

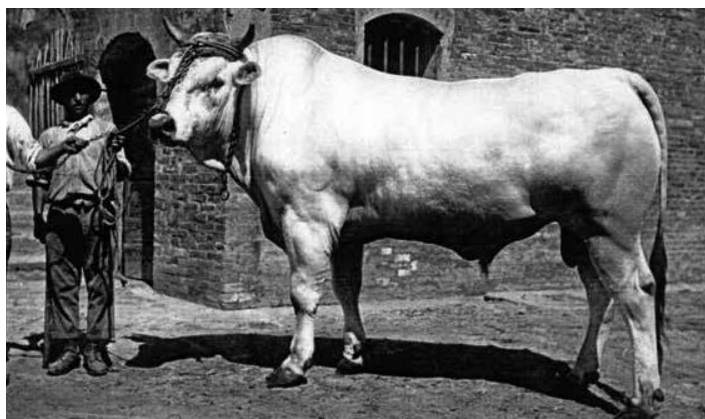
La Valle del Gigante Bianco

Maggio/Giugno 2026. A cura dell'Associazione Amici della Chianina. Bettolle, Sinalunga, Siena, Italia.

BANINO E LA BISTECCA PIÙ GRANDE!

Per celebrare il suo ritorno, Banino, in occasione della XXI edizione della Valle del Gigante Bianco ha lanciato una sfida ai nuovi "torelli":
chi vincerà il concorso della bistecca più grande?

«Ai miei tempi non mi batteva nessuno, tutti dicevano che ero il più bell'esemplare di razza Chianina»
(come dargli torto, fu anche premiato...)



La Val di Chiana è la regione-pilota della carne, come la zona cremonese lo è per il latte.

Questa campagna della Toscana è un laboratorio altamente specializzato nella fabbricazione della bistecca, e Bettolle, un paese di circa 3.000 abitanti in provincia di Siena, è la "city".

Questo è un estratto significativo dell'articolo pubblicato sulla rivista *Panorama* del 25 Gennaio 1968 - Anno VI - N. 993 dal titolo "La bistecca col marchio" da cui abbiamo preso spunto per riproporre un concorso "La bistecca più grande" che richiami l'attenzione nel luogo identificato già nel '68 come la "city" della bistecca (Chianina).

Domenica 31 Maggio 2026, all'interno della XXI edizione de La Valle del Gigante Bianco, in cui Bettolle ospiterà un appuntamento speciale dedicato alla Chianina, alla cultura della carne e alla grande abilità dei maestri macellai.

Alle ore 16:00 prenderà il via la prima edizione del concorso "La Bistecca più Grande", una sfida pensata per valorizzare uno dei simboli più iconici della Valdichiana: la bistecca di Chianina.

La gara, organizzata in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e con le Associazioni Macellai di Arezzo e Siena, premierà il macellaio che porterà la bistecca più grande, mantenendo integrità del taglio, qualità e rispetto degli standard previsti dal disciplinare IGP.

Non sarà quindi una semplice gara di peso, ma una prova di tecnica, precisione e conoscenza della materia prima. La bistecca dovrà mantenere uno spessore minimo di 3 cm, conservare la presenza dell'osso e rispettare le caratteristiche del taglio tradizionale.

