

7 COSE DA SAPERE SULLA CARNE CHIANINA



La Toscana la patria di numerosi prodotti DOC, DOCG, DOP ed IGP, tra i quali troviamo la carne chianina, una vera e propria specialità made in Tuscany.

- [La vacca chianina](#)
- [La carne di chianina](#)
- [L'allevamento delle chianine](#)
- [I tagli di carne chianina](#)
- [Tutto quello che c'è da sapere sulla carne di chianina](#)

Carne chianina, antico prodotto 100% made in Tuscany

Mi è stato affidato un articolo sulle 7 cose da sapere sulla carne chianina, prodotto tipico della cultura toscana, dove si parli della storia e delle curiosità della più tipica [bistecca alla fiorentina](#), quella di

chianina per l'appunto, e della razza bovina da cui proviene. Non me lo sono fatta ripetere due volte e con la mia amica Betta abbiamo preso la macchina e ci siamo precipitate a [Siena](#) in una trattoria tipica, per assaggiare questa particolare tipologia di carne e scoprirne il background.



La vacca chianina

La razza delle vacche chianina è antichissima; conosciuta da almeno 2.500 anni, prende il nome dalla [Val di Chiana](#), in cui è allevata oltre che nelle regioni Umbria e dell'Alto Lazio. Si tratta di bestiame dal record mondiale di peso ed è una razza autoctona di questi luoghi, pregiatissima.

La Vacca Chianina deriva dal cosiddetto *Bos Primigenius*, il bue raffigurato nelle più antiche incisioni rupestri delle caverne preistoriche: è un animale conosciuto dall'uomo da millenni, uno dei primi il cui allevamento ha sancito il passaggio da nomade a sedentario, coltivatore e pescatore.

È una bestia talmente importante che gli Etruschi e i Romani la utilizzavano nei cortei trionfali, in caso di vittorie e conquiste belliche, oppure come offerta agli dei nei sacrifici propiziatori.

Lungo il corso dei secoli, si deve proprio a questo bovino gran parte dell'opera di risanamento e bonifica di tutta la Val di Chiana, avvenuta tra il XVIII e il XIX secolo: un animale vicino all'uomo in molteplici occasioni che con il suo peso e la sua forza è adatto a trainare e spostare carichi impegnativi, una perfetta forza motrice.



La carne di chianina

E dopo un po' di storia, il tanto meritato pasto. Ci troviamo al Grillo Moro, poco fuori Siena, ed io e la mia amica stiamo per degustarci una bistecca di chianina dall'aspetto invitante che ci fa venire immediatamente l'acquolina in bocca. La carne chianina è piuttosto magra con alcune infiltrazioni di grasso vicine alla muscolatura che conferiscono sapore, composta dal 70% di acqua e dal resto di proteine di grande valore.

La carne di chianina migliore si ricava dalla femmina dell'animale, la cosiddetta Scottona, sia per la tenerezza che per le dimensioni non troppo elevate. Questi animali non si adattano bene ad un allevamento intensivo, hanno bisogno di raggiungere un certo peso per un'ottima macellazione e quindi tempi di ingrasso maggiori.



L'allevamento delle chianine

La vacca chianina vive molto bene al pascolo, brucando l'erba e il fogliame degli alberi, grazie alla sua altezza elevata. Anche grazie alla genuinità di quello di cui si nutre e dei mangimi selezionati, le sue carni sono così pregiate. Il sistema di allevamento più diffuso in Val di Chiana è la tipologia stanziale o legata, cioè con l'animale legato alla mangiatoia o racchiuso in box con pochi esemplari: si tratta comunque di un animale che respira aria fresca e buona e viene allevato con i metodi sani e biologici di una volta.

Mentre gustiamo la nostra bistecca, in purezza, condita solamente da sale e pepe non possiamo non essere ammaliati dal gusto indescrivibile che ci avvolge il palato. La gradevole sapidità è legata al periodo di frollatura che garantisce la tenerezza e la proteolisi del muscolo che favorisce un gusto autentico e speciale.



I tagli di carne chianina

Della vacca chianina si utilizzano diversi tagli come il muscolo posteriore, il girello, il campanello, lo scamone, la fesa e sottofesa, la lombata, la noce, la costata, la pancia, il reale, il petto ed il sottospalla, il collo, il muscolo anteriore, il girello di spalla, la sua polpa e la copertina. Insomma, della vacca chianina non si butta via nulla: i tagli di carne chianina sono pregiati e tutte ottimi.

La bistecca di chianina

Colore rosso vivo, cottura al sangue, taglio alto comprensivo dell'osso (in questo caso, oggi ci è stato servito un taglio di costata) sono tutte caratteristiche imprescindibili per una vera bistecca di chianina, cotta sia alla brace che alla griglia.

Riassumendo questa bellissima giornata, posso dire di aver visitato Siena ed aver gustato una vera e autentica bistecca alla fiorentina di carne chianina... la più buona della mia vita!



Tutto quello che c'è da sapere sulla carne di chianina

7 sono le cose da sapere sulla carne di chianina:

- il vitellone chianino è tra le razze più antiche del mondo e con il peso maggiore, un esemplare è arrivato a pesare anche più di 1.700 kg;
- il manto è bianco e candido, le gambe affusolate per pascolare e le unghie forti e resistenti;
- è un animale sacro agli dei sin dall'antichità;
- prima impiegato come forza motrice nelle campagne, oggi il suo allevamento è finalizzato esclusivamente alla produzione di carne chianina;
- l'allevamento è al pascolo, l'aria fresca e salutare, l'erba genuina e l'acqua cristallina garantiscono il pregio e il sapore di questa carne;
- è un prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta), come la razza Maremmana, totalmente *made in Tuscany*;
- la frollatura di almeno 20 gironi assicura la sapidità ed il gusto inconfondibili.



Cara amica, caro amico di TuscanyPeople, ti è piaciuta la nostra guida alla carne chianina? Lascia un commento qui, su [Facebook](#) o su [Instagram](#), la tua opinione per noi è fondamentale!

PER APPROFONDIRE:

- [Galline Ovaiole Toscane: quali le razze migliori? E perché?](#)
- [La Toraia e la Bistecca alla Fiorentina, l'evento più succulento dell'anno](#)
- [Cinta senese DOP, antichissima e pregiatissima razza di suini toscani](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



