



..Etruschi e Romani usavano animali dal candido manto nei cortei trionfali o per i loro sacrifici agli déi... (Marchi., 1906). In numerosi scavi effettuati in

Umbria e Toscana sono venuti alla luce vasi, cornicioni, monete raffiguranti bovini o teste di bovini molto somiglianti ai Chianini specialmente per quanto concerne la testa leggera e brachicefala con corna piccole. Il "toro italico", rame monetario del Lazio databile intorno ai primi anni del IV secolo a.C., presenta proprio le caratteristiche di un Chianino (Giuliani, 1954). Con l'avvento del Cristianesimo, i buoi bianchi persero la loro funzione sacrificale, e venne meno anche la pratica dell'allevamento. Si verificò così il ritorno allo **stato brado** degli animali, che causò la scomparsa dei caratteri gentili a vantaggio della rusticità. Fu nel XIX secolo che l'animale fu utilizzato essenzialmente nel settore agricolo, vista la grande mole che rendeva la **Chianina** alquanto adatta al lavoro nei campi e per il traino di carri e calessi. Solo in un secondo momento l'utilizzo della **Chianina** fu equilibrato tra attitudine al lavoro e produzione di carne. Scomparve l'allevamento brado a favore di quello stallino, a cui si abbinò un'alimentazione migliore; il manto andò via via schiarendo fino ad acquistare il suo vantato candore (tratto da "La Valle dei Giganti" op.c). Dai primi anni del XX secolo, si iniziò una selezione morfofunzionale; era una delle poche razze rimaste pure e, poiché aveva forti potenzialità produttive, si cercò con essa di migliorare le altre razze bovine di altre regioni. Questi bovini si diffusero soprattutto nella Toscana, nell'Umbria, in parte delle Marche e del Lazio, zone particolarmente vocate al lavoro agricolo.

Dopo la prima metà del secolo passato, in seguito ad una forte meccanizzazione agricola, l'utilizzo della **Chianina** si concentrò principalmente sulla produzione di carne.

Cause di forza maggiore, scaturite dalla crisi del settore zootecnico, nei primi anni '90, hanno comportato il recupero di quei caratteri di rusticità e propensione al pascolo, utili per l'allevamento brado e semibrado, vista la stabulazione stallina antieconomica per quel periodo.

La **REV** (Rete Escursionistica Valtiberina) è un progetto, di sviluppo socio-economico, voluto e promosso dalla **Comunità Montana Valtiberina Toscana** che ha come obiettivo primario la valorizzazione turistico-recettiva della Valle. Si tratta di un Sistema Turismo Rurale Integrato che mira a tutelare e incentivare gli aspetti naturalistici-paesaggistici e culturali, attraverso una forte sinergia pubblico-privato. Dal punto di vista tecnico è stata realizzata dal **Dipartimento di Ingegneria Agraria e Forestale (DIAF)** della Facoltà di Agraria di Firenze. La prima fase del lavoro si è conclusa con la realizzazione di una rete di percorsi dedicati al turismo escursionistico a piedi, in bicicletta e a cavallo e la predisposizione di strumenti di supporto quali una carto-guida e una carta escursionistica. La seconda fase del progetto **REV**, ha previsto la realizzazione di **percorsi didattico-ambientali**, volti a valorizzare i due prodotti agricoli per eccellenza della **Valtiberina Toscana**: la **carne chianina** e il **tabacco kentucky**. Inoltre sono stati realizzati percorsi ad anello all'interno dei **sette** capoluoghi di Comune della **Valtiberina Toscana**, mettendo in evidenza i siti più importanti del centro dal punto di vista storico e culturale, fornendo inoltre notizie su luoghi d'interesse posti nei dintorni. Sul **lago di Montedoglio** è stato predisposto un **percorso canoa-kajak** per la valorizzazione di tutto l'invaso. E' disponibile per il turista un Navigatore audio-guida "My NAV Tourist Valtiberina" in tutti i Punti Informazione della Valle. Il sito ufficiale della **REV** è [www.valtiberina.toscana.it/divulgativo/index.html](http://www.valtiberina.toscana.it/divulgativo/index.html). Il percorso dedicato alla carne chianina mette in evidenza le varie fasi di allevamento dei bovini attraverso la visita diretta in azienda. Le aziende zootecniche, interessate dal progetto, si trovano nei Comuni di Anghiari, Pieve S. Stefano e Sestino e, previa prenotazione di almeno una settimana prima, si possono visitare accompagnati direttamente dall'allevatore. Per acquistare la **carne Chianina** ci si può direttamente rivolgere agli spacci delle aziende interessate.



#### RECAPITI AZIENDE ZOOTECNICHE:

- 1 Azienda Agricola, **La Casina**: Madonnauccia - Pieve S. Stefano (AR)  
Tel. 0575/795104. Cell. 3355376011
- 2 Azienda Agricola **Ferri Marino Libero**: Ca' Bugatti - Sestino (AR)  
Cell. 3397395555
- 3 Azienda Agricola **Montemercole**: Montemercole - Anghiari (AR)  
Tel. 0575/723281. Cell. 3355809944



## La chianina nella storia



Percorso  
didattico - ambientale



### TRA I PASCOLI DELLA VALTIBERINA...

I bovini di razza chianina sono allevati nella Valtiberina da **2200 anni**, complici indiscusse le ampie superfici a pascolo che consentono l'alpeggio; è suggestivo vedere come il color avorio del manto di questi bovini, si stagli tra i prati verdi di alta collina.