Al vincitore del concorso sarà assegnato un riconoscimento di 1.000



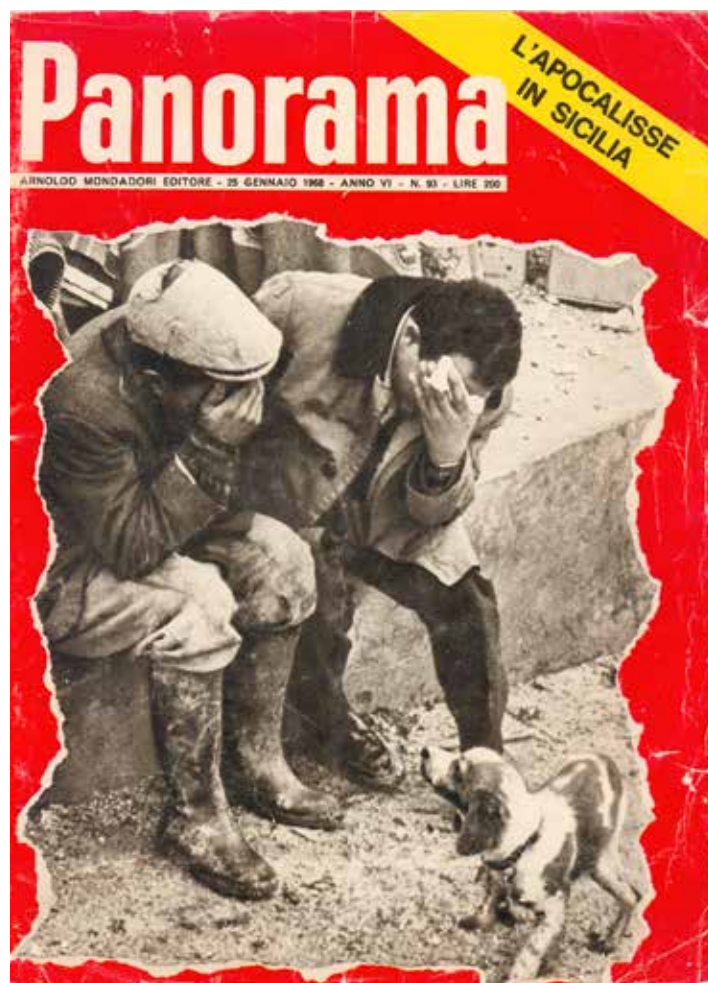
euro*, a titolo di incoraggiamento alla prosecuzione dell'opera di diffusione e valorizzazione del consumo di carne Chianina, come previsto dal regolamento ufficiale.

La giornata proseguirà alle ore 18:00 con "La Disfida tra

macellai: L'Occhio del Maestro", una prova di abilità veloce e spettacolare, in cui ogni partecipante dovrà tagliare "a occhio" una porzione del peso esatto di 1080 grammi. Il pezzo verrà poi pesato davanti al pubblico, creando un momento di suspense e partecipazione.

Alle ore 19:00 sarà invece il momento di "Ri-Conoscere la Chianina", un'occasione per approfondire il valore di questa razza, il suo legame con il territorio e il ruolo fondamentale di chi ogni giorno contribuisce a conservarne qualità, tradizione e identità.

Una giornata pensata per celebrare non solo la Chianina, ma anche il lavoro, la competenza e la manualità dei professionisti della carne, protagonisti essenziali nella valorizzazione di una delle eccellenze più rappresentative della Valdichiana.



Rivista PANORAMA, Arnoldo Mondadori Editore - 25 Gennaio 1968 - Anno VI - N. 993.

All'interno di questo numero di Panorama è riportato l'articolo "La bistecca col marchio" dove è citata la Val di Chiana come la regione pilota della carne. Un articolo di grande valore storico per il nostro territorio e che qui riportiamo in riproduzione anastatica.

Per informazioni è possibile contattare l'organizzazione: 335 6933750

*Manifestazione indetta ai sensi dell'art.6 del DPR 430/2001, soggetta a ritenuta alla fonte del 25%.

LA BISTECCA COL MARCHIO

Le bistecche alla fiorentina avranno molto probabilmente un distintivo per farsi riconoscere, proprio come il Chianti e altri vini pregiati hanno un marchio che ne garantisce l'origine e la genuinità. Dice Alessandro Bonci Casuccini, presidente dell'Associazione nazionale allevatori della razza chianina: « O il marchio o il caos, così non possiamo andare avanti. Se non tuteliamo il nostro prodotto, la carne cattiva continuerà a scacciare dal mercato quella buona e noi allevatori di razze selezionate finiremo per dover chiudere le stalle. Siamo nelle condizioni di chi, dopo aver fatto vino da bottiglia, fosse costretto a venderlo sfuso e a basso prezzo ».

Abbassare i vitelli. Mai come oggi la bistecca alla fiorentina è stata tanto ri-

cercata e mai come oggi i produttori della materia prima, cioè della carne chianina, hanno attraversato un momento di recessione tanto profonda. A Milano, Roma eccetera, nella moltitudine dei ristoranti toscani od oriundi, la fiorentina è il pezzo forte del menu e si consumano quotidianamente vagoni di carne, ma nella Val di Chiana, da dove proviene la carne per questa bistecca, il « boom » non si sente, c'è addirittura crisi. Mentre aumentano le richieste di fiorentine, diminuiscono i prezzi dei bovini chianini. Avviene un fenomeno economico esattamente contrario a quello classico che determina le leggi di mercato. Gerardo di Frassineto, proprietario di una fattoria modello nell'aretino, spiega perché il tradizionale dispositivo domanda-offerta non funzio-

