 2) e duraturo che non sarebbe stato consentito da altri metodi tradizionali sopra citati.

FOTO 2 - La vitellina, dopo l'intervento, può utilizzare l'arto per un rapido recupero funzionale





Ville Unite Romagnola

17^a MOSTRA NAZIONALE RAZZA ROMAGNOLA
REGGIO EMILIA 16 - 18 APRILE 2004

Un Campione che si conferma!

Ville Unite Manso



Campione assoluto tori 2004

Un grazie speciale a Gianfranco Carapia
per la sua dedizione e cura nella presentazione di Manso

VILLE UNITE ROMAGNOLA

Via Viazza, 27 - 48010 Gambellara (RA)

Telefono e fax +39 544 551 298 - Cell. +39 335 280100

E-mail: villeunite@sira.it web page: www.romagnola.it

T A C C U I N O

COMUNICATO STAMPA



LA MARCHIGIANA RITROVATA, UN LIETO RITORNO SUI NOSTRI MONTI E SULLA TAVOLA

Grande presenza di pubblico presso il salone di rappresentanza della Camera di Commercio al convegno intitolato "La Marchigiana ritrovata un lieto ritorno sui nostri monti e sulla tavola".

Il convegno ha rappresentato l'occasione per presentare i risultati conseguiti dal progetto per l'ampliamento della base genetica della razza marchigiana in selezione nella provincia di Frosinone come primo strumento per la produzione di carne certificata IGP - Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. La progettualità, promossa dalla Camera di Commercio di Frosinone e dall'ARSIAL-Assessorato Regionale all'Agricoltura, con il supporto tecnico dell'ANABIC - Associazione Nazionale Allevatori Bovini da Carne e la collaborazione dell'Associazione Provinciale Allevatori e delle associazioni agricole della provincia di Frosinone, ha come obiettivo l'avvio della ricostituzione del patrimonio della razza marchigiana nella provincia di Frosinone, l'aggiornamento e l'informazione tecnica agli allevatori sulle potenzialità commerciali di tale razza bovina e quindi come ultimo ma principale obiettivo, quello di favorire l'aumento del valore della produzione vendibile anche attraverso la qualificazione e la valorizzazione commerciale del prodotto.

Numerosi gli interventi: Augusto Pigliacelli, Presidente della Camera di Commercio di Frosinone, concludendo i lavori, ha tenuto a precisare le motivazioni che hanno portato l'Ente Camerale ad avviare il progetto fin dal 2001, seguendo le linee del Modello Ciociaria che vede in forma integrata e sistemica affrontate le linee di sviluppo dell'economia provinciale.

Antonello Iannarilli, Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio ha presentato l'attività svolta dall'Assessorato sul tema della zootecnia e la politica agricola regionale. Andrea Urbani, Presidente ARSIAL, ha tracciato le linee di sviluppo agricolo in cui l'agenzia regionale è impegnata, mentre Fernando D'Amata, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Frosinone, rimarcando la positività del progetto ha sottolineato quanto sia importante riuscire a radunare in un'unica cabina di regia regionale e provinciale le diverse istanze che provengono dal territorio, al fine di realizzare un unico sistema integrato di promozione del settore agricolo.

Il progetto è stato presentato da Francesco Filippini dell'ANABIC che ha trattato in particolare della selezione, valorizzazione, strategie di mercato della razza bovina marchigiana; di seguito Antonella di Gennaro, Veterinario della ASL di Cassino, ha presentato, col titolo, la Marchigiana Ritrovata, le azioni svolte per la sensibilizzazione degli allevatori sul progetto ed infine Clito Tufi dell'ARSIAL ha esposto l'esperienza frusinate nel recupero della razza bovina marchigiana. In chiusura di convegno, prima del dibattito finale e la testimonianza degli allevatori, l'esperto gastronomo Giulio Somma dell'ARSIAL invece ha illustrato il tema "Ritrovare il Piacere della Carne", come primo strumento di valorizzazione della razza marchigiana.

