

**A tavola con la
Compagnia dello Stile Pisano**



27 dicembre 2006
Trattoria « da Cucciolo »

Mucco pisano

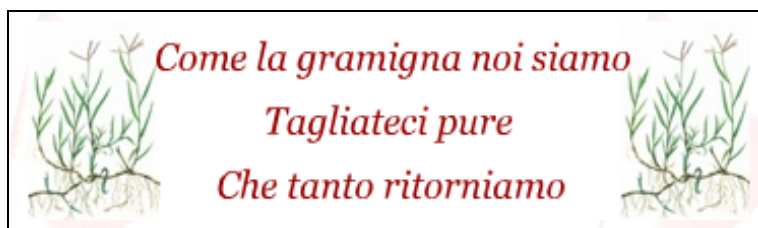


E' una qualità di carne allevata da cinque secoli nell'area del parco di di Migliarino-San Rossore, nata dall'incrocio di tre razze: la Podolica locale (che ha caratteri intermedi tra la maremmana e la pontremolese), la Chianina e la Bruno Alpina. Ha il manto color castoro con una riga rossiccia sul dorso. I maschi hanno il collo corto e grosso, con un'ampia giogaia.

L'allevamento della mucca pisana (mucco) segue generalmente le tecniche tradizionali. L'alta adattabilità della razza ai regimi alimentari poveri consente di ottenere buoni risultati con l'allevamento di tipo semibrado. La qualità della sua carne, garantita da severi controlli da parte dell'Ente Parco, deriva dalla tecnica di allevamento e dalla cura nell'alimentazione.

La mucca pisana negli anni settanta aveva raggiunto il minimo storico di 60 capi, essendo una razza da lavoro, infatti, con la meccanizzazione era venuto meno l'interesse ad allevarla. Negli ultimi venti anni c'è stato un recupero di questa razza; i capi attualmente allevati sono 263 distribuiti in 21 aziende, anche al di fuori dell'area del Parco, nella provincia di Pisa.

La carne, dal sapore marcato, è tenera e di colore rosso chiaro negli esemplari più giovani, compatta e più scura in quelli di 18-20 mesi.



www.compagniadellostilepisano.it



Menu

Antipastini misti della 'asa

Trenette alla renaiola

Tagliolini sur mucco pisano

Tagliata e/o cignale

Dórcini misti della Graziella

Caffè e sniappini

