Sottomisura 16.2
Sostegno a progetti pilota e di cooperazione
Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano"
PSR Regione Toscana 2014-2020

## Scheda di Prodotto

# Ragù di Chianina

## IDENTITÀ

La **Chianina** (nome che deriva da Val di Chiana) è una **razza bovina italiana autoctona** diffusa oggi nelle colline e pianure comprese tra **Toscana** e **Umbria**, in particolare nelle province di Arezzo, Siena, Pisa, Perugia e Rieti.

Un tempo utilizzata come animale da lavoro, la Chianina oggi è allevata esclusivamente per la produzione di carne ed è nota grazie alla bistecca "fiorentina".

**Razza molto rustica**, la Chianina non si adatta ai sistemi di allevamento intensivi. Il suo allevamento deve essere stanziale, ovvero "legato" (come lo definiscono in Val di Chiana) sopra la mangiatoia, o confinato in box contenenti un certo numero di animali.

La sua **carne pregiata** si distingue per essere **tenera e succulenta con scarsa presenza di grasso**. Solo in soggetti molto grandi troviamo infiltrazioni di grasso (marezzatura), che ne accentuano il sapore.

**Caratteristiche della Chianina**

La Chianina è caratterizzata da gigantismo somatico (detiene il primato di bovino più grande al mondo), rapidità di accrescimento, discreta longevità ma poco precoce.
Si distingue dal caratteristico manto bianco-porcellana e testa leggera ed elegante con corna brevi dalla punta scura. Il tronco è lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi e più lunghi rispetto alle altre razze bovine.

## Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Da anni è stato istituito un **Libro Nazionale Genealogico**, gestito dalla **Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne** (ANABIC) dove vengono iscritti i soggetti di razza pura. Da alcuni anni la Chianina, insieme alle razze Marchigiana e Romagnola, è certificata e garantita dall'**IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"**. Ad oggi è l'unico marchio di qualità per le carni bovine fresche **approvato dalla Comunità Europea** per l'Italia.
La produzione di carne IGP è regolamentata da un disciplinare di produzione costituito da 7 articoli in cui vengono indicati i parametri produttivi e qualitativi a cui tutti i soggetti della filiera devono soggiacere al fine della certificazione.

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CHIANINA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

## Storia

**Le sue origini sono antiche più di 2000 anni**. Fu citata da Plinio il Vecchio e altri autori latini (*Bos vastos et albus*) ed era **utilizzata come razza da lavoro da Romani ed Etruschi**. Per il suo candido mantello l'animale era utilizzato **nei cortei trionfali e nei riti sacrificali**: si possono trovare molte sue raffigurazioni in sculture sia etrusche che romane, ad esempio, sull'Arco di Tito nel Foro Imperiale a Roma. È possibile notare negli animali "aggiogati" agli aratri o ai carri alcune particolari acconciature ancora oggi in uso in Toscana: nel corteo storico del Palio di Siena i quattro buoi che trainano il carro del drappellone hanno un'intrecciatura a fiocchi posta sulla fronte.

**Rilievo con scena di *Suovetaurilia*, 25-50 a.C. Musée du Louvre, Parigi**
Il *suovetaurilia* è un antichissimo rito sacrificale dei popoli indo-europei. Presente nell'antica Roma, il rito consisteva nella consacrazione di tre animali domestici tipici: il maiale (sus), la pecora (ovis), il toro (taurus) venivano offerti a scopo purificatorio e per invocale la protezione degli dei. I censori indicevano il Suovetaurilia ogni 5 anni in Campo Marzio, per la solenne purificazione dei cittadini.
Le caratteristiche del toro raffigurato, richiamano quelle della Chianina.

## Ingredienti e Trasformazione

Il ragù della Bottega di Stigliano è **prodotto artigianalmente** utilizzando **carne di razza Chianina IGP**.

Dal 1936 l'azienda alleva bovini di razza Chianina iscritti al libro genealogico.
**Gli animali destinati alla produzione di carne, sono svezzati ad un età di circa 4-5 mesi**, quando il colore del loro mantello è virato completamente da rosso fromentino a bianco porcellana; **rimangono in stalla per un periodo di circa 18-20 mesi,** tempo necessario per il completo sviluppo dell'animale. **L'azienda produce, secondo il disciplinare biologico, tutti foraggi freschi e secchi, i cereali e le farine necessarie per l'alimentazione** degli animali.

