



Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: come il mercato altera tempi, qualità e sostenibilità della carne Chianina

Realizzata dall'Ufficio Qualità, Sviluppo e Ricerca di Bovinitaly insieme all'Università di Perugia, l'analisi su 28.927 capi di razza Chianina certificata mostra come le pressioni commerciali alterino tempi fisiologici, parametri produttivi e stabilità della filiera IGP

La Chianina è una delle razze bovine più antiche d'Italia e rappresenta un patrimonio zootecnico che unisce storia, selezione e territorio. La sua valorizzazione attraverso l'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" ha consolidato negli ultimi venticinque anni un modello produttivo fondato su qualità, tracciabilità e tutela del reddito degli allevatori. La razza, caratterizzata da gigantismo somatico, accrescimento tardivo e resistenza alle condizioni ambientali, produce una carne magra e ricca di acidi grassi insaturi, la cui qualità dipende non solo dalla genetica, ma anche dall'alimentazione e dalle metodiche di allevamento definite dal disciplinare IGP.

Negli ultimi anni, tuttavia, la filiera sta vivendo una crescente instabilità. Le oscillazioni della domanda, la riduzione del numero di allevamenti e la pressione esercitata dagli operatori commerciali stanno modificando in profondità i tempi di allevamento e macellazione. Non si tratta di semplici variazioni di mercato, ma di una trasformazione strutturale che rischia di compromettere la fisiologia della razza e la coerenza produttiva dell'IGP. Ogni volta che un operatore sposta volumi significativi di capi o modifica la destinazione della merce, non risponde soltanto alla domanda: incide sulla disponibilità, ridisegna gli equilibri territoriali e influenza la qualità del prodotto.

In questo contesto emerge una forma di "violenza commerciale": una pressione sistemica che spinge gli allevatori ad anticipare o ritardare la macellazione, talvolta in contrasto con i tempi biologici dell'animale e con gli obiettivi di qualità del marchio IGP. L'analisi dei dati del Centro Carni di Perugia – dove si macella il 33% della Chianina certificata – offre un osservatorio privilegiato per comprendere come la filiera re-

Andrea Fioroni

Agronomo e zootecnico, responsabile Qualità, Sviluppo e Ricerca presso Bovinitaly. Esperto di sistemi zootecnici certificati, tracciabilità e filiere IGP, svolge attività di ricerca applicata, analisi dei dati produttivi e divulgazione scientifica.

Viviana Bolletta

Ricercatrice PostDoc presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa.

Mariano Pauselli

Professore associato di Zootecnica Speciale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia

agisca alle dinamiche del mercato. Le variazioni dell'età alla macellazione, del peso carcassa e dell'accrescimento medio giornaliero mostrano una filiera sempre più vulnerabile alle pressioni commerciali.

Questa instabilità non riguarda solo la qualità della carne, ma anche la sostenibilità ambientale, la gestione aziendale e la continuità genetica della razza. La Chianina, come tutte le razze a lento accrescimento, richiede cicli produttivi regolari e programmabili. Le oscillazioni di 40–50 giorni osservate negli ultimi anni sono incompatibili con un percorso di selezione genetica coerente e con una gestione sostenibile delle risorse. L'obiettivo di questa analisi è descrivere come le dinamiche commerciali stiano influenzando la filiera, evidenziando le implicazioni per genetica, sostenibilità e qualità, e sottolineando il ruolo centrale del Consorzio nel garantire stabilità e tutela del prodotto.

Metodologia

L'analisi utilizza i dati di 28.927 capi Chianina macellati presso il Centro Carni di Perugia tra il 2012 e il 2025, integrati con le statistiche ANABIC e BDN sulla consistenza della razza. Sono stati valutati età alla macellazione, peso carcassa, accrescimento medio giornaliero e variabilità dei cicli produttivi, per misurare l'impatto delle pressioni commerciali su genetica, qualità e sostenibilità della filiera IGP.

Risultati

Un mercato che anticipa o ritarda i tempi fisiologici

I dati mostrano una forte correlazione tra oscillazioni della domanda e variazioni dell'età alla macellazione. Nei periodi di elevata richiesta commerciale, come nel 2014, 2019 e

soprattutto nel 2025, i capi vengono macellati più giovani: si scende fino a 622 giorni, il valore più basso della serie storica. Questa riduzione non è spiegabile da fattori tecnici: non cambiano genetica, alimentazione o gestione aziendale. È il mercato a comprimere i tempi fisiologici, con carcasse più leggere e crescita incompleta.

