



RAZZA BOVINA MAREMMANA

Descrizione

La maremmana è una pregiatissima razza bovina allevata nelle praterie che si estendono tra la bassa Toscana e l'alto Lazio, a ridosso della fascia costiera grossetana e viterbese nel cuore della Maremma.

Le mucche e i vitelli pascolano liberamente allo stato brado e vengono controllati e seguiti nei loro spostamenti dai butteri in sella al loro inseparabile cavallo maremmano; i pascoli sorgono prevalentemente su substrati salini per la presenza nei secoli scorsi di aree paludose oramai bonificate. Le erbe spontanee che crescono su questi terreni sono il cibo preferito degli animali ed è proprio grazie alla loro alimentazione che la carne bovina di razza maremmana presenta al palato la tipica caratteristica di sapidità naturale unita ad un sapore gustativo molto forte, intenso e persistente.

Questa particolare razza bovina discende da razze indo-europee provenienti dall'Asia minore.

Gli animali presentano un caratteristico colore che va dal grigio al bianco sporco e che protegge da sempre gli animali dal sole del pascolo così come la spessa pelle e la giogaia. Dotata di corna molto grandi dalla caratteristica forma a lira nelle vacche adulte e di mezza luna nei tori, strumento indispensabile per districarsi nella macchia mediterranea e difendersi dai predatori.

La conformazione alta e robusta ha fatto sì che fosse da sempre usata in Maremma come animale da lavoro per l'agricoltura. Il processo di meccanizzazione in agricoltura ne ha quasi decretato la scomparsa. Oggi, nell'ottica di una conservazione della specie, l'Azienda Regionale Agricola di Alberese, ne alleva una mandria di circa 500 esemplari allo stato brado, pascolate nei terreni dell'Azienda, sotto la cura dei butteri, con l'intento di valorizzare la pregiata carne dotata di un sapore naturalmente sapido ed intenso.

La Maremmana è molto frugale, sopravvive in situazioni difficili ed è allevata solo allo stato brado. Questo spiega la sopravvivenza della figura del buttero, il mandriano a cavallo che segue e guida le vacche.

Da ottobre a marzo gli animali vivono alla macchia in ampi appezzamenti cintati. Passato l'inverno sono trasferiti in pascoli recintati, per sfruttare la produzione foraggera primaverile. A fine maggio si effettua la "merca", cioè la marchiatura a fuoco dei vitelli di un anno. Ed è in quel periodo che le vacche adulte e le giovenche sono "imbrancate" (in gruppi di 25, 30 vacche per toro) per la monta. All'inizio dell'autunno i tori sono tolti dal branco e le mandrie tornano alla macchia.

Il presidio Slowfood

Oggi si contano circa 20 000 animali di questa razza, distribuiti su tre regioni: Marche, Lazio, Toscana. In Maremma esistono ancora però gli allevamenti più consistenti.

Il Presidio si propone di far conoscere questa razza eccellente: la Maremmana, infatti, potrebbe entrare nei menù della migliore ristorazione. Quella che si rivolge all'Angus scozzese o al bufalo Americano, ignorando che in Italia esistono bovini autoctoni allevati allo stato brado che non hanno nulla da invidiare alle più celebri razze da carne.

Area di produzione

Provincia di Grosseto.

L'Azienda Regionale Agricola di Alberese è una delle maggiori aziende regionali italiane. Situata nel cuore della Maremma, si estende per oltre 4600 ettari, dei quali 700 di pineta e circa 2000 di bosco, 50 di vigneto nell'area della D.O.C. del Morellino di Scansano, 300 di oliveti. Di questi ultimi una parte sono incolti e ormai acquisiti come patrimonio naturalistico, vengono utilizzati in alcuni periodi dell'anno per il pascolamento delle vacche brade, e circa 30 coltivati, per un totale di oltre 80.000 piante di olivo. Infine oltre 600 ettari di superficie coltivabile e 500 di pascoli naturali.

Stagionalità

La carne di maremmana può essere reperita tutto l'anno.

Storia

Questa razza autoctona dalle grandi corna a lira, dal manto con sfumature grigie e straordinariamente robusta ebbe il suo momento di maggior sviluppo tra le due guerre. Anche sul monte Amiata i cavaletti utilizzavano i bovini Maremmani per il trasporto del marmo. Con la bonifica e la meccanizzazione agricola la razza andò in crisi, addirittura sfiorò l'estinzione. Ora la situazione sta cambiando e il Presidio sostiene la sua graduale rinascita.

I bovini maremmani discendono da razze indoeuropee che nei secoli scorsi, provenendo dall'Asia minore, hanno attraversato l'Europa orientale e, una volta valicate le Alpi e gli Appennini, si sono stabilite nei territori attuali.

