



CITTÀ DI IMOLA



## RASSEGNA BOVINI RAZZA ROMAGNOLA

BOVINITALY



**Sabato 15 giugno e domenica 16 giugno** la Fiera accoglierà la Rassegna Interprovinciale Bovini Razza Romagnola con la presenza di una trentina di capi.

A cura di: Bovinitaly

Bovinitaly è una cooperativa di allevatori che svolge attività di commercializzazione di carne bovina certificata IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” ed etichettata utilizzando disciplinari autorizzati. L’attività della cooperativa è indirizzata a tutti coloro che credono nella carne bovina italiana di qualità per la garanzia del consumatore!

La razza romagnola venne selezionata a Villa Torlonia ove il Fattore era il padre di Giovanni Pascoli. L’opera di selezione fu condotta da Leopoldo Tosi, riuscendo a trasformare la vecchia razza Romagnola, molto rustica ma poco produttiva, in una moderna razza con attitudini *carne e lavoro* equilibrate fra loro, tanto da creare una forte richiesta sia di riproduttori che di animali da macello da molte parti d’Italia ed anche dall’estero. Tosi seguiva il principio di “*allevare molto e scartare molto*”: nel 1900 l’azienda, su una superficie di 1943,98 ha, contava 1.362 capi bovini e vendette 201 torelli. Nel giugno dello stesso anno 20 capi furono inviati al Concorso universale di bovini riproduttori dell’Esposizione Universale di Parigi, dove vinsero due grandi medaglie d’oro di campionato, due medaglie d’oro (1° premio) e sei medaglie di bronzo. Leopoldo Tosi fu eletto sindaco di San Mauro di Romagna nei periodi 1880-1896, 1897-1903 e 1914-16; nel 1900, dopo il successo all’Expo di Parigi, gli fu conferita la cittadinanza onoraria. Per la sua profonda competenza Tosi fu anche nominato componente del Consiglio Superiore Zootechnico.

**Dai 500.000 capi degli anni '50, la consistenza della razza si è ridotta circa 6000 fattrici tanto da essere considerata a rischio di estinzione. Pertanto si vuole indirizzare il consumatore alla riscoperta di antichi sapori legati al territorio, anche al fine di salvare la razza.**

La Fiera si propone di educare il consumatore alla scelta delle carni della razza bovina romagnola attraverso due step:

- **“Ri-conoscere il Vitellone Bianco”** – *sabato ore 11 e ore 17, domenica ore 16.30* - Percorso di analisi sensoriale sulla carne bovina attraverso le valutazioni visive e gustative di diversi tagli di diverse razze, per capire le principali caratteristiche qualitative, per scegliere in maniera più “educata” e consapevole (prenotazione obbligatoria presso lo stand direzione fiera: posti disponibili n. 25 sabato e n. 25 domenica)
- **“Showcooking del Vitellone Bianco”** – *sabato ore 11 e ore 17, domenica ore 16.30* - Degustazione guidata delle carni del vitellone bianco dell’Appennino centrale IGP – razza romagnola; conoscere il vitellone bianco e il corretto utilizzo e trattamento della carne in cucina prima, durante e dopo la cottura.

A cura del Consorzio del Vitellone bianco dell’Appennino Centrale IGP.

Il Consorzio del Vitellone bianco dell’Appennino Centrale IGP, è stato costituito il 12 febbraio 2003 ed ufficialmente riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali il 29 marzo 2004 con Decreto Ministeriale n. 62187/04.

La compagine sociale è rappresentata da allevatori, macellatori e porzionatori operanti all’interno del sistema di certificazione IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”.



# La Storia della Razza Romagnola



La storia della razza Romagnola vanta origini antichissime, come ormai sembra accertato, deriva dal *Bos Taurus Macrocerus* (Uro dalle grandi corna), un bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro-Orientale da cui sarebbero derivate diverse razze simili per costituzione, tipo, mantello, forma della testa e degli arti. L'arrivo in Italia dei bovini antenati della attuale Romagnola è databile intorno al IV secolo d.C. con l'invasione dei Longobardi guidati da Agilulfo. Lo stabilirsi nelle regioni della Romagna delle popolazioni al seguito dell'esercito e l'adattamento all'ambiente italico dei bovini portati dai Longobardi, condusse al bovino Romagnolo che conosciamo oggi, il cui allevamento è diffuso soprattutto nelle province di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro e Firenze. Riconoscibile dal mantello grigio-chiaro tendente al bianco, particolarmente nelle femmine, con sfumature grigie in diverse regioni del corpo, il bovino Romagnolo può vantare un notevole sviluppo muscolare, un'ottima conformazione del bacino ed una spiccata robustezza degli arti. E' considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche: la sua adattabilità a terreni difficili lo rende un ottimo animale da pascolo. La moderna opera di selezione ha migliorato l'attitudine alla produzione di carne tanto in termini di resa al macello che di qualità del prodotto.

