

Scottona biologica

written by Rivista di Agraria.org | 15 settembre 2005

di Mario Giannone

Criteri generali

Per produrre carne bovina con metodo biologico, che incontri i favori del consumatore e rientri nei criteri stabiliti dal Regolamento del 24/08/1999 n. 1804/99 dell'UE e i due successivi decreti applicativi, è necessario attenersi ad una serie di vincoli e buone pratiche che oltre a portarci ad un prodotto sicuro dal punto di vista sanitario sia anche buono organoletticamente. In questo articolo prenderemo ad esempio la scottona: la scottona è una femmina macellata tra i 15 e i 18 mesi, non ingravidata e sottoposta ad ingrasso, molto richiesta in numerose zone per le sue carni tenere e marezzate oltre ad essere leggermente più pagata. Le razze preferite sono prevalentemente di provenienza francese: charolaise, limousine e loro incroci, ma si riesce a lavorare anche con altre combinazioni genetiche, viene macellata tra i 450 e i 550 kg peso vivo. Se spinte nell'ingrasso possono dare carni troppo coperte di tessuto adiposo, in questo caso rispettare il disciplinare bio, che limita le forzature alimentari, garantisce una perfetta preparazione dell'animale, la stessa cosa è meno favorevole se si lavora con bestiame di sesso maschile dove apporti maggiori di concentrati sono possibili e consigliati senza decadimenti della qualità.



Vacca Limousine con vitello



Vacca Charolaise

Premessa generale sulla qualità della carne

La premessa è da considerare di estrema importanza per cui, va letta con un po' di attenzione. Stabilire un criterio di valutazione unico che metta d'accordo tutti gli operatori della carne, è un'impresa tentata da molti e sempre fallita. La carne è un alimento che essendo utilizzato dopo cottura, risente in modo sostanziale del metodo adottato nonché dei tempi e degli ingredienti aggiunti. Spostandosi poi da comunità cittadine a quelle di campagna o dell'area mediterranea a quella continentale, cambiano anche i criteri di base e ciò che è apprezzato da alcuni non lo è da altri. Non sempre il consumatore è pienamente cosciente di ciò che paga, spesso accade che un alimento di basso valore nutritivo sia preferito ad uno di più elevato contenuto proteico e di qualità biochimica superiore. Le mode esistono anche in questo campo e non sempre sono controllabili, se può, il produttore dovrebbe cercare di seguirle per accontentare quanto più possibile il consumatore nella sua "schizofrenia" degli acquisti. Ricordo, solo per fare un esempio, che fino a qualche tempo fa, le uova avevano il guscio bianco, lentamente la domanda si è spostata verso l'uovo a guscio scuro costringendo i centri genetici prima, gli incubatoi e gli allevatori dopo, a sostanziali cambiamenti nel tipo di ovaiole allevate. Tutto questo senza nessun senso, perché l'uovo alimentare inteso come tuorlo e albume è assolutamente indipendente dal colore del guscio. Fatta questa piccola premessa si può passare alle indicazioni da seguire.

Sapore, colore e marezzatura

Il nostro mercato è particolarmente sensibile al colore della carne, carni scure vengono viste con sospetto perché ritenute dure o provenienti da animali adulti e quindi tigliese. La carne si può presentare scura quando l'animale ha ricevuto una alimentazione prevalentemente costituita da insilati, in questo caso il colore cambia poco dopo la macellazione e si presenta senza riflessi, il tono è smorto e opaco. Queste carni poi, non sono amate dai macellai tradizionali, perché hanno la caratteristica di "non reggere il coltello", è un modo di dire per indicare carni flaccide che presentano il difetto di una certa inconsistenza da non confondere con la tenerezza. Un altro caso di carni scure si riscontra quando gli animali hanno concluso il finissaggio sul pascolo, costretti a lunghe distanze nella ricerca del foraggio. La situazione è decisamente aggravata se i pascoli sono fortemente declivi e poveri. In questo caso il colore è diverso, più brillante del precedente, di un bel rosso carico, normalmente questa carne è magra, proteica, ma piuttosto dura anche dopo accurata cottura. Quali le soluzioni in questi due casi?. Nella prima situazione è consigliabile non eccedere con gli insilati particolarmente negli ultimi tre mesi di ingrasso,

(consiglierei anche la sospensione). Nel secondo caso è opportuno confinare gli animali, sempre negli ultimi tre mesi, in boxes multipli con platea piane con accesso a spazi liberi all'esterno, non è assolutamente necessario ricreare i Lager che distinguono alcuni dei nostri allevamenti industriali. Le misure indicate dalla normativa bio sono pienamente rispondenti a questi bisogni, per ogni capo servono 9 mq di cui 5 possono essere coperti, in questo modo vengono rispettati il benessere dell'animale da un lato e le richieste del mercato dall'altro. Rimanendo al discorso del pascolo un altro aspetto da non sottovalutare è anche il sapore. Per il nostro mercato è preferibile che gli animali negli ultimi mesi di ingrasso non ricevano erba, la quale conferisce un sapore avvertibile che non viene gradito dal consumatore locale: "sapore d'erba o di verde". Quindi gli animali possono pascolare per tutta la loro vita con l'esclusione degli ultimi tre mesi durante i quali, oltre ad essere confinati in comodi recinti, passano ad una dieta completamente secca evitando qualunque foraggio erbaceo non affienato. Un altro aspetto importante è la presenza di grasso di marezzatura o intramuscolare, di quel grasso cioè che si trova sotto forma di sottile venature inserito all'interno del muscolo. E' dovuto a questo grasso se la carne è sapida, tenera e idonea ad un consumatore esigente. Per avere carni così ci vogliono razze specializzate, diete appropriate e tempi giusti. Le razze specializzate da carne, sia nazionali che estere in purezza, rispondono pienamente a questo bisogno del mercato. Nel nostro caso, molto dell'ingrasso è prodotto d'incrocio, quindi lavorando con meticci anche di base femminile rustica è meno facile raggiungere standar altissimi, ma certamente non è impossibile soddisfare con un buon prodotto il mercato anche più esigente. Il chilo al giorno di concentrato per quintale di peso vivo, o poco meno come stabilito dalla normativa, è il modo corretto di completare la dieta base. Quindi per fare un esempio, una scottona di 4 qI di peso vivo dovrebbe ricevere 3,6/4 kg di concentrato al giorno oltre al fieno. Un ultimo aspetto da ricordare è la frollatura, le carni provenienti da animali che hanno pascolato a lungo, qualunque sia stata la loro dieta e il loro finissaggio, vanno accuratamente frollate.