Di rilievo l'intervento del Conte Sabatucci, Presidente degli Allevatori di Bovini di Razza Marchigiana che ha raccontato la storia della marchigiana e l'evoluzione del mercato mondiale di tale razza che vede l'offerta italiana in crescente evoluzione.

Il tavolo dei relatori



Alcune considerazioni a conclusione del Convegno: "LA MARCHIGIANA RITROVATA"

Frosinone 16 Novembre 2004



di Francesco Lemarangi*

Nella mia qualità di Presidente dell'Anabic ho partecipato con vivo interesse ai lavori di questo Convegno, che la mia Associazione insieme ad ARSIAL e CCIAA di Frosinone ha organizzato a corollario del progetto pluriennale di recupero alla selezione degli allevamenti di razza bovina Marchigiana in Provincia di Frosinone. Di assoluto prestigio le presenze, già ricordate nel comunicato stampa nella pagina precedente, alle quali va solo aggiunta la gradita partecipazione dell'On. Storace Presidente della Regione Lazio.

Detto questo, cercherò di tirare un po' le somme di quanto è stato fatto e delle relative implicazioni. Grazie all'opera di selezione e miglioramento genetico svolte dall'ANABIC a livello nazionale e in periferia dalle APA, e grazie alla azione di valorizzazione del prodotto carne bovina, promosso dal CONSORZIO CARNI BOVINE ITALIANE, attraverso il marchio IGP del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", il prezzo delle mezzene dei bovini di razza Chianina, Romagnola e Marchigiana, marchiate IGP, è quasi il doppio rispetto alle mezzene di provenienza estera.

Anche perché, un marchio senza una valida organizzazione commerciale a monte, serve a ben poco; è solo un Logo.

Dato che, al di là di ogni considerazione di carattere tecnico/scientifico, quello che in definitiva conta per i nostri allevatori è il ritorno economico al loro lavoro, il progetto di recupero della Marchigiana in Provincia di Frosinone, voluto e promosso dall'ARSIAL e dalla camera di Commercio, con il supporto tecnico dell'Anabic, sta concludendosi con dei risultati di tutto rispetto, forse superiori alle aspettative: da 139 vacche in selezione nel 2000, a 582 nel 2003, per arrivare ad oltre 1.000 fattrici al 31/10/2004, per un totale di 2000 capi. Gli allevamenti sono passati da 17 nel 2000, a 42 nel 2003, per risultare 64 alla fine Ottobre 2004.

Quest'azione di recupero della Marchigiana è stata accompagnata da un'attenta azione di aggiornamento tecnico di un notevole numero di allevatori che avevano aderito al Progetto (oltre 80), realizzata attraverso 7 seminari sui principali temi dell'allevamento, dell'alimentazione, della gestione dei pascoli, della produzione e conservazione dei foraggi, della selezione e della valorizzazione della razza medesima. A ciò, come docenti e relatori sono stati scelti i migliori tecnici, dopo che gli stessi avevano maturato una profonda esperienza con gli allevatori per i temi specifici. Inoltre, sempre per conseguire gli obiettivi del Progetto, gli allevatori partecipanti hanno ottenuto incentivi per l'acquisto di riproduttori di razza pura iscritti al Libro Genealogico ed al Registro Tori e per l'impiego dei migliori tori in F.A., con l'acquisto di 1.000 dosi di seme messe, poi, a disposizione degli allevatori.

A seguito e per effetto del Progetto, molti di questi allevatori hanno aderito sia al Libro

Genealogico, sia all'IGP del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", ponendo, quindi, le basi per l'attivazione della produzione e della successiva commercializzazione del prodotto con certificazione di qualità.

Tutta quest'operazione, finalizzata alla qualificazione ed alla valorizzazione del prodotto carni bovine, apre interessantissime prospettive legate alla fornitura di carni di qualità, alle mense pubbliche per i tagli meno pregiati ed alla ristorazione di élite per i tagli di maggior valore.

