

# VITELLONE PADANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vitellone padano.



## La storia

L'allevamento del "vitellone padano" è realizzato nell'ampio arco territoriale della Pianura Padana. Nel Veneto la produzione tipica è localizzata nelle aree pianeggianti, adatte alla coltivazione intensiva di specie a destinazione foraggera quali erba medica, prati polifiti e monofiti, cereali da foraggio. Soprattutto nella seconda metà del secolo sono sorte numerose strutture cooperative tra allevatori aventi lo scopo di gestire direttamente una o più fasi produttive. Inoltre, l'evoluzione tecnologica avvenuta negli ultimi anni in questi allevamenti ha raggiunto livelli di razionalità dei sistemi produttivi difficilmente riscontrabili in altri paesi.

## Descrizione del prodotto

La carne di "vitellone padano" deriva dalla macellazione di capi bovini adulti o di sesso maschile, non castrati e di età inferiore ai 2 anni, o femmine di età inferiore ai 19 mesi, che hanno raggiunto un peso variabile da 400 a 600 kg. Le carni sono di colore rosso-rosa brillante, con una fibra sottile e poco grasso. È una carne molto saporita e apprezzata per l'elevata resa dei tagli magri e morbidi.

## Processo di produzione

L'allevamento del "vitellone padano" avviene in strutture che consentono un adeguato ricambio d'aria, agevole distribuzione di acqua e alimenti, facilità di interventi sanitari e controlli agli animali. La materie prime utilizzate per l'alimentazione sono prevalentemente a base di farine di mais e orzo, crusca, farina di soia, eventualmente siero, se disponibile, e integrazioni vitaminico-minerali.

## Usi

La carne del "vitellone padano" è adatta a tutti i tipi di dieta. A seconda dei tagli trova in cucina differenti e numerosi utilizzi, sia cotta al forno o alla brace, sia in padella.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno, presso i rivenditori al dettaglio specializzati in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Province di Verona, Padova, Vicenza, Venezia e Treviso.

