

il Bovino

Un importante antenato

Forse i bovini che oggi alleviamo derivano dall'Uro, un grande bovino selvatico che abitava nei boschi. Un tempo la nostra pianura padana era quasi interamente coperta da boschi di querce, olmi, faggi e, sotto le fronde di questi alberi, viveva anche l'uro o bue selvatico.

Circa 8000 anni avanti Cristo i bovini cominciarono ad essere addomesticati e si diffusero un po' ovunque. L'uomo pastore, che allevava già pecore e capre, aveva capito che l'allevamento dei bovini gli dava più ricchezza.

I Romani preferivano la carne di pecora, maiale e pollame, ma allevavano i bovini per la produzione del letame e per fare sacrifici agli dei. Avevano poi i "boves aratores" per arare e i "boves carricari" per trainare i carri.

Fino a quando non ci sono stati i trattori, la forza dei bovini, lenti ma costanti, è stata sfruttata nel lavoro dei campi.

Oggi i bovini sono importanti per la carne, il latte e non vengono più usati per il lavoro.

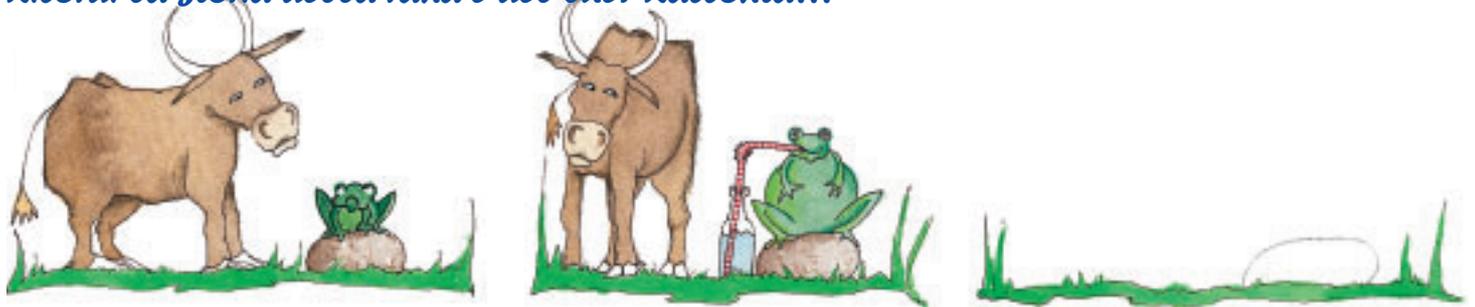
Venerati

Il toro fu una preda difficile per i cacciatori e cercò sicuramente di ribellarsi all'addomesticamento. L'uomo provò timore e paura ma anche ammirazione per un animale così imponente e forte.

Poi i bovini furono addomesticati e le popolazioni che li allevavano diventarono più ricche delle altre. Queste popolazioni cominciarono a considerarli indispensabili, preziosi, insostituibili tanto da pensarli quasi come degli dei.

Il bue Api era proprio considerato una divinità in segno di riconoscenza.

Ricordi la storia della rana e del bue? Racconta...