Per tirare le somme dei risultati economici dell'operazione, dobbiamo rilevare che per ogni capo allevato, ingrassato e macellato all'interno della filiera IGP, l'allevatore può guadagnare circa 600 in più rispetto al capo meticcio generico. L'ingresso, poi, di circa 800 fattrici consente di attendere un aumento di circa 600 capi certificabili IGP per anno con un aumento della PLV agraria annua provinciale di oltre 36.000.

Visto infine il successo di questo Progetto, soprattutto presso gli allevatori e, comunque, nei confronti di tutta la filiera carne, fino al consumatore finale che saprà di alimentarsi con un prodotto certificato per l'origine e la qualità, auspico che, specialmente nella Regione Lazio, questo sia solo l'inizio di un'ulteriore progettualità, più proiettata nel futuro. Difatti, se col Progetto della Marchigiana ritrovata abbiamo rerecuperato alla selezione ed all'IGP del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" gli allevamenti della Provincia di Frosinone, servirà anche costruire un progetto di consolidamento e di sviluppo dell'allevamento bovino da carne possibilmente esteso a tutto il territorio regionale; rischiamo, se no, di vanificare i successi fino a qui ottenuti.

*Presidente ANABIC

IL PRIMO CORSO DI CUCINA SULLA ROMAGNOLA IGP

I C.C.B.I. Consorzio Produttori Carni Bovine Pregiate Italiane e il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale hanno organizzato, con la partecipazione di A.N.A.B.I.C. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne e in collaborazione con Alma – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il primo corso di cucina sulla carne Romagnola IGP. Il corso strutturato su due intere giornate ha affrontato i temi fondamentali delle tecniche di taglio e di preparazione con una serie di dimostrazioni di ricette tenute da famosi ristoratori emiliano romagnoli.

Le lezioni si sono svolte lunedì 8 e martedì 9 u.s. negli eleganti ambienti del Palazzo Ducale a Colorno (in provincia di Parma) sede della Scuola di cucina. I due

giorni intensivi hanno riscosso molto interesse tra i suoi partecipanti, circa 40 (tra cui gli allievi del Corso Superiore di Cucina Italiana) e si è concluso con la cena di gala in onore della qualità della carne romagnola IGP.

Alla cena hanno preso parte i rappresentanti dei consorzi e delle associazioni delle carni bovine, i rappresentanti di Alma, della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Parma, della Camera di Commercio di Parma ed executive chef della catena internazionale Jolly Hotels.

Il gran galà, a conclusione delle due giornate ha permesso di promuovere i sapori della carne romagnola grazie alla preparazione di piatti elaborati dall'executive chef di Alma Luciano Tona e da Cristian Broglio. Tra questi un meritato

applauso alla splendida lombata di romagnola al fieno di montagna, che ha richiamato visivamente l'aroma che le carni mutuano dalle essenze naturali dei pascoli dell'Appennino ove si alimentano questi splendidi animali. Nel corso della serata è stato inoltre presentato il volume "I tesori della Romagnola" dedicata ai consumatori: si tratta di una rassegna informativa sulla storia della razza e della carne, sul suo impiego in cucina con ricette e suggerimenti per esaltare l'eccellenza di queste carni.

La serata si è conclusa con un brindisi al prossimo anno in vista di una programmazione di altri momenti di formazione e di informazione sulla qualità ricercata e tutelata dalle associazioni e dai consorzi preposti.