Intorno all'allevamento della chianina gravita la maggior parte dell'economia di piccoli Comuni come Sestino o Badia Tedalda che hanno fatto della Chianina uno dei simboli più importanti della propria terra; **Sestino** rientra tra l'altro, nell'elenco dei paesi che fanno parte dell'Associazione "**Città della Chianina**", dimostrando come la passione per un lavoro tanto antico come è quello dell'allevatore, sia senza dubbio una ricchezza collettiva, che dà un valore aggiunto alle bellezze della terra Valtiberina.

### COME SI ALLEVA UNA CHIANINA

In Valtiberina Toscana l'attività zootecnica ricopre una superficie pari a 7.100 ettari, con le sue 212 aziende, dislocate soprattutto nei comuni di Badia Tedalda e Sestino, e con 11.000 capi, rappresenta il **50%**



del patrimonio zootecnico a livello provinciale. I bovini restano in stalla da metà ottobre a metà maggio, dopo di che, in modo assolutamente graduale, così da abituare l'animale alla "nuova" vita allo **stato brado**, si lasciano pascolare all'aperto per il resto dell'anno nelle zone di alta collina; il **pascolo** è un elemento fondamentale negli allevamenti valti-

berini, per lo più gestiti con sistema semibrado.

Durante il periodo di stallo, il bestiame viene cibato con una miscela di mangimi provenienti dalle stesse coltivazioni degli allevatori concimati tramite materiale organico recuperato in loco; orzo, mais, vena, favino, soia che, una volta raccolti, sono posti in ambienti ampi, ben areati in modo tale da evitare la formazione di muffe che potrebbero compromettere la qualità dell'alimento.

Nell'ambito di aziende medio piccole, come quelle della Valtiberina, a conduzione familiare, questo è un aspetto fondamentale, in quanto lo scopo primario è la garanzia di una carne di ottima qualità in cui devono rimanere inalterate le caratteristiche nutrizionali della carne.

L'**ingrasso** avviene nell'ambito aziendale, dove si ricava carne da esemplari tra i 18 ed i 22 mesi.



### L'IMPORTANZA DEI MARCHI DI QUALITÀ

Le attività zootecniche rappresentano il fiore all'occhiello dell'economia di questi luoghi, motivo per cui vanno valorizzate e garantite: questo è stato ed è possibile con la creazione di marchi provinciali di provenienza e qualità: esempio



"**SR**", "**I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino**", il riconoscimento **DOC**, rappresentano l'aspetto fondamentale dello sviluppo agricolo ed economico del terri-

torio; questo può favorire la nascita di nuovi allevamenti garantendo la trasparenza sulla filiera, a vantaggio sicuramente del consumatore che può così conoscere il lavoro che c'è a monte della **bistecca** che arriva succulenta e gustosa nel proprio piatto, quindi avere la possibilità di scoprire gli aspetti più tipici del territorio, costituito da bellezze naturali e paesaggistiche, di storia, cultura ma anche di tradizioni e di vita quotidiana.

### PERCHE' FA BENE MANGIARE CARNE CHIANINA DI QUALITÀ

La sua **carne** migliore si riconosce dal colore **rosso vivo**, dalla grana fine, consistente, contemporaneamente soda ed elastica la tocco, dalle piccole **infiltrazioni di grasso** (bianche o leggermente biancastre) che solcano la massa muscolare e dallo spessore esteriore del grasso, di colore bianco o giallo chiaro, che ricopre la superficie del dorso e dei lombi.



C'è un contenuto medio di grassi intorno al 3%, mentre i lipidi totali non superano mai il 2,5% pure a pesi intorno agli 850 kg (Poli B. M. et al., 1994).

Altro importante pregio della carne è il suo contenuto in **ferro**, in forma perfettamente assorbibile dall'organismo, poiché inserito in parte in un piccolo composto organico, detto "**eme**", che viene utilizzato direttamente, senza ulteriori elaborazioni, nella forma dell'emoglobina. Inoltre il ferro contenuto nella carne aiuta l'assorbimento intestinale del ferro contenuto in altri cibi.

### APPUNTAMENTI IMPERDIBILI CON LA CHIANINA

**1. Ultimo fine settimana di settembre**, ogni anno a **Ponte Presale**, nei pressi di Sestino viene organizzata la **Rassegna della Chianina**; nata come fiera del bestiame si è evoluta fino ad oggi divenendo una Mostra Nazionale di tutto rispetto. Alla Mostra sono esposti i bovini chianini iscritti al Libro Genealogico Nazionale; al suo interno si svolge sia una gara dove viene premiato il miglior esemplare bovino presente, ed un'asta, dove le bestie di miglior pregio sono oggetto di compravendita da parte degli allevatori presenti.

**2. Ultimo fine settimana di Giugno**, Sagra della Bistecca a Sestino, nel cuore dell'Appennino.