Esempio di razionamento

Il razionamento per ottenere una scottona di qualità, come detto nell'introduzione, risponde a tre esigenze:

- 1 - ricorrere quanto più possibile ad alimenti prodotti in azienda, l'acquisto fuori è possibile e talvolta necessario ma, dato il costo del 10-30% in più degli alimenti provenienti da agricoltura biologica, più spesso è decisamente meglio adottare una dieta meno mirata ma enormemente più conveniente.
- 2 - attenersi alla normativa che prevede di non oltrepassare il 40% della dieta con i concentrati. In altre parole nella dieta di un vitellone il concentrato non deve superare il 40% della razione giornaliera, tutto ciò va riferito non al tal quale ma alla sostanza secca che giornalmente un bovino può introitare.
- 3 - che gli alimenti e le tecniche di alimentazione garantiscano un prodotto finito di elevato valore commerciale; vanno categoricamente esclusi quindi tutti gli alimenti che conferiscono vizzi al prodotto finale.

Esempio di un piano alimentare per una piccola o media azienda

Per le grandi aziende è più opportuno orientarsi su mangimi di provenienza esterna che siano stati preparati dall'industria mangimistica, le grosse quantità e la competenza del mangimista rendono conveniente l'acquisto esterno. Per le altre situazioni può essere utile ricorrere all'uso di mangimi concentrati di produzione aziendale utilizzando esclusivamente alimenti prodotti in azienda, anche senza integrazioni, come nell'esempio seguente.

Dallo svezzamento all'anno 0,9/1 kg di concentrato per qI di pv (peso vivo) così composto: 30% favino, 70% orzo/avena/grano tutto sfarinato. Il resto della dieta completata da qualsiasi foraggio aziendale, erba compresa, il foraggio di un animale giovane è meglio che sia più proteico e ben appetito. Nel caso che le vitelle fossero magre dopo lo svezzamento e il favino abbondante, si può alzare a carattere transitorio, fino al 40% il favino della razione. Dall'anno fino alla vendita, 16 mesi circa, 0,9/1kg di concentrato per qI di pv così composto: 20% favino, 70% orzo/avena/grano, 10% mais tutto sfarinato. Due attenzioni, se possibile ridurre al minimo l'avena nella fase in cui gli animali dopo il periodo al pascolo vengono spostati nei boxes, perché è un alimento che stimola il sistema neuro-muscolare e non va bene durante il finissaggio e come seconda cosa non usare, come già detto, foraggio verde e insilato per completare la dieta. Per la scottona questa è la dieta giusta perché, spingere oltre, significa caricare di grasso, non desiderato, la carcassa peggiorando nel contempo gli indici di conversione. Un piccolo errore, ma veramente piccolo, esiste in questa ipotesi di razionamento, sia pure esclusivamente normativo e soltanto se si adottano i quantitativi massimi di concentrati indicati. Questi calcoli, che seguono, possono risultare utili per altri razionamenti come metodo e quindi vanno presi semplicemente come un esercizio senza dare un valore assoluto al risultato finale. Un meticcio come quello da noi allevato può assumere giornalmente circa il 2%

di sostanza secca alimentare. Es: una scottona di 500 kg ingerisce mediamente 10 kg di sostanza secca, indipendentemente dallo stato fisico dell'alimento, in altre parole o circa 12 kg di fieno che contiene poco meno del 20% d'acqua, o circa 40 kg di erba che ne contiene invece il 75%. Rimanendo alla nostra razione e all'esempio usando il valore massimo di concentrato, la stessa bovina di 500 kg riceve 5 kg di mangime al giorno che contiene il 15% circa d'acqua, quindi 4,250 kg di ss, il fieno apporta la restante parte kg 5,750 di ss, la somma è 10 kg, ma il concentrato è poco più del 40% della quota permessa dalla normativa.

Secondo un calcolo approssimativo per produrre una scottona matura sono necessari circa 1.000 kg o poco più di concentrato così ripartito: 270 kg di favino, 730 kg di orzo/avena/grano e 50 kg di mais. Nel caso della linea vacca vitello, il mais del tipo normale non a rottura vitrea e semivitrea, può essere usato proficuamente insieme al mangime bilanciato nelle mangiatoie, questa volta non sfarinato ma intero, al fine di ottimizzare lo svezzamento.

Per concludere la scottona bio è una realtà possibile per qualunque allevatore senza "sofferenze" dettate dai limiti del disciplinare.

Mario Giannone è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Firenze. Insegnante di zootecnia all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, presta la sua opera di assistenza tecnica specialistica presso Enti regionali, Parchi e Associazioni. E' autore del libro "L'allevamento biologico del suino" edito da Edagricole-Sole 24 ore. [Curriculum vitae >>>](#)