

La Chianina IGP

Alla scoperta del Gigante Bianco

La Chianina è una delle razze bovine più antiche ed importanti d'Italia e prende il suo nome dalla zona di origine tra la provincia di Siena ed Arezzo, la Val di Chiana. In passato questi animali dal manto bianco perla venivano utilizzati principalmente come forza motrice nelle lavorazioni dei campi, per via degli arti lunghi e forti, e in generale per la muscolatura molto sviluppata e la stazza imponente; proprio da questa caratteristica proviene il soprannome "Gigante Bianco". Oggi la Chianina è una delle più conosciute ed apprezzate a livello mondiale per la qualità della sua carne, nonostante sia molto difficile da allevare e quindi da reperire. Questo poiché è una razza che non si presta a sistemi di allevamento intensivo e che necessita di tempi di ingrasso più lunghi rispetto ad altre razze. L'allevamento deve essere stanziale o come chiamato in Val Di Chiana, "legato" sopra la mangiatoia per ottenere una carne marezzata e non eccessivamente tenace. Sono quindi richiesti specifici accorgimenti da parte degli allevatori, fatti di cure quotidiane e alimentazione tradizionale e specifica, priva di mangimi chimici e basata principalmente su foraggi e fieno. Il risultato è una carne magra e facilmente digeribile, con valori nutrizionali di prim'ordine ma che necessita di lunghe frollature per esaltare al meglio le caratteristiche dei vari tagli. Altra importante caratteristica che contraddistingue la Chianina è la qualità della filiera; da anni è stato infatti istituito un Libro Nazionale Genealogico gestito dall'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne (ANABIC), dove vengono iscritti i soggetti di razza pura, controllata e certificata dall'organo IGP del Vitellone Bianco. Solo così è possibile dare trasparenza sull'origine delle carni e sul laboratorio di sezionamento che poi le valorizza sul mercato attraverso le varie lavorazioni e frollature.



Valdichiana Carni

Da tre generazioni artigiani nel mondo delle carni fresche e stagionate, Valdichiana Carni si trova a Sinalunga e quindi nel cuore della Val di Chiana, patria della Chianina. La continua ricerca della qualità è lo spirito che anima ogni giorno l'azienda, con l'obiettivo ultimo di far conoscere un prodotto così importante per l'economia locale e allo stesso tempo valorizzare il territorio e le sue tradizioni. Il lavoro di Valdichiana Carni parte dalla ricerca di piccoli allevatori locali che mantengono i tradizionali metodi di allevamento e il carattere tipico Toscano; allo stesso tempo vi è un controllo costante dei regimi di alimentazione dei capi e un monitoraggio della loro evoluzione, mantenendone prima di tutto il benessere durante tutte le fasi di vita. Questo lavoro di ricerca iniziale e il continuo controllo sui processi semplifica il lavoro nelle fasi successive di macellazione e sezionamento, che comunque vengono gestite direttamente attraverso il laboratorio autorizzato dal Consorzio di tutela per le lavorazioni della Chianina IGP. Dopo lunghe frollature per esaltare le caratteristiche della carne in termini di sapore e tenerezza, mani attente ed esperte danno vita ai migliori tagli. Dalla parte anteriore si ricavano tagli perfetti per la produzione di macinato per ragù e Hamburger, da quella posteriore si ottengono Costate e Tomahawk, l'Entrecote e le famose "Fiorentine". Oggi, Valdichiana Carni è partner strategico di clienti che ricercano allo stesso tempo prodotti di qualità e sapori autentici che raccontano il legame con il Territorio e le sue tradizioni.

