

**Allegato 2**  
**al Disciplinare di produzione**  
**approvato con delibera del CDA in data 27/12/2014**

**La razza Piemontese**

La razza bovina Piemontese è una razza da carne di taglia media che trasforma molto bene il foraggio in carne e che fornisce un'alta resa alla macellazione con quantità di tagli commerciali superiore a quella di altre razze di taglia più grande. Morfologicamente presenta ossa piccole, pelle fine ed elastica, un ridotto tenore di grasso sottocutaneo ed una carne tenera e magra, ma gustosa.

Nonostante la taglia, l'accrescimento dei soggetti di razza Piemontese è elevato, raggiungendo nei vitelloni 1.4 kg/giorno tra lo svezzamento e la macellazione, quando le condizioni di alimentazione ed ambientali sono ottimali. Gli indici di conversione dell'alimento in peso vivo sono tra i migliori e conferiscono alla Piemontese un'efficienza alimentare superiore a quella di tutte le altre razze bovine.

La resa alla macellazione è molto elevata, in media 67-68% nei vitelloni, con punte anche del 72%, con una ridotta incidenza di osso e grasso di copertura nelle carcasse, fatto che determina una resa in carne estremamente elevata.

La caratteristica peculiare della Piemontese è la presenza del carattere dell'ipertrofia muscolare o groppa doppia. Tale manifestazione è comparsa nel corso del secolo scorso e si è progressivamente diffusa sino ad interessare oggi la maggioranza degli animali iscritti al Libro Genealogico.

La mutazione determina un notevole aumento delle masse muscolari, e conseguentemente della resa al macello dei soggetti, dovuto ad un incremento nel numero delle fibre muscolari. Alla maggiore muscolosità si accompagnano inoltre una diminuzione del grasso intramuscolare ed anche del tessuto connettivo, determinando una maggiore tenerezza della carne.

**L'allevamento**

La Piemontese è una razza longeva, che dimostra una buona adattabilità ai climi più diversi e che risponde bene sia nell'allevamento stallino, sia in quello brado o semibrado.

I vitelli generalmente sono svezzati a un'età di 4-6 mesi a pesi compresi tra 160 e 200 kg. L'allevamento delle vacche Piemontesi è di tipo tradizionale con stabulazione sia fissa che libera in box. L'alimentazione è molto semplice ed è costituita prevalentemente da foraggi aziendali, verdi o essiccati (o insilati), integrati da un mangime costituito prevalentemente da cereali o leguminose coltivati nella zona.

La vacca Piemontese può essere allevata vantaggiosamente non solo sui pascoli pianeggianti e collinari, ma anche su quelli montani più poveri, anche oltre 2.000 metri di quota.

Per i vitelloni all'ingrasso i tradizionali sistemi di allevamento a posta fissa sono ora frequentemente sostituiti da sistemi a stabulazione libera in box su lettiera permanente. La loro alimentazione si basa su mangime, spesso di produzione aziendale, a base di cereali e di fieno o paglia come fonte fibrosa.

**La diffusione**

Il Libro Genealogico della razza Piemontese consta nel 2008 di 250.000 soggetti iscritti con circa 3700 allevatori.

Per quanto riguarda la distribuzione territoriale, Cuneo è la provincia con il maggior numero di capi presenti, con il 63% del totale della razza, seguita da Torino (23%). Le province di Asti ed Alessandria insieme rappresentano il 12% circa, mentre il restante 2% si trova nelle altre province piemontesi.

La Piemontese è presente anche in altre regioni italiane, principalmente in Liguria e Lombardia, ma vi sono allevamenti anche in Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Sicilia.

### **Standard morfologici per i castrati**

Il Bue (manzo e vitello castrato) di Razza Piemontese si presenta con pelle e mucose di colore grigio-ardesia ed un mantello bianco-beige con eventuali leggerissime sfumature fromentine o grigie sul collo e sull'avambraccio. Tipico è il ciuffo fromentino sul sincipite (prominenza compresa fra le corna) mentre sono neri i contorni delle orecchie, le ciglia ed il ciuffo della coda. Il contorno degli occhi è bianco (nei tori normalmente è nero). Il pelame è corto e liscio. La pelle è finissima, elastica e sollevabile in pliche

Le corna sono poco sviluppate, dirette all'esterno ed in avanti. Si presentano di colore nero all'apice, biancastre nella parte mediana, mentre la base è di colore giallastro.

Parziali depigmentazioni delle mucose (palato, lingua e mucose esterne) non comportano l'esclusione dal Libro Genealogico.

Tradizionalmente i bovini castrati di razza Piemontese si distinguono in tre categorie:

Della coscia: sono soggetti con uno sviluppo eccezionale dei muscoli delle spalle, del dorso e della coscia; in particolare il dorso è piatto, anche a livello del garrese, mentre la coscia presenta un profilo molto arrotondato e i fasci muscolari sono molto in evidenza. Le apofisi iliache ed ischiatiche non sono riconoscibili. La deposizione di grasso è limitata e mai evidente.

Migliorati o intermedi: sono i soggetti che presentano un sviluppo muscolare abbondante, ma il dorso tende ad essere stretto soprattutto a livello del garrese ed i fasci muscolari nella coscia non sono così in evidenza. Cominciano ed evidenziarsi le apofisi iliache ed ischiatiche. I depositi di grasso tendono ad essere evidenti.

Nostrani: sono animali con i muscoli della coscia poco pronunciati, garrese spiovente e apofisi iliache ed ischiatiche molto evidenti e coperte di abbondante grasso.