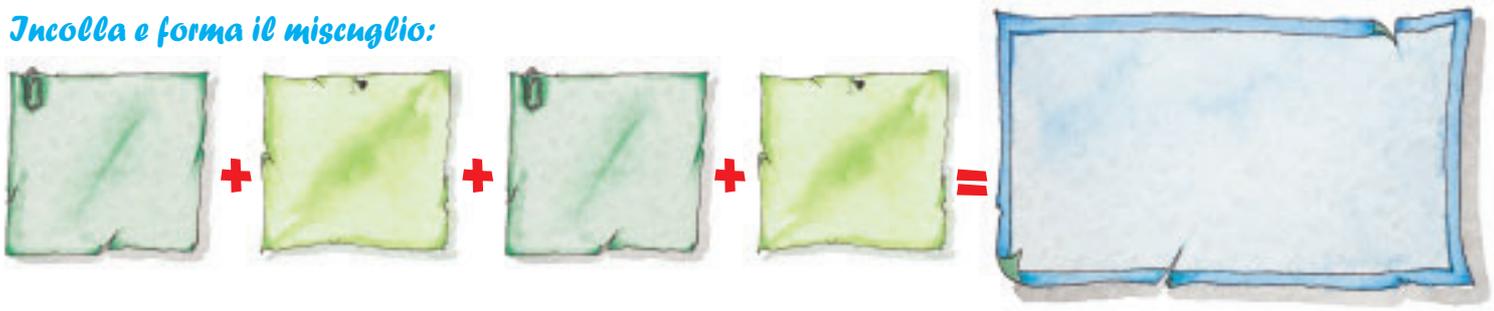


Le cure dell'uomo

L'allevatore deve preoccuparsi di tenere vuota la stalla prima di trasferire nuovi vitelli, accertarsi che lo spazio sia stata arieggiato e disinfettato. Alcuni allevatori, per essere più tranquilli, preferiscono che il veterinario esegua dei controlli di tanto in tanto.

Per ottenere una buona carne è importante che i bovini da carne o ingrasso siano alimentati con prodotti sani che possono essere prodotti anche nella fattoria. Vicino alle stalle o nella corte sono collocati dei grandi miscelatori che preparano una miscela composta da: mais trinciato - farina di mais- paglia - mangime.

Incolla e forma il miscuglio:



E per cominciare, il latte

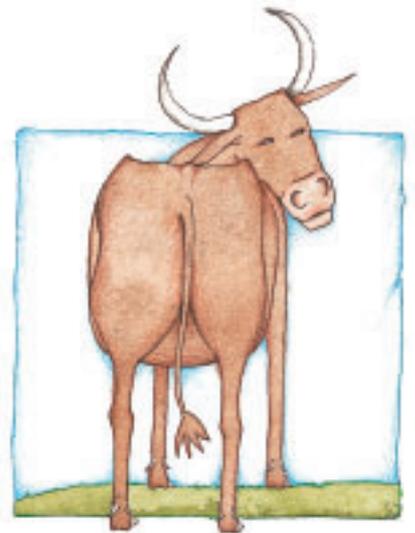
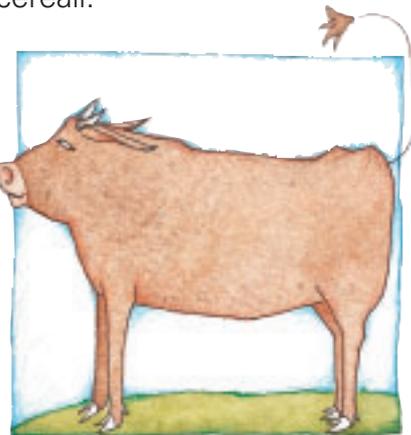
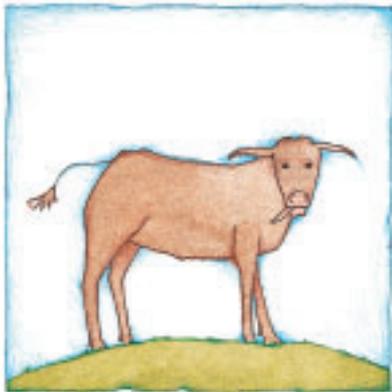
La mucca, dopo 284 giorni di attesa, partorisce un vitello o in casi molto eccezionali due. Alla nascita il piccolo pesa 45 chili circa, si nutre con il latte materno e ha bisogno di vivere in un luogo asciutto, ben aerato, riparato dal freddo e dagli sbalzi di temperatura.

Dopo 20 giorni i vitelli pesano già 60 chili e vengono chiamati "baliotti".

I vitelli, che sono destinati all'ingrasso, vengono trasferiti presso un allevatore che cura la fase di svezzamento molto delicata.