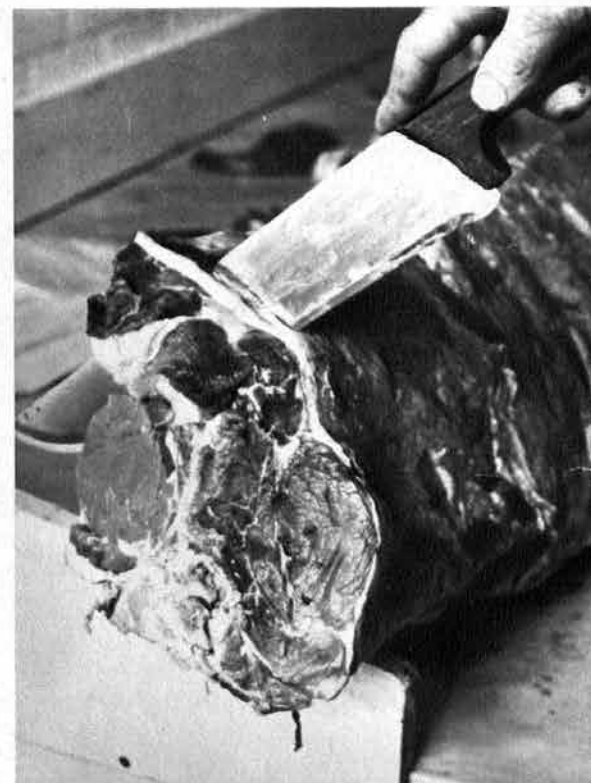
na più: « Pochissime bistecche », dice, « che passano per essere fiorentine sono di carne chianina. Forse una su 10; le altre son di carne scadente, che con la chianina non è neppure imparentata. La chianina ha creato la fama di un tipo di bistecca e ora è vittima della concorrenza sleale ».

I capi di razza chianina sono circa 400 mila e tendono a diminuire. Solo 5 anni fa erano quasi il doppio. L'assurdo è che il crollo ha coinciso con un enorme aumento dei consumi. Dalla media di 10 kg. di carne bovina pro-capite del '55 si è passati ai 18 del '66. Nell'insieme il consumo è salito durante questo periodo da 4 milioni e 500 mila quintali a 9 milioni 500 mila. In Italia si riesce a far fronte a poco più della metà dell'intero fabbisogno, circa 5.700.000 quintali; tutto il resto viene dall'estero. Sulla bilancia commerciale le spese d'importazione incidono per oltre 300 miliardi di lire all'anno, una somma che, migliorando sempre più il tenore di vita, è destinata a ingigantirsi.

La crisi della chianina riflette quella più ampia e altrettanto grave dell'intera zootecnia nostrana, ancora tecnicamente arretrata ed economicamente passiva. Per modificare la situazione, gli esperti raccomandano tre soluzioni fondamentali: aumento dei foraggi, miglioramento genetico dei bovini, ammodernamento degli impianti e dei metodi di allevamento. Nella Val di Chiana



LA VERA FIORENTINA. Il bovino chianino (sopra) ha una groppa molto larga e molto lunga. E la parte migliore, che serve per le famose bistecche alla fiorentina. La carne della groppa (a destra) è lievemente striata di grasso che si scioglie durante la cottura sulla brace.





IL PRECURSORE. Il monumento a Ezio Marchi nella piazza di Bettolle. Marchi promosse per primo la selezione della razza chianina. A sinistra: la cartina della Val di Chiana, la zona in cui viene prodotta la più pregiata carne per la fiorentina.

si punta su questi obiettivi e sono già in corso esperimenti di grande interesse che serviranno da pietra di paragone.

La Val di Chiana è la regione-pilota della carne, come la zona cremonese lo è per il latte. Questa campagna della Toscana è un laboratorio altamente specializzato nella fabbricazione della bistecca, e Bettolle, un paese di circa 3 mila abitanti in provincia di Siena, è la «city». I bettollesi hanno innalzato nella piazza principale un monumento al professor Ezio Marchi, zootecnico insigne e «padre» della razza chianina. Marchi intuì che i bovini

chianini avevano i requisiti per diventare, se opportunamente selezionati, una preziosa merce commestibile. A quell'epoca, al principio del secolo, la chianina sostituiva i trattori, era un animale da lavoro e da carne. Marchi cercò, con una paziente selezione incominciata ufficialmente nel 1932, di accentuare la seconda attitudine e in parte è merito suo se oggi il vitello della Val di Chiana è il più bell'animale da macello.

