

## Dove trovare il Parmigiano Reggiano da latte di Razza Reggiana

**AZ.AGR. BAIOCCHI ENZO**

Via Cadorna, 6 - Praticello di Gattatico (RE) - Tel. 0522 678320  
enrico@aziendaagricolabaiocchi.it - www.aziendaagricolabaiocchi.it

**AZ.AGR. GRANA D'ORO**

Via Neida, 10 - Cavriago (RE) - Tel. 0522 370782 - info@granadoro.it - www.granadoro.it

**AZ. AGR. LA VILLA**

Strada della villa, 16/1 - Neviano degli Arduini (PR) - Tel. 0521 843341 - info@lavillabio.it

**AZ.AGR. NOVELLI ANTONIO E ANDREA s.a.s.**

Via C. Colombo, 131 - Novellara (RE) - Tel 320 2840778 - 328 2216780  
info@labottegadelbuongusto.com - www.labottegadelbuongusto.com

**SOCIETA' AGRICOLA IL CANTONE**

Via Cantone, 5 - Guastalla (RE) - Tel. 0522 218154  
fattoriabenatti@libero.it - www.ilcantonevaccherosse.it

**CASEIFICIO SOCIALE CASTELLAZZO soc. coop. agr.**

Via D. P. Mazzolari, 12 - Campagnola Emilia (RE) - Tel. 0522 652862  
www.parmigianoreggianocastellazzo.it

**CONSORZIO VACCHE ROSSE soc. coop. agr.**

Via F.lli Rosselli, 41/2 - Reggio Emilia - Tel. 0522 294655  
info@consorziovaccherosse.it - www.consorziovaccherosse.it

**MONTANARI & GRUZZA**

Via Newton, 38 - Reggio Emilia - Tel. 0522 944251  
info@montanari-gruzza.it - www.montanari-gruzza.it

**CASEIFICIO GENNARI SERGIO & FIGLI s.r.l.**

Via Varra Superiore, 14/A - Collecchio (PR) - Tel 0521 805947  
info@caseificiogennari.it - www.caseificiogennari.it

L'aggiornamento dei punti vendita è consultabile sul sito [www.razzareggiana.it](http://www.razzareggiana.it)

**ANABORaRe**



Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana

Via Masaccio, 11 - 42124 Mancasale (RE)  
Tel. e fax: 0522.271396  
[www.razzareggiana.it](http://www.razzareggiana.it) - [anaborare@razzareggiana.it](mailto:anaborare@razzareggiana.it)

## Progetto "DUAL BREEDING"

Le razze bovine a duplice attitudine:  
un modello alternativo di zootecnia eco-sostenibile



Le razze a duplice attitudine sono particolarmente adatte ad essere allevate in sistemi a basso impatto ambientale, in particolare nelle aree dove l'attività zootecnica non è solo attività economica, ma svolge anche una funzione sociale e ambientale. Le caratteristiche di rusticità, resistenza alle malattie, fertilità e longevità rendono queste razze un modello alternativo di zootecnia eco-sostenibile. La longevità abbinata alla maggiore fertilità, nella gestione pratica di un allevamento, si traduce nell'utilizzo di un minor numero di capi con conseguente riduzione dell'impatto ambientale.

Tuttavia è necessario enfatizzare queste caratteristiche di pregio intrinseche alle razze fornendo strumenti selettivi diversi che focalizzino la loro attenzione su aspetti legati alla salute degli animali (aumentando ulteriormente la resistenza alle malattie, riducendo sempre più l'utilizzo di farmaci, in particolare antibiotici) e alle emissioni nell'ambiente. Anche il benessere animale deve rappresentare un obiettivo da perseguire adottando tecniche di allevamento il più possibile rispettose e compiendo scelte selettive che portino ad ottenere soggetti sempre più capaci di adattarsi all'ambiente in cui vivono e di resistere all'affaticamento.

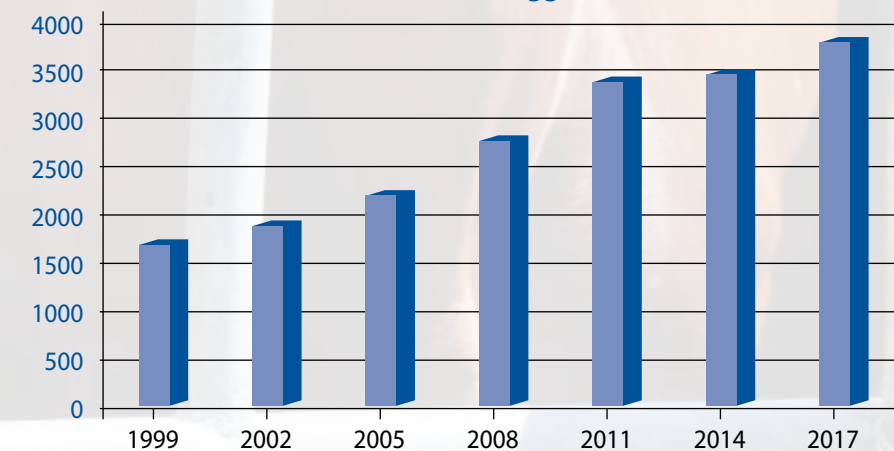
### AZIONI PREVISTE DAL PROGETTO



### DIVULGAZIONE RISULTATI



### Incremento della razza bovina Reggiana dal 1999 al 2017



ANABORaRe



Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana

# Razza Reggiana

Foto: Gabriele Arlotti



# La Razza Reggiana

Le Reggiane, comunemente conosciute come Vacche Rosse, sono bovine a duplice attitudine storicamente presenti nell'Italia centro-settentrionale, attualmente ad attitudine prevalente per la produzione di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano. La razza conserva ottime performance riproduttive, di rusticità e buone doti da carne per i vitelloni e gli animali di fine carriera.

