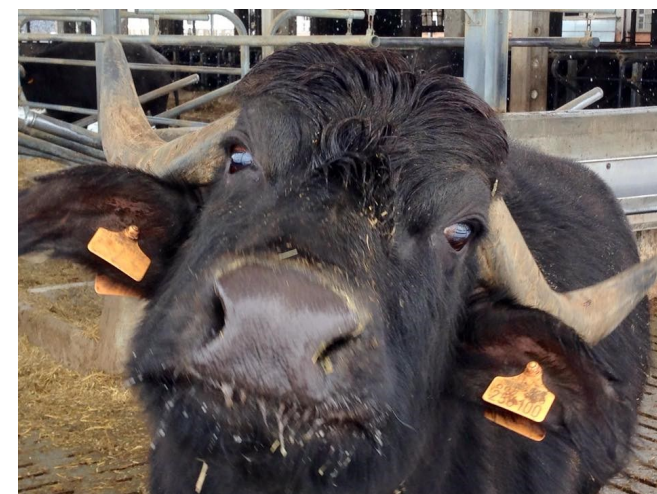




# La carne di bufalo, un'eccellenza Made in Italy

**Carne di Bufala di razza  
Mediterranea Italiana**





# La bufala di razza Mediterranea Italiana

Fonte: Prof. Alberto Brugiapaglia  
Prof. Alfredo Pauciullo  
Università di Torino  
Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari



Bufala Mediterranea Italiana

La Mediterranea Italiana è una razza di bufala ufficialmente riconosciuta nel 2000 dal DM 201992 del 05.07. Ha caratteri di unicità fissati a seguito ad anni di isolamento genetico e assenza di incroci con altre razze. Pertanto, è da considerarsi un patrimonio unico della zootecnica italiana.

## La Carne di bufalo

*È un prodotto che rientra nella dieta Mediterranea, considerata un prodigio alimentare per le sue caratteristiche chimico-fisico-nutrizionali, che la rendono estremamente attuale in relazione alle esigenze dei consumatori attenti a salvaguardare la propria salute con un'alimentazione sana, genuina e naturale. Cento grammi di sottofiletto contengono mediamente 75 g di acqua, 21 g di proteina e 1.4 g di grasso.*

## Proteine

*Le proteine sono facilmente digeribili ed assimilabili dal momento che le carni provengono da animali giovani (15 mesi circa). La densità nutrizionale in proteine è alta, con valori del rapporto proteina/sostanza secca pari all'87%. Cento grammi di carne bufalina soddisfano circa il 35% del fabbisogno giornaliero in proteine (adulti maschi 63g; adulti femmine 54g; LARN 2014).*

## Grasso, colesterolo e ferro

*La ridotta quantità di grasso muscolare limita il valore energetico (98.97 kcal/100 g di carne) rendendo la carne di bufalo facilmente digeribile e pienamente rispondente alle attuali esigenze del consumatore. Oltre ad essere povera di grasso, la carne di bufalo ha un ridotto contenuto di colesterolo (51 mg/100 g di carne) e una elevata quantità di ferro (13 µg/g di carne) in forma altamente assimilabile dal nostro organismo. È quindi consigliata alle persone anemiche, alle donne in gravidanza e ai bambini in crescita. Cento grammi di carne di bufalo forniscono mediamente il 10% del fabbisogno di ferro giornaliero (10 mg adulto maschio, 18 mg donna età fertile; LARN 2014).*

## Qualità organolettica

*La tenerezza, ovvero la caratteristica organolettica maggiormente apprezzata dal consumatore, misurata indirettamente tramite analisi strumentali, è elevata già dopo 7 giorni di frollatura (4 kgf). Un ulteriore e sensibile miglioramento della tenerezza si ottiene facendo frollare la carne per 14 giorni (3.81 kgf). Su questa importante caratteristica organolettica influisce molto positivamente l'elevata solubilità al calore del collagene (18%). Riguardo al colore, la carne bufalina, rispetto a quella bovina, presenta un colore più tenue e tendente al rosso.*

### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

È caratterizzata dall'aspetto massiccio, dalla testa armonica e con fronte ampia e dalle corna rivolte all'indietro lunghe anche 50-60 cm.

Il mantello è generalmente di colore bruno, con sfumature che vanno dal bruno chiaro fino al marrone bruciato, quasi nero, con colori più chiari nella parte anteriore del tronco.

La mammella, molto importante, deve essere ben conformata, elastica, con pelle fine e glabra; quarti regolari, armonicamente sviluppati, e capezzoli lunghi, ben distanziati e verticali.



### ALLEVAMENTO

La quasi totalità degli allevamenti sono a gestione familiare, connotati da sistemi non intensivi che esaltano la rusticità della razza nel rispetto della tradizione. L'alimentazione è basata su foraggi aziendali, verdi o essiccati, integrati da cereali o leguminose coltivate nella zona.

