

Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la Mucca Pisana

L'adattabilità di questa razza a un'alimentazione povera e la sua rusticità consentono di ottenere buoni risultati anche con l'allevamento di tipo semibrado. Viene allevata, soprattutto per la produzione di carne, nelle province di Pisa, Lucca e Livorno



Originaria della bassa Valle del Serchio, in provincia di Pisa, la Mucca Pisana è frutto di diversi incroci. Alcune fonti bibliografiche la farebbero risalire all'introduzione in quella zona di bovini di razza Lughinese (Svizzera) e di razza Schwyz. Nel tempo si susseguirono incroci disordinati con altre razze da carne e da latte, non ultima la Frisona Italiana, inserita nel tentativo di migliorare l'attitudine alla produzione di latte in una razza che diventava sempre meno competitiva. Sembra che l'impronta sulla forma attuale sia stata data da incroci con tori Chianini che si protrassero per una decina di anni a partire dal 1880.

LA CONSISTENZA

Negli ultimi venti anni si è osservato un certo recupero numerico di capi: attualmente ne sono allevati 263, distribuiti in 21 aziende anche al di fuori della provincia di Pisa, tra Lucca e Livorno. La razza è sottoposta al Registro anagrafico nazionale.

LE CARATTERISTICHE

Nelle femmine il mantello è nel suo complesso castano, con gradazioni che vanno dal castano chiaro al castano scuro (tabacco). Nei maschi il mantello è più scuro, tendente al nero maltinto. Nei vitelli fino ai quattro mesi circa il colore è marrone ramato.

La testa ha profilo diritto e leggermente concavo con fronte ampia. Le corna sono piuttosto piccole, a sezione ellittica, di colore giallognolo alla base e nere in punta; nei maschi si presentano più corte, più tozze e di colore tipico. Nelle femmine la mammella è voluminosa, ma non debordante. L'altezza



Foto: L. Avon

Mucca Pisana: la razza misura al garrese (vedi freccia) 140-165 cm, con un peso che oscilla tra i 700 kg e i 1.000 kg

al garrese è di 140-165 cm, con un peso che oscilla tra i 700 e i 1.000 kg.

L'ALLEVAMENTO

L'allevamento della Mucca Pisana segue generalmente le tecniche tradizionali, nelle quali la stabulazione fissa è molto diffusa. L'alta adattabilità della razza ai regimi alimentari poveri e l'innata rusticità consentono di ottenere buoni risultati anche con l'allevamento di tipo semibrado.

La Mucca Pisana è oggi allevata prevalentemente per la produzione della carne. Seppure non venga sfruttata assiduamente allo scopo, la produzione di latte in questa razza è poi notevole e pre-dispone alcuni soggetti all'utilizzo come «vacca nutrice» (vacche docili e buone lattifere che possono svezzare vitelli orfani oltre ai propri).

COSA FARE PER SALVARLA

Recentemente è stato istituito un marchio collettivo «Carne bovina di Pisa» del quale la razza può fregiarsi a pieno titolo. Il Parco regionale di Migliarino-San Rossore Massaciuccoli (con sede a Pisa) ha, inoltre, istituito un marchio di identificazione geografica della Mucca Pisana, la cui gestione è affidata all'Associazione provinciale allevatori di Pisa.

Alessio Zanon
(Associazione Rare)

Puntate pubblicate.

- Suino Nero Siciliano (n. 3/2011) ●
- Cavallo Bardigiano (n. 4/2011) ●
- Cavallo Maremmano (n. 5/2011) ●
- Cavallo Murgese (n. 6/2011) ●
- Asino Martina Franca (n. 7-8/2011) ●
- Asino Romagnolo (n. 9/2011) ●
- Pecora Barbaresca Siciliana (n. 10/2011) ●
- Pecora Rosset (n. 11/2011) ●
- Capra Nicastrese (n. 12/2011) ●
- Capra dell'Aspromonte (n. 1/2012) ●
- Capra Garganica (n. 2/2012) ●
- Bovino Burlina (n. 3/2012) ●
- Bovino Calvana (n. 4/2012) ●
- Mucca Pisana (n. 5/2012).

Prossimamente.

- Bovino: Varzese, Garfagnina.

CONTROLLI INDIRIZZI AL 14-4-2012

I contributi per l'allevamento: il nuovo programma di sviluppo rurale (Psr) 2007-2013 della Regione Toscana prevede per la razza Mucca Pisana un contributo annuo pari a 200 euro per Unità bovino adulto (cioè per ogni capo bovino allevato).

Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:

– Associazione regionale allevatori della Toscana - Via Aurelia Nord, 4 - 56122 Pisa - Tel. 050 98162.