

## La storia

La razza bovina Romagnola vanta origini antichissime: sembra che gli antenati di questo bovino siano giunti in Italia con i Longobardi o i Goti, attorno al IV secolo d.C., portando con se tutti i loro beni.

L'attività di selezione inizia nella seconda metà del XVIII secolo e, nel 1800, i bovini Romagnoli sono eccellenti animali a duplice attitudine, carne e lavoro. Poi, nel 1900, durante l'esposizione internazionale di Parigi, la Romagnola viene premiata, insieme alla Hereford, come miglior razza da carne.

A metà degli anni cinquanta la razza bovina Romagnola era diffusissima: mezzo milione di capi allevati, in una zona molto ampia, che dal Veneto, attraverso l'Emilia, arrivava fino alle Marche.

Oggi si contano poco più di 8 mila bovini. Una riduzione drastica, causata dalla crisi generale dell'allevamento intensivo e dalla diffusione sempre più capillare della frutticoltura industriale.

## Descrizione

Il bovino Romagnolo è riconoscibile dal mantello grigio-chiaro tendente al bianco, in particolare nelle femmine, con sfumature grigie in diverse parti del corpo, corna nere ben sviluppate, a forma di lira nelle femmine e di mezzaluna nei maschi. Ha inoltre un notevole sviluppo muscolare, armonico e compatto, arti robusti sia nei maschi che nelle femmine.

## Area di attuale produzione

Province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini.

La Razza bovina Romagnola è un Presidio Slow Food  
Responsabili del Presidio

Gabriele Locatelli  
tel. +39 0543 970562 - +39 380 5024260  
g.locatelli@comunita-montana-acquacheta.fc.it  
Piero Tassinari  
tel. +39 0543 956818 - +39 334 3598353  
azagr.prato@libero.it

## Numeri utili

Provincia di Forlì - Cesena 0543 714111  
www.turismo.fc.it

Comunità Montana Acquacheta 0543 955021  
www.comunita-montana-acquacheta.fc.it

Comunità Montana Appennino Cesenate  
0543 900711  
www.comunitamontanaappenninocesenate.it

Comunità Montana Appennino Forlivese  
0543 926011  
www.comunita-montana-forlivese.fc.it

Questo pieghevole è stato realizzato grazie al contributo di:



Testi  
Sergio Capaldo - Michela Blengetti  
Foto  
Paolo Mattioli  
Progetto grafico  
Casa Walden Comunicazione, Forlì  
Stampa  
Tipo-litografia Fabbri, Modigliana (FC)



## La Razza Bovina ROMAGNOLA



## Informazioni utili

Date le caratteristiche di rusticità della razza, la gran parte dei bovini rimasta è allevata sui pascoli, ricchi di foraggio, dell'Appennino Romagnolo, nelle province di Forlì-Cesena e Rimini (5.000 capi), Ravenna (1.000). Nell'Appennino Bolognese se ne contano circa 1.000 capi. È considerata il bovino più resistente al clima tra le razze autoctone bianche: la sua adattabilità a terreni difficili la rende un ottimo animale da pascolo e il suo latte è utilizzato soltanto per lo svezzamento dei vitelli. Il metodo di allevamento è ancora quello tradizionale, che prevede alcuni mesi di pascolo libero e un'alimentazione basata su materie prime naturali senza l'utilizzo di integratori e sottoprodotti di derivazione industriale. Le caratteristiche morfologiche della razza, i sistemi di allevamento, la grande adattabilità in condizioni ambientali difficili e la qualità organolettica delle sue carni, collocano questa razza nel panorama delle migliori razze bovine esistenti.

## La Romagnola a tavola

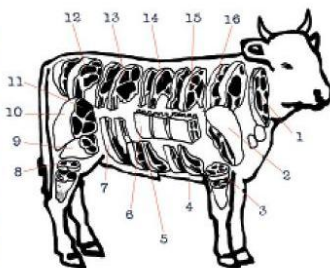
La Romagnola ha una carne di color rosa carico, una giusta marezatura e una corretta percentuale di grasso intramuscolare. Queste caratteristiche la rendono profumata durante la cottura, tenera, sapida e gustosa. Tagli come lo scamone, l'arrosto di fesa o le costate esprimono al meglio le caratteristiche organolettiche di questa razza.

Ma, anche i tagli meno nobili, uniti a cotture lente e delicate, esaltano la tenerezza, la sapidità e la succulenza delle carni razza Romagnola.

## Scheda descrittiva della Bovina

### I Tagli della Romagnola

1. Collo
2. Spalla
3. Geretto anteriore
4. Fiocco di punta
5. Punta di mezzo
6. False coste
7. Pancetta
8. Geretto posteriore
9. Noce
10. Sottofesa
11. Fesa francese
12. Arrosto di mezzo o scamone o arrosto di codino
13. Nodini
14. Costolette
15. Costolette
16. Reale



la Carne che mangi è stata allevata da:

