



Sono Niccolò Vucenovich amministratore della Cooperativa Fattoria degli Animali la Collinara, responsabile dell'agriturismo.

Il mio compito è quello di assicurare la qualità e la freschezza delle materie prime del nostro ristorante.

La mia passione: la carne, mi porta ad essere un selezionatore che ogni settimana visiona, valuta e sceglie personalmente le carni che trovate in questo menù.

La selezione delle carni viene fatta tenendo in prima considerazione la qualità del benessere e della vita dell'animale.w

Successivamente valuto la qualità in base la presenza o assenza di grasso intramuscolare (famosa marezatura) ed inoltre valuto la conformità dell'animale.

Noi selezioniamo e ci affidiamo direttamente ai Consorzi e ai piccoli allevatori da cui andiamo a scegliere l'animale per noi perfetto.

Tutte le razze di animali che scegliamo vengono verificate per evitare incroci fraudolenti che non garantiscono le caratteristiche di razza, tramite il numero della marca auricolare dell'animale stesso confrontato con il portale veterinario www.vetinfo.it.

Potete verificare voi stessi la scheda tecnica della carne di vostra scelta, saremo lieti di farvi visionare i documenti anche al solo titolo di curiosità.

BUONA SCELTA!

7
6
5
4
3
2
1



LA CINISARA

Dai monti di Palermo, la razza "leggendaria"

RAZZA

Bovino di mole medio-piccola ma molto rustica e resistente, Il manto è totalmente di colore nero.

CARNE

Gusto avvolgente e delicato, presenta una lieve marezzeria.

ALLEVAMENTO

Alllevata tra mare e montagna allo stato brado sulle montagne, vista mare, della provincia di Palermo.

"Lecca pietre e fa latte".

È questa la frase ricorrente con cui gli allevatori descrivono da secoli la straordinaria adattabilità della Cinisara.

Bovino rustico di taglia media con attitudine prevalente di produzione di latte e buone caratteristiche caseificatorie, la Cinisara deve il suo nome a Cinisi, paese della periferia di Palermo.

Si narra che, durante la dominazione spagnola, un veliero carico di bovini destinati alla corrida abbia fatto naufragio e che i pochi esemplari sopravvissuti si siano sparsi allo stato brado per le montagne circostanti.

CARATTERISTICHE

La carne di Cinisara presenta una marmorizzazione tenue e una buona copertura di grasso esterna.

Il gusto è intenso ma morbido.

La caratteristica peculiare è la leggerezza dovuta all'alimentazione al pascolo e alle erbe officinali di cui il territorio risulta ricco.



LA FRISONA

*Direttamente dalla Pianura Padana,
la razza più diffusa al mondo*

RAZZA

Bovino di mole media,
manto pezzato nero o rosso, statura alta.

CARNE

Dal colore rosso, sapore delicato
e marezzatura importante.

ALLEVAMENTO

Allevata a stabilizzazione libera con paddok esterni
che gli consentono libero movimento.

Originaria della Pianura Padana,
la Frisona Italiana discende da varietà
olandesi e nordamericane. Le prime
importazioni risalgono al 1870.

Nel 1929, l'allevamento della Bonifica di Torre
in Pietra (Roma) acquista il toro Carnation
Producer dalla Carnation Milk Farm di Seattle
(USA), che diventerà un capostipite chiave
per la Frisona odierna della nostra penisola.

A partire dal 1950, la Frisona sostituisce
gradualmente la Bruna soprattutto in pianura,
assumendo una fisionomia propria
e un registro genealogico unificato nazionale:
Frisona Italiana.

Oggi è diffusa principalmente nel Nord Italia,
soprattutto in Lombardia ed Emilia-Romagna,
con mantelli pezzati neri o rossi e corna corte.

CARATTERISTICHE

La carne della Frisona si caratterizza
per un sapore intenso e corposo,
favorito dall'infiltrazione marcata di grasso
e dall'età avanzata degli animali.