Il codice genetico della razza bovina maremmana presenta peraltro diversi tratti comuni a quelli che si riscontrano in vitelloni che si sono stanziati nei territori della puszta ungherese, a dimostrazione della discendenza comune.

Il caratteristico colore chiaro tra il bianco sporco ed il grigio ha da sempre protetto i bovini dal caldo e dal sole potente, dal quale è impossibile sfuggire nelle aperte praterie maremmane; molto caratteristiche le lunghe corna color avorio con punta nera che, nei tori e nelle femmine adulte, possono superare il metro di lunghezza. Inoltre, la mole molto robusta ha fatto sì che molti capi venissero sfruttati dall'uomo per lavoro (caratteristiche le raffigurazioni nei dipinti dei Macchiaioli e dei post-Macchiaioli di fine Ottocento e inizio Novecento).

Il buttero

Il buttero è il pastore a cavallo tipico della Maremma, della Campagna Romana e dell'Agro Pontino. Il nome deriva dal greco boútoros (= chi pungola i buoi), da bous e teíro (= pungo). Cavalca abitualmente il cavallo tipico della Maremma, un Maremmano. Le selle caratteristiche sono la bardella soprattutto nel Lazio, la scafarda, in Toscana e la "sella col pallino".

L'abbigliamento del buttero è costituito da calzoncini di fustagno, cosciali, giacca di velluto, cappello nero. Si protegge dalla pioggia con un mantello di grandi dimensioni, detto pastràno (che ricorda il poncho - o "poncio" - dei gauchos). In mano tiene la mazzarella, un bastone impiegato per stimolare buoi e cavalli.

La vita del buttero d'altri tempi da un punto di vista qualitativo non era certo da invidiare: il duro lavoro negli acquitrini della Maremma iniziava prima dell'alba, con il raduno delle mandrie che veniva effettuato in sella all'inseparabile cavallo. Pasto unico prima di mezzogiorno: "si faceva pagnotta con pane e cicoria accompagnati (ma non sempre) da un pezzo di ventresca o di budellone. Raccoglievamo pomodori, cicoria, patate e ferlenghi per l'acquacotta. All'imbrunire, dopo il ritorno alla stalla, l'unico ristoro era la rapazzola, un rudimentale paltriccio, accanto alle bestie. Qualche volta si raggiungeva il paese per una capatina all'osteria, a riscaldarsi col vino di cantina, discutere di bestiame e intonare un canto a braccio."

Nei tempi moderni il buttero è soprattutto folklore e oggi di veri butteri ce ne sono rimasti pochi. Questa figura infatti non ha senso se non esistono grandi estensioni e branchi di bestiame brado come all'Azienda Regionale Agricola di Alberese dove lavorano quattro butteri, tutti giovani tra i 30 e i 40 anni.

La vita dei butteri anche oggi è molto dura. Partono al mattino presto a controllare le mandrie, conoscono le vacche una per una, si accorgono se ci sono problemi, sanno individuare una femmina prossima al parto, possono smistare centinaia di animali per trasferirli da una zona all'altra, controllano i pascoli, le recinzioni, i punti di abbeveraggio. Il lavoro aumenta in primavera quando cominciano a nascere puledri e vitelli e iniziano le monte brade di tori e stalloni. Ogni maschio ha il suo gruppo e bisogna conoscere la progenie delle femmine per non farle montare da riproduttori della stessa linea di sangue. Cinque ore a cavallo ogni giorno dell'anno, con ogni condizione atmosferica. Un lavoro insostituibile che prosegue con l'addestramento dei cavalli, la cura degli animali, delle stalle, dei recinti e degli strumenti di lavoro: selle e finimenti.

All'interno dell' Azienda il cavallo maremmano svolge un ruolo importantissimo: accompagna l'uomo nel lavoro di tutti i giorni al pascolo. E' un animale determinante non per il suo valore economico ma per la sua ineguagliabile caratteristica di rappresentare il vero spirito della terra a cui appartiene. E' un animale forte e massiccio, dal temperamento focoso, resistente alle malattie e alla fatica e sempre pronto al lavoro. Sa rivelarsi però anche docile e fedele, abile compagno di lavoro dei butteri, che lo cavalcano per diverse ore al giorno. Fare il buttero è soprattutto una filosofia di vita: si lavora a contatto diretto con gli animali, dotati di un loro carattere, di un loro temperamento e poco avvezzi alla presenza umana. È necessario amare davvero gli animali per fare questo mestiere e questa non è cosa che si possa insegnare.

Per approfondire

- www.agraria.org
- www.presidislowfood.it
- www.alberese.com
- www.siafcare.com
- www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/

Immagini



Al pascolo di Alberese