Un contesto nazionale che amplifica le tensioni

Le dinamiche osservate non sono isolate: si inseriscono in un quadro nazionale caratterizzato da riduzione degli allevamenti, aumento dei costi di produzione e crescente concentrazione delle macellazioni. In questo scenario, ogni variazione della domanda commerciale genera effetti amplificati lungo la filiera, rendendo più difficile programmare cicli produttivi regolari e coerenti con i tempi biologici della razza.

La demografia della Chianina: una razza sotto pressione

Negli anni di difficoltà commerciale – 2023 e 2024 – l'età alla macellazione aumenta rispettivamente a 672 e 667 giorni. Gli allevatori trattengono gli animali più a lungo, con un incremento dei costi di mantenimento e carcasse più pesanti non per miglioramento fisiologico, ma per permanenza prolungata in stalla. La differenza tra 2023 e 2025 è di 50 giorni: un'oscillazione troppo ampia per essere assorbita da un percorso di selezione genetica coerente. Parallelamente, tra il 2022 e il 2024 la popolazione iscritta al Libro Genealogico ANABIC diminuisce di oltre 5.800 capi, mentre le certificazioni IGP aumentano. Meno capi disponibili e più domanda generano una tensione strutturale che amplifica ulteriormente la variabilità dei cicli produttivi.

Figura 1. Andamento dei giorni di vita e peso alla macellazione (2012–2025)

