

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

### CARNE PODOLICA LUCANA

<b>Area di produzione:</b>	Tutto il territorio della Regione Basilicata.
<b>Materie prime:</b>	La Carne Podolica Lucana, etichettata a norma del reg. (CE) 1760/00, proviene da bovini di età compresa tra 10 e 24 mesi, nati ed allevati in Basilicata, di razza pura o incroci ottenuti da vacche podoliche e tori di altre razze da carne.
<b>Attrezzature di lavorazione:</b>	I vitelli, dalla nascita allo svezzamento, vengono allevati con sistema brado con le madri al pascolo. Nelle fasi successive e fino alla macellazione possono essere allevati a stabulazione libera, stabulazione fissa o ingrassati in recinti all'aperto.
<b>Tecnica di preparazione e caratteristiche del prodotto:</b>	<p>La carne è ottenuta da vitelli che, dalla nascita allo svezzamento, devono essere allevati con le madri al pascolo. Nelle fasi successive e fino alla macellazione, i soggetti possono essere allevati a stabulazione libera, stabulazione fissa o ingrassati in recinti all'aperto.</p> <p>Dopo lo svezzamento la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da erbai, prati e pascoli naturali o artificiali, e da essenze arboree e arbustive. In aggiunta è consentito l'uso di mangimi semplici o composti e l'addizione di integratori vitaminici e minerali. Sono escluse le materie prime OGM e di origine animale, tranne l'olio di fegato di merluzzo.</p> <p>La razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi di almeno 0,7 UFC/kg di s.s. ed una quota proteica compresa fra il 11% ed il 18% Pg/kg di s.s. in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.</p> <p>Gli alimenti utilizzati devono essere tutti di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe.</p> <p>La provenienza degli alimenti extra aziendali deve essere documentata anche nel caso di acquisti da commercianti.</p> <p>E' necessario documentare la formulazione della razione e il periodo di utilizzazione delle diverse fonti alimentari presenti in azienda e acquistate sul mercato.</p> <p>Le carcasse, in base all'attuale griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conformazione: non inferiore a 0;</li><li>• Stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a</li></ul>

	<p>3; è ammesso un valore fino a 4 per le femmine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I parametri qualitativi rilevati da tagli bicostali del muscolo Longissimus thoracis e riferiti a carcasse del peso medio di 200 kg, con frollatura media di 8 giorni sono: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pH fra 5,2 e 5,9;</li> <li>- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%;</li> <li>- proteine (sul t.q.) superiore al 20%;</li> <li>- calo alla cottura inferiore al 40%;</li> <li>- colesterolo (sul t.q.) inferiore a 80 mg/100g;</li> <li>- rapporto <math>\omega 6/\omega 3</math> maggiore di 10/1;</li> <li>- calo fresco minore del 3%;</li> <li>- grado di durezza al taglio (crudo): minore di 3,5 kg/cmq;</li> <li>- grado di durezza (cotto): minore di 2,5 kg/cmq;</li> <li>- quantità di vit. E maggiore di 0,4 mg/g di carne.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Periodo di produzione:</b></p>	<p>Da gennaio a dicembre.</p>
<p><b>Riferimenti storici:</b></p>	<p>Le origini della podolica affondano nella storia dei tempi: discendente dall'antico Bos primigenius o Uro, sembra, secondo alcuni autori, che sia giunto nella nostra penisola proveniente dalla Podolia, antica regione russa da cui prende il nome, a seguito della grande migrazione dei popoli asiatici avvenuta verso il IV secolo d.C.. Ben presto il bovino podolico si diffuse in tutta la penisola, dall'Istria alla Pianura Padana orientale, discendendo lungo la dorsale appenninica fino in Calabria, differenziandosi ed adattandosi alle diverse realtà ambientali e socio - economiche.</p> <p>Nel 1940 la Podolica, con circa 630.000 capi, era la seconda razza italiana, per numero. Dopo la seconda guerra mondiale, a seguito del miglioramento dell'agricoltura, dell'introduzione delle razze bovine cosmopolite e dell'incremento dell'ingrasso intensivo, la superficie interessata all'allevamento della podolica si è sempre più ristretta e la consistenza ha subito una drastica contrazione, continuata progressivamente ed inesorabilmente anche negli anni successivi. Oggi è diffusa prevalentemente nelle aree interne dell'Italia meridionale peninsulare.</p> <p>Il bovino podolico è allevato nelle zone interne e marginali della Basilicata, con una maggiore concentrazione nelle aree più boscate: nel Potentino (Abriola, Calvello, Brindisi Montagna, Albano di Lucania), Volturino, Gallipoli-Cognato, Vulture, Monte Sirino-Raparo.</p> <p>Docile, con ottima attitudine materna e lunga carriera riproduttiva, robusto e frugale, è dotato di un'eccezionale capacità di adattamento ad ambienti particolarmente difficili, dove riesce ad utilizzare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate</p>

diversamente (pascoli cespugliati, stoppie, macchie boschive ecc.). Malgrado ciò riesce comunque a produrre ottimi vitelli e latte che viene trasformato in formaggi pregiati a pasta filata.

La carne di vitello podolico ha, fin da tempi remoti, un forte legame con la ruralità regionale, dimostrato non solo dall'importanza che l'allevamento podolico ha nell'economia e nelle tradizioni dell'intera Basilicata, ma anche e soprattutto dalla reputazione che lo stesso ha da sempre dimostrato di possedere presso il consumatore. Il prodotto ha, infatti, una notevole influenza sulla gastronomia regionale, ricoprendo un ruolo fondamentale nella cucina lucana. A livello sociale il legame tra prodotto e territorio è dimostrato dalle numerose sagre, feste campestri e religiose, manifestazioni popolari che hanno come oggetto la carne podolica e che si svolgono su tutto il territorio regionale. All'allevamento podolico sono legate particolari tradizioni (es. il "Maggio" di Accettura ed altri riti arborei), univoche della Regione Basilicata, proprie di quelle zone interne sui cui pascoli viene maggiormente allevata questa razza. La combinazione di questi fattori, razza – territorio - tradizione, conferisce al prodotto quelle caratteristiche uniche ed irripetibili che gli hanno attribuito una reputazione indiscutibile, anche da parte di consumatori e commercianti di altre regioni.

Numerosi sono i riferimenti storici riguardanti l'allevamento della podolica in Basilicata, con particolare riferimento, oltre a quelli risalenti anche a diversi secoli fa, alle pubblicazioni del secolo scorso dei migliori esperti zootecnici nazionali quali i professori Bonadonna (1959), Parisi (1950), Stigliano (1931) e recentemente Montemurro (2002).