## Alle origini del Parmigiano Reggiano

Le origini della razza sono da ricondurre alle invasioni barbariche, intorno all'anno 568, che mossero dalle grandi pianure della Russia meridionale e della Pannonia. Il mantello dal colore fromentino, come

la carioside del frumento maturo, oggi è ancora presente nei bovini dell'Ucraina e nella Russia centrale. Vacche rustiche, all'epoca a triplice attitudine e discrete produttrici di latte furono le bovine che diedero origine al formadio (documentato nella pergamena di Marola del 1159), progenitore dell'attuale Parmigiano Reggiano, nelle terre di Matilde di Canossa. Il loro allevamento si diffuse nel Nord e nel Centro Italia, tanto che la tradizione rinascimentale inserisce costantemente il bue rosso negli affreschi della Natività. Nel reggiano e parmense fu la razza più allevata fino alla metà del XX secolo, quando raggiunse l'apice nel 1954 con una consistenza di ben 139.695 capi. Con l'avvento di razze cosmopolite si rischiò l'estinzione: nel 1980 restavano meno di mille capi. La qualità del latte unita a politiche di valorizzazione del suo formaggio hanno generato

un'inversione di tendenza con un costante recupero demografico. Nel 2018 la popolazione ha ormai raggiunto la soglia dei 4.000 capi allevati e sottoposti a controllo funzionale, in particolare nelle province di Reggio Emilia, Parma e Modena.

## Caratteristiche di razza

La razza Reggiana si caratterizza morfologicamente per il mantello rosso fromentino uniforme, variante fra il carico e il chiaro, più o meno attenuato in corrispondenza delle parti interne degli arti, al contorno degli occhi e attorno al musello. Rosei sono musello ed epiteli. I soggetti sono di buona taglia, con tronco lungo, solido impianto scheletrico, testa sempre molto distinta e piuttosto lunga. Oltre che per le qualità del latte, la Reggiana ha doti di rusticità, fertilità e longevità che la rendono un animale ideale per il contesto ambientale del Parmigiano Reggiano. La produzione media per capo, nel 2017, ha superato i 57 q.li di latte con ottimi valori di grasso e proteina.

## Le qualità salienti del latte delle "Vacche Rosse"

Il latte delle Reggiane è interamente destinato alla trasformazione in formaggio Parmigiano Reggiano. Il recupero di questi animali è legato alla crescente attenzione verso la qualità del latte. Infatti, nel patrimonio genetico della Reggiana, rispetto ad altre razze, si riscontra una maggiore frequenza della variante B della Kappa e della Beta caseina, che presentano le micelle più piccole e numerose tra i diversi tipi di caseina. Quando si caseifica il formaggio, questo si traduce in: rese elevate, migliore consistenza della cagliata, maggiore spurgo di siero e quindi minore insorgenza di fermentazioni anomale, maggior propensione alla stagionatura del formaggio e conseguente migliore digeribilità dei suoi componenti proteici e lipidici. Le proprietà organolettiche tipiche del Parmigiano-Reggiano ne risultano esaltate.

## Tutela del prodotto e marchio

ANABORARE (Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana) vigila sull'intero processo produttivo, disciplinato da un severo regolamento che



prevede l'impiego in purezza del latte di razza Reggiana per la produzione del Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse. Comporta l'obbligo di alimentare le bovine con erba verde, l'uso di foraggi provenienti per oltre il 90% dal comprensorio, il divieto del piatto unico e di mangimi Ogm. Solo dopo aver compiuto 24 mesi di stagionatura il formaggio diviene "Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse". L'Associazione tutela il prodotto e il legame Razza - Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse per mezzo

## Il progetto Dual Breeding

ANABORARE, nata nel 1956, promuove e attua le iniziative per il miglioramento, la valorizzazione e la diffusione del bestiame bovino di razza Reggiana. In particolare cura il lavoro di selezione attraverso il funzionamento del Libro Genealogico.

Maggiori info su [www.anaborare.it](http://www.anaborare.it)



Le 16 razze bovine a duplice attitudine - Consistenza comparto (AIA 2015)

RAZZA		Competenza LG/RA	Bovine AIA	Aziende AIA	Capi LG/RA	Aziende LG/RA	Consanguineità
Pezzata Rosse Italiana	LG	ANAPRI	64.544	5.163	97.584	5.878	1,3
Valdostana PR, PN, Castana	LG	ANABORAVA	19.500	1.322	35.880	1.038	2,7-1,5-2,2
Grigio Alpina	LG	ANAGA	7.930	1.258	16.396	1.681	2,2
Rendena	LG	ANARE	3.985	199	6.239	221	5,5
Reggiana	LG	ANABORARE	2.408	145	3.604	150	3,7
Pinzgauer	LG	AIA	1.308	222	1.728	255	2,9
Modicana	RA	AIA	1.825	147	5.931	334	2,2
Cinisara	RA	AIA	1.638	134	4.663	195	3,0
Pezzata Rosse D'Oropa	RA	AIA	2.039	120	6.289	205	3,9
Pustertaler Sprinzen/Barà	RA	AIA	286	43	5.491	325	3,7
Modenese/Bianca Val Padana	RA	AIA	451	40	1.035	46	2,3
Burlina	RA	AIA	426	23	733	31	3,6
Agerolese	RA	AIA	166	34	294	45	1,0
Cabannina	RA	AIA	100	17	350	53	2,9
Varzese-Ottonese-Tortonese	RA	AIA	34	5	384	43	2,6
Garfagnina	RA	AIA	0	0	152	23	1,0