Anzitutto è il più grande bovino del mondo. I tori raggiungono spesso i 15-16 quintali di peso. Donetto, della fattoria S. Polo, a Chiusi, morto da

qualche anno, superava i 18. Questa razza ha la prerogativa di crescere con estrema rapidità. Dice Franco Serra, un marchese di Genova che possiede nella sua fattoria di Bettolle un allevamento esemplare: «Le femmine di un anno oscillano sui 380 kg. di peso vivo, quelle di 2 anni sui 580. In media, i maschi pesano 5 quintali a un anno, e 9 a 2. Nessun'altra razza da carne può vantare incrementi simili».

Oltre il «gigantismo», la chianina ha un'altra virtù insuperabile, una straordinaria resa al macello, più del 60 per cento. Lo scarto è minimo perché la pelle è sottile, la testa e le ossa, nonostante la mole, molto piccole. La qualità della carne, infine, è la prediletta dai buongustai, di color chiaro, morbida, soffice, sapida, povera di liquidi. Il gusto squisito della bistecca alla fiorentina deriva appunto da una lievissima marezzatura di grasso, che si scioglie cuocendo. E di anno in anno la chianina migliora. Estromessa dai campi dall'incalzare della meccanizzazione e dall'abbandono della mezzadria, negli allevamenti - i capi selezionati sono 15 mila - si esaltano le sue caratteristiche di fornitrice di carne prelibata. La parola d'ordine è «Abbassare i vitelli». Siccome la gambe sono ormai quasi inutili, meglio ridurle e sviluppare il resto.

Una svolta nella zootecnia. Malgrado tutti i suoi meriti e le sue virtù, la chianina commercialmente non va perché in sua vece viene spacciata carne scadente, meno costosa. Da qui è nato il progetto del marchio. Qualcosa di analogo, il «meat grading», cioè il marchio di qualità, è già applicato negli USA e nel Canada. Nei 2 Paesi esistono 4 classificazioni di vendite al dettaglio (prime, choice, good e standard) e nel Canada si usano inchiostri di colore diverso (rosso, blu, marrone e nero) per contrassegnare le varie carni. Timbri rotativi, scorrendo, bollano l'intera carcassa dell'animale in modo che il segno rimanga impresso su qualsiasi taglio.

Anziché un marchio di qualità, quello proposto dagli allevatori di razza chianina è un marchio di «tipizzazione», distingue cioè un tipo di carne. L'iniziativa si annuncia comunque di grande interesse e potrebbe segnare una svolta nel mondo depresso della zootecnia italiana. «Con il marchio», dice Bonci Casuccini, «il consumatore saprebbe finalmente che cosa compera e che la carne costa per ciò che vale. Anche gli allevatori onesti se ne avvantaggeranno, ottenendo compensi adeguati alle spese sostenute per produrre carne buona.»

In un convegno, che si terrà fra breve a Bologna, si discuterà a fondo la questione del marchio chianino e si parlerà anche di estenderlo all'altra carne in commercio. Un maestro della zootecnia, il professor Elio Borgioli, in una conferenza a Siena in occasione di un corso di aggiornamento pro-



BOVINI SELEZIONATI. Un mediatore di Bettolle, il principale mercato della razza chianina, illustra i pregi di un vitello selezionato: groppa estesa, posteriore voluminoso, pelle sottile e testa piccola. I bovini selezionati sono circa 15 mila; fuori della Toscana si allevano nelle campagne di Caserta, Perugia, Rieti, Terni e Viterbo.



TURISMO CAMPAGNOLO. Alessandro Bonci Casuccini (a sinistra), presidente della Associazione nazionale allevatori della Bassa chianina e Gerardo di Frassineto, segretario dell'Agriturist, che organizzerà visite turistiche agli allevamenti di bovini.

fessionale per imprenditori agricoli, ha già suggerito di disciplinare il mercato dividendo la carne in tre categorie: « extra », per vitelloni ben maturi di ottima conformazione, con carne mazzata e resa superiore al 60 per cento; « prima » per vitelloni maturi ma non troppo grassi, con resa fra il 57 e il 60 per cento; « standard » per vitelli meno maturi, con scarsa copertura adiposa e resa inferiore al 57 per cento.

Con la « legislazione della bistecca », che nasce in Val di Chiana, i fuorilegge della carne dovrebbero essere annientati. Intanto Gerardo di Frassineto, segretario dell'Agriturist, un sodalizio che si propone di avvicinare il turismo alla campagna, organizzerà dalla primavera prossima un « tour della bistecca ». Partenza una volta alla settimana da Firenze in pullman, viaggio attraverso gli allevamenti chianini e, naturalmente, pranzo con una colossale « fiorentina ».

Alberto Macchiavello



T'Amo,
Vitellone Bianco