LA GRIGIO ALPINA

*Dalle aziende agricole familiari del Trentino,
la più antica abitante delle Alpi*

RAZZA

Di mole media dal manto grigio è in grado di adattarsi alle condizioni ambientali delle aree montane.

CARNE

Dal colore rubino, sapore delicato ed erbaceo con marezza capillare.

ALLEVAMENTO

Allevate nei tipici masi altoatesi con alimentazione a secco nel periodo invernale e pascolo estivo.

Allevata per secoli dalle popolazioni locali, soprattutto in contesti marginali ed estremi come quelli dei masi di alta quota, la Grigio Alpina è in grado di adattarsi perfettamente alle dure condizioni ambientali delle regioni montane.

Di taglia e peso medi, è in grado di spingersi su pascoli estremamente impervi, inaccessibili per altre razze bovine.

Nonostante la sua presenza risulti documentata sin dall'800, le uniche modificazioni si sono verificate in relazione alle condizioni ambientali e di allevamento e per l'attività di selezione portata avanti dai pochi allevatori che da sempre hanno creduto nelle qualità di questa razza, migliorandola in purezza.

CARATTERISTICHE

La Grigio Alpina vanta infatti ottime qualità.

Le carni si presentano con un buona copertura esterna di grasso e un'infiltrazione pronunciata.

Il sapore è delicato ed erboso, caratteristico degli animali di alpeggio.



LA MODICANA

*Dalle splendide terre del ragusano,
la grande razza autoctona siciliana*

RAZZA

Di pezzatura media dal caratteristico mantello rosso,
con sfumature dal vinoso al nero.

CARNE

Marmorizzazione tenue ed una buona
copertura di grasso esterna.

ALLEVAMENTO

Allevata libera al pascolo nel territorio del ragusano,
in particolare nei dintorni di Modica da cui prende il nome.

Presente da secoli in Sicilia, riconoscibile
dal caratteristico mantello rosso.

Secondo alcuni giunta dal Mediterraneo,
secondo altri dall'Europa continentale.

È la Modicana, razza storicamente
considerata tra le migliori per la sua triplice
attitudine e da sempre distintasi per
la sua robustezza e per la sua capacità
di sopravvivere alle estati più torride,
alimentandosi al pascolo.

La sua dieta è oggi integrata con fieno
autoprodotta e trifoglio, unitamente a una
piccola quantità di mangime concentrato
a base di orzo, grano e fave, per garantire
un'alimentazione equilibrata e favorire
il benessere dell'animale.

CARATTERISTICHE

La carne presenta una delicata
marmorizzazione e una buona copertura
esterna di grasso.

Il suo gusto si rivela vellutato ma al contempo
intenso e mordace, offrendo un'esperienza
sensoriale unica, com'è unico l'ambiente
in cui viene allevata.



LA SIMMENTAL

*Da un'altezza di 1200 metri,
una delle più antiche razze bovine del mondo*

RAZZA

Di mole grande è tra le più antiche di tutte le razze bovine nel mondo, di colore pezzato rosso e bianco.

CARNE

Dal colore rintenso e brillante, sapore sanguigno ed erbaceo, marezzatura pronunciata.

ALLEVAMENTO

Allevata nei tipici masi altoatesini, alpeggio estivo in pascoli ad oltre 1800 metri.

Originaria delle valli del Simme, nel Bernese, e formatasi nel V secolo dall'incrocio del bestiame locale con esemplari scandinavi, la Simmental è una razza storica, importante per le sue caratteristiche produttive.

Presenta un'altezza al garrese che varia da 1,35 a 1,40 metri nelle vacche e da 1,40 a 1,45 metri nei tori, con un peso vivo che oscilla tra i 700-800 kg nelle femmine e 800-1.100 kg nei maschi.

Il mantello tradizionale della Simmental, sebbene non standardizzato, si distingue per chiazze rosse (o dorate) e bianche.

CARATTERISTICHE

Le nostre Simmental provengono da masi altoatesini siti a più di 1200 metri sul livello del mare, dove si alimentano nei pascoli di alpeggio in estate e con fiori alpini e cereali in inverno.