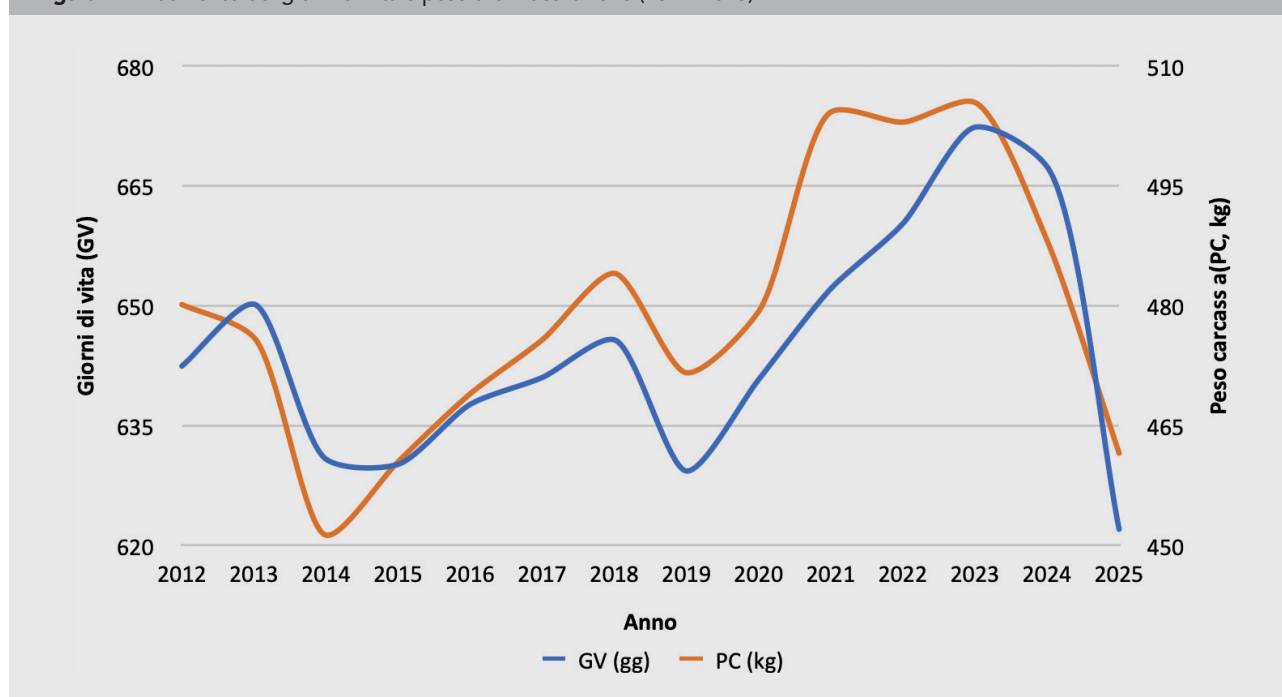
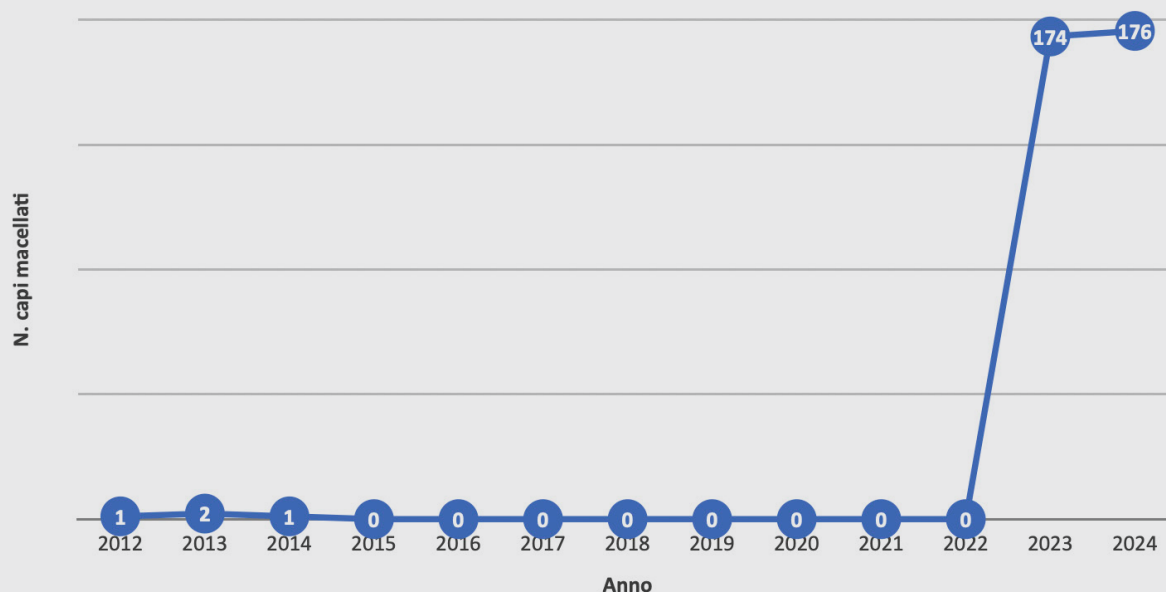


Figura 2. Incremento dei capi Chianina castrati nella filiera IGP (2012–2025)



Effetti sulla qualità e sulla sostenibilità

L'accrescimento medio giornaliero (AMG) mostra una relativa stabilità grazie agli sforzi degli allevatori, ma risente comunque della variabilità dei cicli produttivi. La sostenibilità ne risulta compromessa: razioni meno ottimizzabili, maggiore inefficienza alimentare, aumento delle emissioni per kg di carne prodotta. Sul piano qualitativo, l'età alla macellazione influenza direttamente tenerezza, struttura muscolare e capacità di trattenere i liquidi, con effetti misurabili sulla qualità finale della carne.

La castrazione come risposta commerciale

Dal 2023 si registra inoltre un aumento significativo dei capi castrati. La castrazione facilita la gestione e produce carcasse più uniformi, ma attenua la tipicità della razza e introduce criticità di benessere animale. Si tratta di una risposta commerciale, non di un miglioramento zootecnico, e riflette la crescente pressione per ottenere prodotti più standardizzati in un contesto di forte instabilità.

Conclusioni

La filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP razza Chianina si trova oggi in un equilibrio delicato, esposta a oscillazioni della domanda che comprimono o dilatano i tempi fisiologici della razza, con effetti diretti su genetica, sostenibilità e qualità. La variabilità osservata – fino a 50 giorni in soli due anni – è incompatibile con un percorso di selezione genetica coerente e con una gestione aziendale programmabile. Anche la sostenibilità ambientale risente dell'instabilità: razioni meno ottimizzabili, maggiore inefficienza alimentare e un incremento delle emissioni per chilogrammo di carne prodotta.