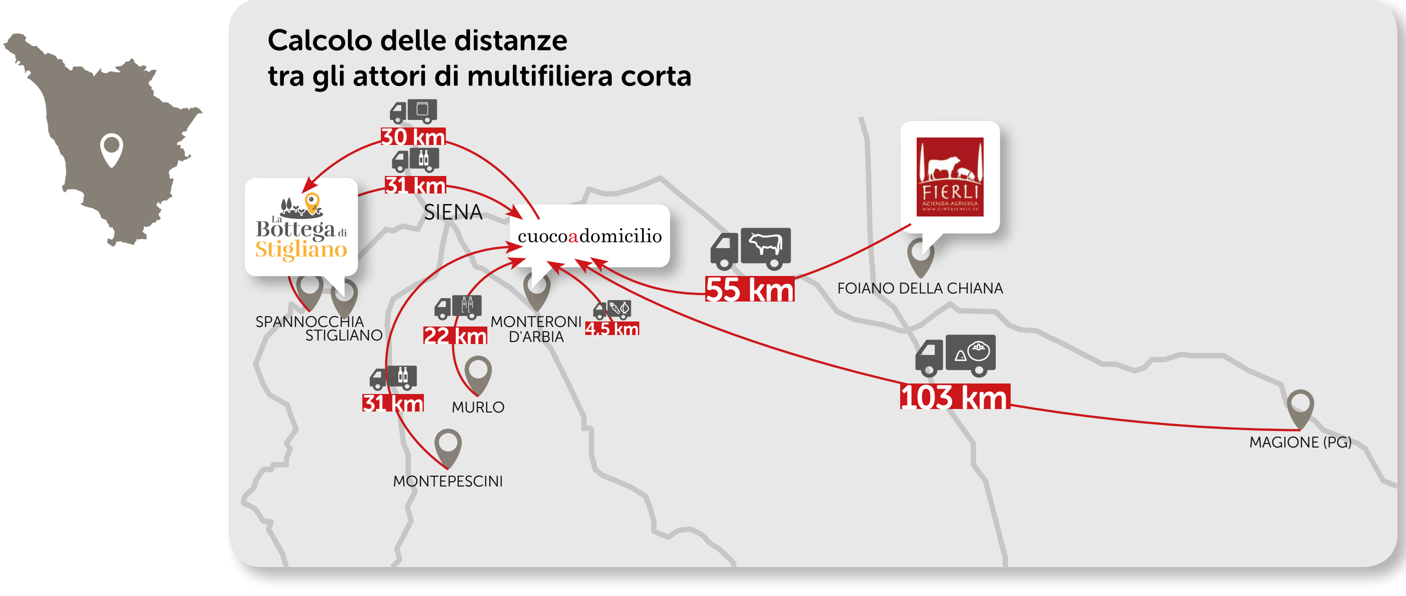
Produttore:
**Azienda Agricola Fierli**
Località Farniole,
Foiano della Chiana (AR)

### Ingredienti

Polpa di carne di bovino Chianina **72%**

Battuto (cipolla e carote) **13%**
Pomodori pelati **6%**
Altri ingredienti **9%**
(Olio EVO, vino rosso, sale)

**Calcolo delle distanze tra gli attori di multifiliera corta**




### Trasformazione

La **cipolla** e la **carota** sono dapprima lavate e sminuzzate poi messe a soffriggere con l'**olio EVO**. Dopo circa 10 minuti viene aggiunta la **polpa di vitello** e, una volta evaporata l'acqua, sfumata con il **vino rosso**. A questo punto si aggiunge la **polpa di pomodoro**. Il ragù viene **cotto in brasiera per circa 2,5 ore**.
Il ragù ottenuto è confezionato in vasetti in vetro che sono poi sterilizzati in un macchinario apposito. Infine i barattoli vengono etichettati manualmente. Il Ragù di Chianina è commercializzato presso la Bottega di Stigliano.

