

BRUNA ITALIANA

LA RAZZA

La Bruna italiana si distingue per un giusto equilibrio tra qualità e quantità del latte prodotto, la cui caratteristica tradizionale è quella di essere particolarmente adatto alla caseificazione. Dallo sguardo dolce, profondo e delicato, con un temperamento estremamente docile, la Bruna italiana abbina un aspetto elegante e armonioso a solidità strutturale. È conosciuta per l'armoniosità creata dal mantello bruno con il verde dei pascoli.

L'AMBIENTE

Da sempre grande sfruttatrice anche dei pascoli più impervi, dove vive in perfetta



armonia con l'ambiente, la Bruna italiana conta un patrimonio di circa 750.000 capi ed è la seconda razza da latte in Italia in termini di diffusione. Tradizionalmente allevata nelle piccole aziende delle zone più svantaggiate, oggi la Bruna italiana, grazie alla qualità e alle peculiarità delle sue produzioni, occupa posti di prestigio anche nelle medio - grandi aziende della Pianura Padana.

DA CHI E COME VIENE ALLEVATA

La passione per gli animali e l'amore per la propria terra sono le principali caratteristiche dei suoi allevatori - sono circa 10.000 gli allevatori che seguono i programmi di selezione - la cui tradizione è vivere in armonia con la natura e con gli animali, dedicando loro la propria vita.

Per l'alimentazione molte aziende di tipo tradizionale sfruttano pascoli e alpeggi a quote molto elevate, anche al di sopra dei 2000 m s.l.m., come pure le produzioni foraggere aziendali di fondovalle.

CHE COSA PRODUCE

La qualità del latte, espressione del patrimonio genetico intrinseco della razza, è un





fattore di diversificazione determinante sia per elevare la resa di produzione, sia per migliorare la lavorazione dei prodotti caseari differenziandone anche le caratteristiche bio-organolettiche.

Una materia prima d'eccezione, migliorata da oltre vent'anni di selezione intesa come genetica e management aziendale, che oggi Anarb (Associazione nazionale allevatori bovini della razza Bruna) sta promuovendo con un concetto di qualità globale del prodotto: partendo dalle caratteristiche peculiari del latte di razza Bruna, tale concetto si concretizza nell'ampia gamma dei formaggi artigianali tipici, espressione del territorio di allevamento della razza Bruna italiana, che possono avvalersi del marchio "disolabruna".



La tracciabilità del latte e degli animali allevati dà, inoltre, ai prodotti caseari "disolabruna" garanzia di qualità e salubrità.

LA ZOOTECNIA DA LATTE E LA SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

Bruna italiana significa, oltre ad economia moderna e di successo nella continuità della tradizione, anche salvaguardia dell'ambiente e produzioni in sintonia con la natura. Il 70% degli allevamenti sono ubicati in territori cosiddetti difficili, dove la presenza dell'uomo è da sempre legata alla zootecnia. La zootecnia da latte, il pascolo, ma anche il mantenimento dei prati e dei territori più impervi, sono il miglior sistema di salvaguardia dell'ambiente a costi decisamente contenuti per l'intera comunità.

IL PROGETTO ANARB

Il progetto Anarb "Qualificazione e tutela dei prodotti caseari a base di latte di Bruna italiana" è volto alla valorizzazione delle produzioni tipiche legate a territori dove, certamente, i ritmi biologici e la qualità



delle produzioni del bestiame allevato sono diversi da quelli di aree industrializzate ad alta urbanizzazione. L'obiettivo è quello di ottimizzare il legame esistente tra animali, quantità, qualità e salubrità del prodotto finito, certificando al consumatore la tracciabilità della materia prima utilizzata: il latte.

L'Associazione nazionale allevatori bovini della razza Bruna (Anarb), fondata nel 1957, si propone i compiti di miglioramento selettivo e di valorizzazione della razza bruna italiana, con particolare riferimento alle peculiarità delle sue caratteristiche produttive.