La carne si caratterizza per una marezzatura pronunciata, per il colore intenso e brillante e per un sapore sanguigno ed erbaceo.



LA VALDOSTANA

Da allevamenti estensivi e pascoli estivi d'alta quota, il sapore della vita alpina

RAZZA

Bovino di mole media, può avere il manto pezzato rosso, castano e nero.

CARNE

Dal colore rosso, sapore intenso e deciso sentore del pascolo alpino.

ALLEVAMENTO

Allevamenti estensivi, pascoli estivi di alta quota con trasferimenti "desarpa" nelle rimesse invernali.

Formidabili capacità di sfruttamento dei pascoli e grande adattabilità alle avverse condizioni ambientali.

Queste sono solo due delle numerose qualità che contraddistinguono la Valdostana.

Si tratta di animali a duplice attitudine che offrono risultati notevoli sia nella produzione di latte che di carne.

Lo svezzamento avviene non prima dei 60 giorni e sempre in modo graduale.

I mangimi consistono principalmente di cereali come mais, orzo, crusca di frumento, soia ricca di proteine, oltre a composti minerali e vitamine.

Durante l'inverno gli animali sono stabulati nelle stalle, in primavera e in autunno pascolano sui verdi prati in fondo valle.

Durante l'estate, salgono invece agli alpeggi, dove si svolge anche il rituale naturale della battaglia spontanea: vacche provenienti da allevamenti diversi si sfidano in combattimenti per eleggere una vincitrice che diviene la regina dell'alpeggio.

CARATTERISTICHE

La carne delle Valdostane, di vivido colore rosso e dal sapore intenso e deciso, è una perfetta narrazione esperienziale dei benefici del pascolo alpino.



LA MARCHIGIANA

Dai pascoli della regione Marche

RAZZA

Di mole grande con mantello bianco e la pigmentazione della cute e delle mucose nera.

CARNE

La carne è di ottima qualità: rosata, tenera, a grana fine, con il giusto grado d'infiltrazione di grasso, contiene molte proteine e possiede bassi livelli di colesterolo.

ALLEVAMENTO

Allevata al pascolo sulle colline Marchigiane.

Allevata in tutta l'Italia centrale soprattutto nelle Marche, Abruzzo, Molise e Campania.

È la terza razza da carne in Italia dopo la Fassona e la Chianina e quella dotata della migliore struttura morfologica di tutto il ceppo podolico.

La razza è caratterizzata dall'adattabilità al pascolo in diverse condizioni perché ottima utilizzatrice dei foraggi e resistente alle malattie.

Eccellente produttrice di carne, sia in termini di resa al macello che di qualità delle carni.

CARATTERISTICHE

La carne che si ottiene dalla Marchigiana è tenera, di ottimo sapore, dall'elevato contenuto proteico e dai bassi livelli di colesterolo.

È molto magra e rispetto alle altre carni in commercio contiene una minore percentuale di acidi grassi saturi.



LA CHIANINA

Una delle più antiche razze bovine d'Italia

RAZZA

Razza bovina che vanta animali di taglia decisamente grande, se non addirittura gigante. Il loro manto bianco, le brevi corna rivolte all'esterno e la colorazione nera di lingua e musello, la rendono decisamente inconfondibile.

CARNE

Carne piuttosto magra con buona marezzatura vicino alla muscolatura.

Di colore rosso vivo e grana serrata e consistente contiene poche calorie e basso contenuto di colesterolo.

ALLEVAMENTO

Allevati al pascolo questi animali godono il privilegio di una vita sana e naturale.

La mucca Chianina è una razza bovina che ha una storia antica e affascinante.

La sua origine risale probabilmente all'epoca degli Etruschi, ma è stata selezionata e migliorata durante l'epoca romana per produrre carne di alta qualità.

La mucca Chianina è famosa per la sua mole imponente e per il suo mantello bianco.

È una razza rustica, adattabile a diverse condizioni climatiche e di alimentazione, ed è in grado di resistere a lunghi periodi di siccità.