Trasformazione c/o:
cuocoadomicilio
stabilimento di
via Cassia Nord 145
Monteroni d'Arbia (SI)

Vendita c/o:
La Bottega di Stigliano
Località Stigliano
Sovicille (SI)

**Il ragù** (dal francese "ragoutier", ovvero "risvegliare l'appetito") è una salsa di carne per condire primi piatti di pasta. Verso la fine del 1700, Alberto Alvisi, cuoco del cardinale di Imola, cucinò il primo ragù vero e proprio, servito con un piatto di maccheroni. All'inizio del 1800, il ragù fece la sua prima comparsa in alcuni libri di cucina emiliani come piatto servito nei giorni di festa.
Il Ragù di Chianina è ideale per condire i pici, primo piatto tipico della tradizione toscana.

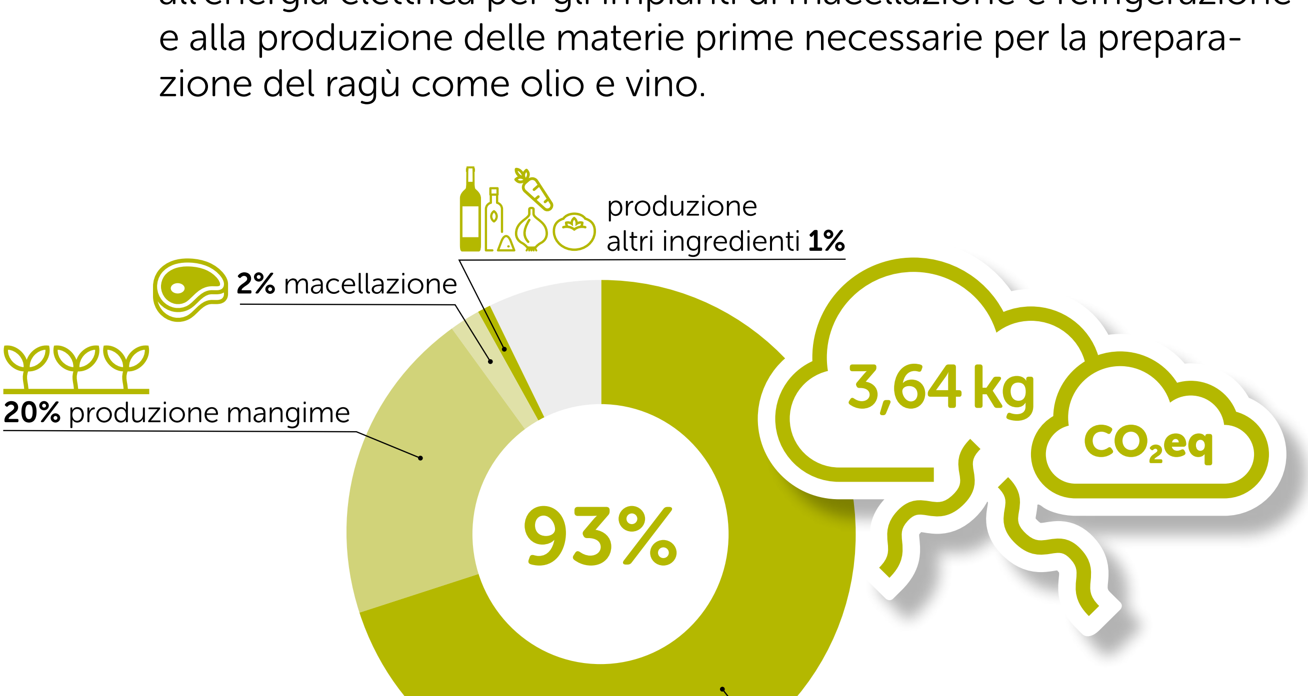
## SOSTENIBILITÀ

### Quanta $CO_2$ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Ragù di Chianina artigianale?

L'impatto della carne è sempre estremamente rilevante. **La carne bovina in particolare è l'alimento con il più alto impatto ambientale.**
Una dieta con un consumo ridotto, ma di qualità, di carne rossa fa bene alla salute e all'ambiente.

