

VACCA PIEMONTESE

ORIGINE E DIFFUSIONE

Sulla base dei reperti archeologici, delle iscrizioni rupestri e dei residui fossili rinvenuti si è tracciata la storia antica che vede come progenitore un bovino del tipo Aurochs, che già fin dal pleistocene popolava tutto il settore piemontese, dove da un lato le montagne e dall'altro vaste zone lacustri e acquitrinose rappresentavano una sorta di barriera naturale. In un periodo compreso tra il paleolitico medio e superiore, e cioè circa 25.000-30.000 anni or sono, nell'area piemontese si assiste ad una penetrazione massiccia di un altro gruppo etnico che si mescola e si fonde con quello preesistente determinando una nuova razza che presenta le nette caratteristiche della Piemontese attuale. Si tratta di Zebù, provenienti dal Pakistan Occidentale, da dove, per ragioni ignote ed in breve tempo, sono giunti in diversi settori del continente europeo. Con gradualità la popolazione Aurochs e quella Zebuina si fondono originando nel tempo quella che è la razza Piemontese. Dalle vallate cuneesi si è spinta nell'entroterra ligure, principalmente savonese ed imperiese.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Le vacche sono di medie dimensioni (550-600 kg), i vitelli alla nascita pesano in media tra 40 kg e 45 kg.

Mantello: nei tori il mantello è grigio o fromentino chiaro con sensibile accentuazione del colore nero sulla testa (specie intorno alle orbite), sul collo e sulle spalle; talora anche nelle facce laterali del tronco e sugli arti posteriori con formazione di macchie o chiazze scure; nelle vacche il mantello è bianco o fromentino chiaro con sfumature fino al grigio o al fromentino; i vitelli alla nascita hanno il mantello fromentino carico.

Pigmentazione: sono nere le seguenti parti: il musello, le labbra, le mucose orali (lingua, palato e guance), le ciglia, la nappa della coda. Le corna, nere sin verso i 20 mesi di età si presentano negli adulti giallastre alla base, più chiare nel terzo medio e nere all'apice.

Spalle: compatte, larghe, muscolose, bene aderenti al tronco.

Collo: largo, muscoloso e con gibbosità alquanto pronunciata nel toro, relativamente lungo e meno muscoloso nelle femmine.

Testa: espressiva, più corta e larga nel toro, più lunga e fine nella vacca, sincipite ricoperto da un piccolo ciuffo, sovente di color fromentino chiaro, fronte piana e lievemente depresso fra le arcate

orbitali prominenti; orecchio di medio sviluppo, occhi grandi con espressione vivace (il colore dell'iride è nero); il naso largo, diritto, con narici ampie, musello largo, bocca ampia con labbra ben pronunciate.

Mammella: di regolare conformazione, con quarti regolari e capezzoli ben disposti, ben vascolarizzata.

DISTRIBUZIONE SUL TERRITORIO

Area di allevamento	Aziende	Unità
SAVONA - Val Bormida, Giovo, Sassellese	320	6.050
IMPERIA - Valli Arroscia Argentina Impero	40	1.100
GENOVA - Valli Aveto Polcevera Stura	15	300
TOTALE LIGURIA	375	7.450

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL PRODOTTO

E' una razza da carne di taglia medio-grande che trasforma molto bene il foraggio in carne e che fornisce un'alta resa alla macellazione. Morfologicamente presenta ossa piccole, pelle fine ed elastica, un ridotto tenore di grasso sottocutaneo ed una carne tenera e magra, ma gustosa.

Nonostante la taglia, l'accrescimento dei soggetti di razza Piemontese è elevato, raggiungendo nei vitelloni 1,4 kg/giorno tra lo svezzamento e la macellazione, quando le condizioni di alimentazione ed ambientali sono ottimali. Gli indici di conversione dell'alimento in peso vivo sono tra i migliori e conferiscono alla Piemontese un'ottima efficienza alimentare.

La resa alla macellazione è molto elevata, in media 67-68% nei vitelloni, con una ridotta incidenza di osso e grasso di copertura nelle carcasse, fatto che determina una resa in carne estremamente elevata.

Oltre a tutto ciò la vacca Piemontese vanta una produzione lattea più che sufficiente alle esigenze di mantenimento del vitello, derivante dalla duplice attitudine per la quale la razza era selezionata nel passato. Alcuni allevatori di Piemontese, in particolare quelli delle zone di produzione di formaggi tipici, utilizzano questa produzione aggiuntiva per la trasformazione. I formaggi quali il Castelmagno, il Bra, il Raschera e molte delle tome provenienti dalle vallate Piemontesi sono prodotti con il latte ottenuto dalla Piemontese.

OBIETTIVI DEL LAVORO DI SELEZIONE

L'azione di miglioramento della razza bovina Piemontese riguarda la precocità intesa come conseguimento anticipato dell'età di macellazione, la velocità di accrescimento, l'efficienza di conversione degli alimenti, la resa al macello, le caratteristiche della carcassa e la qualità della carne nonché la facilità di parto e la fertilità, pur non trascurando la produzione latte.

TECNICHE DI ALLEVAMENTO

La Piemontese è una razza longeva, che dimostra una buona adattabilità ai climi più diversi e che risponde bene sia nell'allevamento stallino, sia in quello brado o semibrado. I vitelli generalmente sono svezzati a un'età di 4-6 mesi a pesi compresi tra 160 e 200 kg. L'allevamento delle vacche Piemontesi è di tipo tradizionale con stabulazione fissa, meno frequentemente libera in box. L'alimentazione è molto semplice ed è costituita prevalentemente da foraggi aziendali, verdi o essiccati (o insilati), integrati da un mangime costituito prevalentemente da cereali o leguminose coltivati nella zona. La vacca Piemontese può essere allevata vantaggiosamente non solo sui pascoli pianeggianti e collinari, ma anche su quelli montani più poveri, perchè è un'ottima trasformatrice dell'alimento e adattabile alle condizioni ambientali più diverse. Se, da un lato, l'allevamento in stalla è generalmente diffuso, integrato talvolta con l'uscita delle vacche al pascolo nelle vicinanze dell'azienda, dall'altro è comune, per alcuni allevamenti, la pratica della monticazione durante i mesi estivi, quando la mandria migra sui pascoli montani anche oltre 2.000 metri di quota e vi permane fino all'autunno.