DELEGAZIONE IRLANDESE IN VISITA ALL'ANABIC

L'interesse per le razze bianche italiane da carne è decisamente in crescita anche oltre Manica, come testimonia la visita di una delegazione di allevatori provenienti dalla Repubblica d'Irlanda che ha visitato l'Anabic nei giorni 28 e 29 Ottobre scorsi. La spedizione, seguita per l'Anabic da Matteo Ridolfi, è stata curata da ICSA Ireland, la principale organizzazione professionale Irlandese degli allevatori di ovini e bovini da carne. Faceva parte della rappresentativa, oltre al Presidente Sig. Malcom Thompson,

anche la signora Jenny, moglie di Peter Young, il giornalista dell'Irish Farmer's Journal intervenuto in occasione della Mostra Nazionale Romagnola svoltasi a Reggio Emilia nell'aprile scorso.

Era inoltre parte del gruppo anche Joe Garrett, un "Romagnolista" irlandese che gli allevatori italiani conoscono ormai da diversi anni.

La delegazione era composta in gran parte da allevatori di mandrie commerciali ed era interessata sia alla razza Romagnola che alla intera filiera produttiva tutelata dal marchio IGP. Durante

l'arco delle due giornate sono state visitate varie aziende, che ringraziamo citandole nell'ordine:

Allevamento "La Viola di Gian Michele Graziani – Santerno – RA, che vanta circa 600 capi di razza Romagnola a ciclo chiuso. Az. Agr. Primo Bagioni, di Forlì, nella quale è stato visitato il centro d'ingrasso, che vede raggruppati circa 400 soggetti Romagnoli destinati al circuito

IGP. Supermercato Iper-Lame del gruppo Finiper, situato a Bologna, nel quartiere Lame, presso il quale è stato possibile visitare il banco che propone la carne Romagnola IGP.

Un piacevole intermezzo, nel corso di questa giornata è stato il pranzo in compagnia del Direttore dell'Apa di Ravenna, Dr. Gian Marco Casadei, il quale ha rivolto agli ospiti un cordiale cenno di benvenuto. Durante la giornata successiva la delegazione è stata ospite dell'Anabic, facendo tappa presso le strutture del Centro Genetico e degustando un buffet a base di piatti di carni italiane.

L'occasione è stata assai utile anche per promuovere il Congresso Mondiale delle Razze Italiane in programma a Gubbio per la prossima primavera.

Le domande degli operatori irlandesi relativamente ai molteplici spunti emersi nell'arco delle due giornate sono state numerose e a tratti incalzanti, testimoniando un interesse che è la sicura premessa ad ulteriori contatti in futuro.



Il Direttore dell'Anabic, Paolo Canestrari, con il Presidente dell'Irish Cattle and Sheep Farmers' Association Malcom Thompson.

INOX IMPIANTI S.n.c.

Tel. e Fax 075.396663 - Cell. 338.2436532 / 338.7485202



Sala di mungitura



Doppiofondo per ricotta



Polivalente e tavolo per la trasformazione del latte in formaggio



Refrigeratore latte da stalla

CR INOX IMPIANTI
ATTREZZATURE ED IMPIANTI
PER IL LATTE E LA SUA TRASFORMAZIONE

CR INOX IMPIANTI S.n.c. di Cupertori G. e Racanella L. Via Chiusi, 136 - 06126 Ponte della Pietra (PG)
e-mail: crinoxsnc@hotmail.com

CHIANINA "ON PARADE" A RIGNANO

Nei giorni 25 e 26 settembre scorsi ha avuto luogo, a Rignano sull'Arno, la 11° Mostra Provinciale LG della Chianina di Firenze. L'evento, che vedeva ben 85 soggetti iscritti a catalogo, è stato ben condotto dall'Apa organizzatrice ed ha potuto avere regolare svolgimento nonostante l'inclemenza del tempo. Al centro del ring, in qualità di giudice, Matteo Ridolfi, coadiuvato da Marco Luchetti nel ruolo di assistente. Il livello medio dei capi a concorso è stato notevole, soprattutto se si considera che una buona parte dei soggetti proveniva da allevamenti al pascolo. Nonostante la sezione maschile sia stata poco numerosa, non sono mancate individualità di rilievo, soprattutto nella categoria dei tori adulti, dove erano presenti, tra gli altri, Dazzo del Chiostro e Mandrillo di Polledraia, nomi ben noti a tutti gli allevatori di Chianina. Ad aggiudicarsi la palma di Campioni Assoluti Junior e Senior sono stati, rispettivamente, Priamo di Agnolotti Donero e Lumberto, un figlio di Drea presentato da Manuele Benedetti. E' stata tuttavia la sezione femminile a nobilitare la competizione con alcuni soggetti degni del ring più importanti. A fare la parte del leone è stato l'allevamento "Il Colle" di