### Fase 1/ **Allevamento** e produzione ingredienti

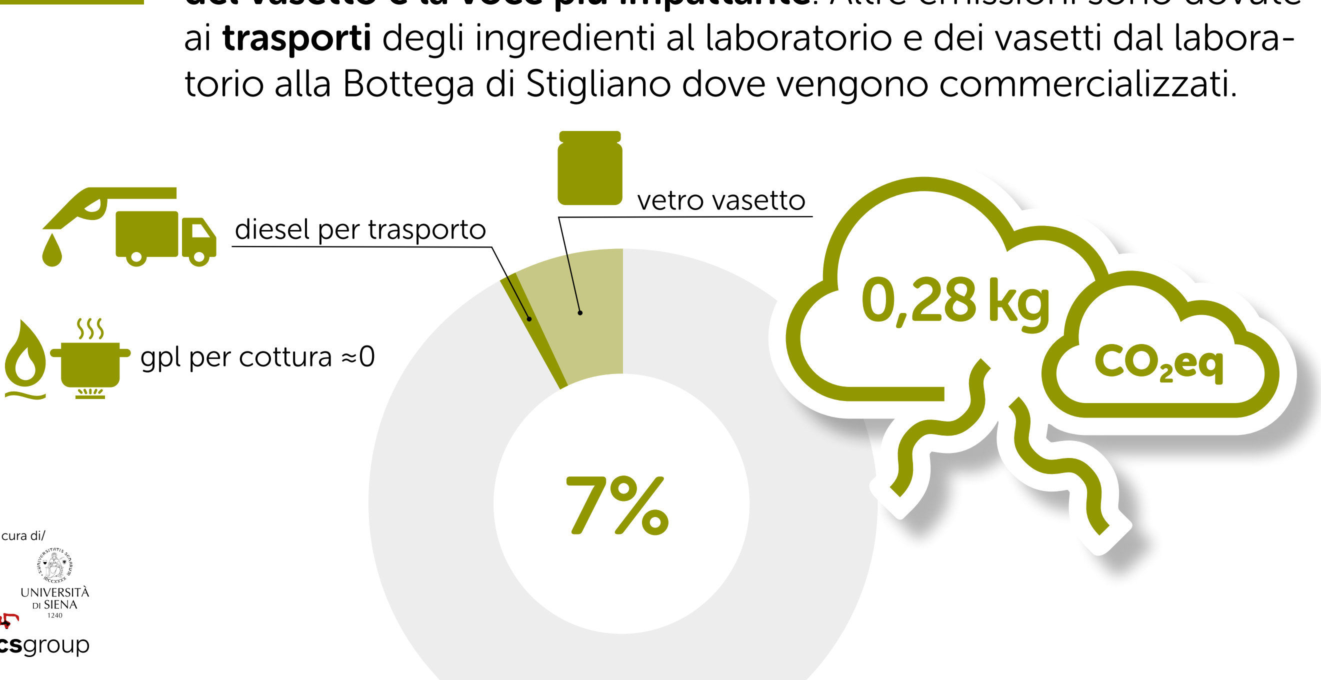
**La maggior parte delle emissioni (72%) generate per la produzione di un vasetto di ragù sono di origine naturale (biogeniche)**, ovvero dovute alle fermentazioni enteriche e deiezioni degli animali. Altre emissioni sono dovute alla **produzione dei mangimi**, all'energia elettrica per gli impianti di macellazione e refrigerazione e alla produzione delle materie prime necessarie per la preparazione del ragù come olio e vino.




**BUONE PRATICHE**
**Strategie alimentari in allevamento**
Se l'alimentazione degli animali fosse integrata con **lieviti**, avremmo una riduzione delle emissioni di circa un **-16%** sulla produzione di un barattolo di ragù da 180g.

### Fase 2/ **Trasformazione e Confezionamento**

Nella fase di trasformazione le emissioni dovute al GPL utilizzato per la cottura in brasiera del ragù sono quasi trascurabili. Il **vetro del vasetto è la voce più impattante**. Altre emissioni sono dovute ai **trasporti** degli ingredienti al laboratorio e dei vasetti dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono commercializzati.




Analisi del ciclo di vita a cura di/
ecodynamicsgroup
Università di Siena
INDACO
INDicatori Ambientali e $CO_2$