



CARNE PODOLICA

Categoria del prodotto:

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Altre denominazioni:

BOVINO PUGLIESE

Area di origine del prodotto:

LE PROVINCE DI BARI, BARLETTA, TARANTO, FOGGIA



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	73	25	3	-	-	127 kcal

Descrizione

La carne non è riconducibile ai canoni estetici comuni, pertanto risulta non molto gradita al consumatore moderno perché: il grasso è giallo (perché gli animali mangiano erbe ricche di carotene); la consistenza è fibrosa; il gusto è intenso, leggermente dolciastro. I vitellini di questa razza nascono frumentini (cioè con il pelo rossiccio) e mantengono quel colore del pelo sino a tre mesi. La razza della Murgia ha pelo grigio ma più scuro rispetto a quella allevata nel foggiano e sul Gargano. Sia i maschi che le femmine sono dotati di corna un po' ricurve, non troppo lunghe. La razza è definita "materna" nel senso che la vacca ha una alta fertilità, è "longeva" perché la vita media si aggira intorno ai 13-14 anni e a "grande efficienza produttiva" in quanto le vacche raggiungono il peso di 800-850 kg, mentre i tori in media tra i 900-950 kg.

Processo Produttivo

Questo bovino ha uno straordinario potere di adattamento ad ambienti molto difficili e grande capacità di utilizzare risorse alimentari altrimenti inutilizzabili. La Podolica, pur essendo una primipara tardiva (intorno ai tre anni), è caratterizzata da una buona fecondità e da una lunga carriera riproduttiva. La maggior parte delle vacche, rimane in allevamento fino a oltre 12 anni, con un elevato numero di nati per ciascuna fattrice. L'intervallo interparto medio è di circa 15 mesi. Le notevoli differenze di peso rilevate alle diverse età sono dovute, principalmente, alle diverse disponibilità alimentari nelle varie zone di allevamento. I bovini sono venduti attorno ai 15-16 mesi per il macello, con pesi che si aggirano intorno ai 300-350 kg. In qualche caso, per quanto riguarda i maschi, si producono vitelloni più pesanti, macellati intorno ai 2 anni di età e con un peso di 500 kg. Di solito vi sono circa un paio di tori per azienda.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Russi A., 1900: I bovini pugliesi. Agricoltura Pugliese, 1 (10), 145. Vivarelli, 1915. I bovini di razza Pugliese Agricoltura Pugliese, 5 (6), 93. Checchia N., 1934. La razza bovina pugliese. Riv. Agricola, 30 (676), 28.