La razza Chianina è caratterizzata dalla sua grande taglia, con un peso medio di 1.500 kg per gli esemplari maschi adulti.

Ha un mantello bianco uniforme e una muscolatura molto sviluppata.

Nel corso dei secoli, la Chianina è stata utilizzata per lavori agricoli, come animali da traino per i carri, ma anche per la produzione di carne.

Oggi, viene allevata principalmente in Toscana, Umbria e Lazio, dove viene utilizzata per produrre tagli di carne pregiata.

CARATTERISTICHE

La sua carne è famosa per la sua alta qualità organolettica, caratterizzata da una texture soda e compatta e un sapore intenso e delicato allo stesso tempo.

Si tratta di una carne molto nutriente, grazie al suo basso contenuto di grassi e al suo alto contenuto di proteine.

È ricca di vitamine del gruppo B, ferro, zinco e altri nutrienti importanti per una dieta equilibrata.



LA ROMAGNOLA

Simbolo della tradizione contadina Romagnola

RAZZA

Manto grigio chiaro tendente al bianco con striature grigie in diverse parti del corpo e lunghe corna.

CARNE

Colore rosa intenso con marezzatura fine che ne conferisce un sapore deciso e succulento.

ALLEVAMENTO

Gli allevamenti, circa 150 per 8.000 esemplari, sono concentrati nell'Appennino romagnolo, nella provincia di Ravenna e in altre della Romagna.

Tipica della Romagna, questa razza fa parte del trittico di bovini tutelati dal Consorzio del Vitellone Bianco.

Questa specie si estende tra varie province italiane del centro nord come Bologna, Faenza, Pesaro, Rovigo, Forlì e Cesena.

La carne romagnola trae origine dal bestiame giunto in Italia nel IV secolo.

L'animale si presenta con un manto bianco, corto e setoso che copre una pelle completamente pigmentata, mentre negli esemplari maschi è facile riscontrare una tonalità di grigio, i suoi arti corti e robusti rendono questo animale particolarmente predisposto all'allevamento al pascolo anche in territori montuosi.

La sua origine deriva dalla specie del Bos Taurus macraceros auruch (grandi corna), presente sulle montagne dell'Europa Centrale da oltre 400 anni.

Si distingue per la sua eccellente adattabilità alle diverse condizioni climatiche, alla resistenza alle malattie e per la sua precocità di crescita, grazie anche all'alimentazione a base di foraggi, cereali, fieno, paglia e legumi.

La specie raggiunge il peso di 700-900 kg nelle vacche e di 1200-1500 kg nei maschi adulti.

CARATTERISTICHE

La carne romagnola si presenta di un colore rosa intenso con una marezzatura fine che ne conferisce un sapore deciso e succulento.

Si tratta di una delle carni più pregiate nel panorama nazionale ed internazionale anche per via della sua scarsa reperibilità.



BUFALO

Dalla terra del sole e del mare, il principe campano

RAZZA

Mole media. Mantello di colore uniforme, largo e robusto, arti brevi ma muscolosi

CARNE

Alta concentrazione di ferro e basso contenuto di colesterolo, sapore dolce ma intenso.

ALLEVAMENTO

Estensivo su terreni vulcani, con paludi che permettono il refrigerio ed il loro benessere naturale.

I bufali prosperano in un ambiente quasi selvaggio, pascolando liberamente.

Adattare pratiche di allevamento intensive per loro può rappresentare una sfida.

La razza è stata riconosciuta ufficialmente nel 2000 dal MiPAAF (attuale MASAF), a tutela di specifiche caratteristiche sviluppate nel corso di secoli. Il maschio, di corporatura più robusta e in genere più alto, può raggiungere un peso di circa 800 kg.

Le femmine si attestano in media sui 650 kg.

La carne di bufalo contiene una bassa percentuale di grassi e presenta un sapore dolce ma intenso.

CARATTERISTICHE

Le proteine in essa contenute non differiscono molto da quelle della carne bovina, mentre la quantità di vitamine e minerali è leggermente diversa, con una maggiore quantità di vitamine B6, B12, ferro e K.