Baroncelli, aggiudicatosi sia la Campionessa Assoluta Junior che quella Senior, con Oliva e Miss Jenny, che hanno confermato i brillanti risultati della recente Nazionale di Bastia Umbra. Una nota simpatica, in questa manifestazione, è stato il pranzo offerto dagli allevatori nella giornata di sabato, in un clima pieno di allegria e dello spirito di aggregazione che hanno contraddistinto l'evento.



Il giudice di Mostra, dott. Matteo Ridolfi

GIORNATE ZOOTECHNICHE ABRUZZESI

IPPODROMO S. GIOVANNI TEATINO (CH), 21-23 OTTOBRE 2004



In luogo e data sopraindicati si sono svolte, nella bella e insolita cornice offerta dall'Ippodromo S. Giovanni, le Giornate Zootecniche Abruzzesi, organizzate dall'ARA e dalla Regione Abruzzo, con la collaborazione delle diverse APA presenti sul territorio regionale. Erano presenti in mostra le rappresentative delle razze Frisona, Bruna, Pezzata Rossa e Marchigiana, quest'ultima con circa 20 capi provenienti dalle province di Pescara, Chieti e Teramo. Nonostante il loro numero limitato, i soggetti presenti hanno dato vita ad una piccola mostra, svoltasi nella giornata del 22 ottobre e giudicata da Matteo Ridolfi, che ha visto la brillante affermazione di Roberto Tauro, giovane allevatore di Pescara, con tre suoi soggetti aggiudicatisi rispettivamente i titoli di Campionessa e

Riserva Junior e di Campionessa Senior. Di particolare interesse anche i soggetti presentati dalle Aziende Martinelli e Giansante, anch'esse di Pescara, che hanno visto ben piazzati diversi dei rispettivi beniamini.

In serata ha poi avuto luogo un incontro tecnico, nel corso del quale sono stati presentati agli allevatori presenti, i dati relativi alle Top Cows della razza Marchigiana, che hanno evidenziato il significativo livello genetico raggiunto dalla razza in Abruzzo e particolarmente nella provincia di Pescara, ove è presente il maggior numero di top cows. L'incontro, che ha visto anche le relazioni tecniche delle razze Frisona e Bruna, si è poi concluso nella mattinata di sabato con la parata dei campioni sulla pista dell'ippodromo.

CUOCHI GIAPPONESI IN VISITA ALL'ANABIC

Continua la collaborazione dell'Anabic con l'Italian Culinary Tour, l'Ente che organizza, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, Master itineranti di cucina italiana per giapponesi. Il 27 ottobre scorso la sede dell'Associazione è stata visitata da un gruppo di 18 cuochi giapponesi, accompagnati dalla responsabile dell'ICT Tours Daniela Patriarca. Oltre agli scopi ed alla attività dell'Associazione, sono state dettagliatamente illustrate le caratteristiche delle razze Chianina, Marchigiana e

Romagnola, la cui conoscenza è stata ulteriormente approfondita con una visita alla macelleria Ferretti di Madonna Alta (PG). Qui i tecnici del Consorzio Carni Bovine Italiane hanno illustrato le caratteristiche delle carcasse e delle carni e presentato l'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". La giornata si è conclusa con una degustazione di carne chianina, molto apprezzata dai nostri ospiti ovviamente particolarmente interessati agli aspetti gastronomici.



Il gruppo dei cuochi giapponesi dell'Italian Culinary Tour

ROMAGNOLA IN BELLA MOSTRA ALLA "FIERA DEI SANTI"

La Fiera dei Santi, organizzata dal Comune di Civitella, dalla locale Comunità Montana e dall'APA di Forlì-Cesena, si svolge tradizionalmente in occasione della omonima festività e da un po' di anni ha visto il ritorno al campo fiera della razza Romagnola, grazie in particolare agli allevatori della vallata del Bidente.

I 36 soggetti presenti hanno rap-

presentato degnamente la razza e sono stati giudicati dall'esperto Fabrizio Rabiti, al suo battesimo del ring.

La manifestazione, che ha visto impegnato l'intero staff dell'APA, ha registrato la partecipazione di un folto pubblico, nel quale figuravano numerose autorità, ed ha raggiunto il culmine con la sfilata dei campioni, nel corso della quale

i soggetti classificati ai primi posti sono stati motivati dal giudice e fatti oggetto della meritata attenzione.

Questo simpatico evento è ormai divenuto un appuntamento fisso della stagione espositiva ed ha raggiunto pienamente lo scopo di dare visibilità ad una delle produzioni più qualificate che il territorio Romagnolo possa offrire.



CIRIO Marchigiana
 Matricola/Tattoo: MC 128587
 Nato/Born: 02 - 10 - 1993

IGS

**Semen and
 embryos
 available all
 over the world**



MIRINO Marchigiana
 Matricola/Tattoo: PE 105642
 Nato/Born: 04 - 01 - 1990



DAMASCO Marchigiana
 Matricola/Tattoo: MC 131056
 Nato/Born: 11 - 09 - 1994



DAINO Marchigiana
 Matricola/Tattoo: MC 130819
 Nato/Born: 20 - 10 - 1994

Italiana Genetica e Servizi
 San Martino in Colle 06070 Perugia
 Tel. + 39 (0)75 6079201 Fax 607598
 Website: www.anabic.it E-Mail: igs@anabic.it



BIRBO Marchigiana
 Matricola/Tattoo: AN 123271
 Nato/Born: 20 - 11 - 1992



LOTAR Marchigiana
 Matricola/Tattoo: 51ITO42000030051
 Nato/Born: 24 - 07 - 1999



ERODE Marchigiana
 Matricola/Tattoo: PS 116651
 Nato/Born: 07 - 06 - 1995



DEODATO Chianina
 Matricola/Tattoo: SI 129233
 Nato/Born: 28 - 04 - 1994



ISIDORO Marchigiana
 Matricola/Tattoo: 51IT007PS029C035
 Nato/Born: 12 - 04 - 1998



ETTORE Chianina
 Matricola/Tattoo: SI 132821
 Nato/Born: 24 - 12 - 1995



Lo stesso ritmo



Lo stesso impegno

Gli stessi progetti



È facile andare d'accordo quando si hanno tante cose in comune. Gli stessi ritmi: vivere e lavorare in armonia e nel rispetto dell'ambiente. Lo stesso impegno: ottenere la qualità finale, curando attentamente ogni anello della catena produttiva. Gli stessi progetti: crescere insieme ogni giorno, costruendo il successo su solide basi.

Veronesi possiede tutti i requisiti per essere il vostro partner ideale:

la competenza, acquisita in decenni di impegno nell'allevamento, nella produzione di alimenti zootecnici e nella trasformazione delle carni; la passione, che ci permette di raccogliere con entusiasmo le sfide del futuro; l'energia, necessaria per costruire un'azienda sempre più moderna ed efficiente. Un grande impegno merita la vostra fiducia.



1952-2002

Cinquant'anni con gli allevatori.

Veronesi Verona S.p.A. · Via Valpantena, 18 · 37034 Quinto (VR)
Tel. 045 8097511 · Fax 045 551589 · E-mail: veronesi@veronesi.it