In questo scenario, il ruolo del Consorzio e delle cooperative mutualistiche assume un valore strategico. Le cooperative garantiscono continuità operativa, trasparenza nelle relazioni commerciali e un prezzo che riflette i reali costi di produzione. Il Consorzio, attraverso il disciplinare IGP, tutela la qualità del prodotto, la tracciabilità e l'identità della razza, offrendo un riferimento stabile in una filiera sempre più esposta alle pressioni del mercato. La sua funzione di coordinamento contribuisce a ridurre la variabilità dei cicli produttivi e a preservare la coerenza del modello IGP.

La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare la capacità della filiera di resistere alle dinamiche commerciali, mantenendo regolarità produttiva e rispetto dei tempi biologici dell'animale. Le evidenze scientifiche confermano che l'età alla macellazione è un determinante diretto della qualità e che la variabilità operativa tra macelli incide sulla coerenza del prodotto finale. La ricerca sta inoltre esplorando nuovi parametri qualitativi – come indice di rosso, water holding capacity e contenuto calorico – che potrebbero arricchire ulteriormente il disciplinare IGP e migliorare la valorizzazione della carne Chianina.

Garantire un futuro sostenibile alla razza richiederà un impegno condiviso lungo tutta la filiera: programmare cicli produttivi più regolari, valorizzare la genetica, rafforzare la sostenibilità e mantenere la qualità come riferimento centrale. Una razza non si protegge solo attraverso norme e certificazioni, ma attraverso scelte coerenti che rispettino i tempi dell'animale e non soltanto le esigenze del mercato. In questo percorso, il Consorzio rappresenta l'elemento di stabilità necessario per preservare identità, qualità e continuità della Chianina.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Violenza commerciale: come la filiera sta piegando la Chianina alle logiche del mercato

Autori

A. Fioroni, V. Bolletta, M. Pauselli

Abstract

La ricerca analizza l'evoluzione recente della filiera della Chianina, evidenziando come le dinamiche commerciali stiano progressivamente condizionando i tempi fisiologici della razza e la qualità del prodotto. L'analisi si basa su 28.927 capi di razza Chianina macellati presso il Centro Carni di Perugia tra il 2012 e il 2025, che concentra il 33% delle macellazioni certificate. I dati mostrano un anticipo dell'età di macellazione nei periodi di forte domanda, con un minimo storico di 622 giorni nel 2025, e un allungamento dei cicli produttivi nei momenti di crisi, come nel 2023, quando si raggiungono 672 giorni. Come riportato nel testo, "ogni volta che un operatore commerciale sposta volumi significativi di capi... può generarsi una forma di 'violenza commerciale'", che induce scelte non tecniche ma reattive alle pressioni del mercato.

L'instabilità dei cicli produttivi incide sulla genetica – con la macellazione di scottone destinate alla rimonta nei periodi di elevata richiesta – e sulla sostenibilità, poiché compromette l'efficienza alimentare e gestionale. La qualità della carne risulta direttamente influenzata dall'età alla macellazione, come confermato anche dalla comunicazione ASPA O219, secondo cui "l'età alla macellazione influenza parametri come tenerezza e water holding capacity". Il lavoro conclude che la filiera della Chianina si trova oggi in una condizione di vulnerabilità strutturale, in cui le pressioni commerciali prevalgono sui criteri zootecnici, compromettendo coerenza genetica, sostenibilità e qualità del prodotto.

Bibliografia essenziale

1. ANABIC. (2024). Dati demografici della razza Chianina. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne.
2. BDN – Banca Dati Nazionale. (2024). Statistiche nazionali allevamenti e consistenze bovine. Ministero della Salute.
3. Forabosco, F. (2005). Breeding for longevity in Italian Chianina cattle (Doctoral dissertation). Wageningen University and Research.
4. Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini.
5. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. (1998). Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Iscrizione nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette ai sensi del Regolamento (CE) n. 134/98.
6. ASPA – Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali. (2025). Comunicazione O219: Parametri di qualità della carne nelle razze del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Congresso ASPA 2025.
7. Centro Carni Perugia – BDN Teramo. (2012–2025). Database capi Chianina macellati presso il Centro Macellazione Carni Perugia. Elaborazione interna.