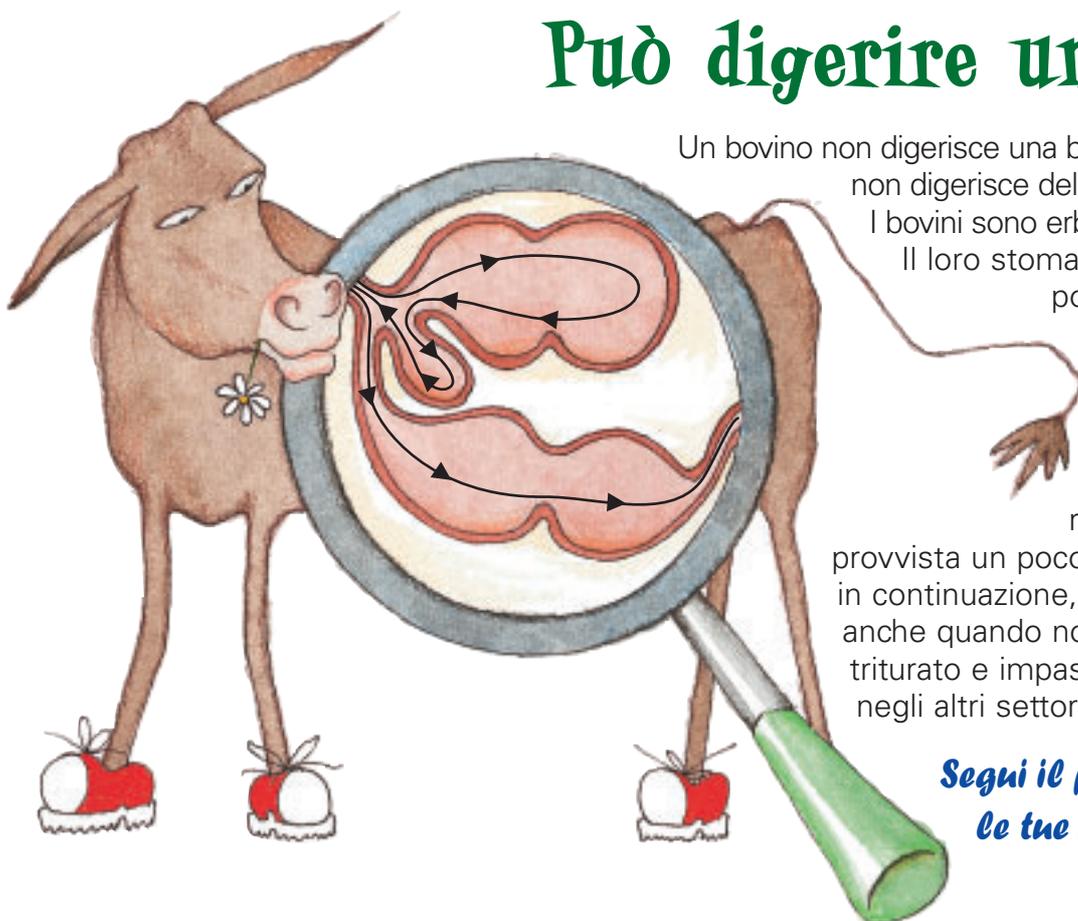
In questo periodo i vitelli abbandonano l'alimentazione a base di latte e cominciano a mangiare fieno e miscele di cereali.

Dopo 4 mesi circa i vitelli, che pesano 150 chili, vengono portati in aziende che li allevano per altri 10 mesi fino a quando hanno raggiunto 630 chili di peso.



In alcuni casi uno stesso allevatore segue tutto il percorso utilizzando ambienti diversi, molte aziende preferiscono specializzarsi su un solo momento.

Può digerire una bistecca?



Un bovino non digerisce una bistecca, mentre una tigre non digerisce dell'erba o del fieno.

I bovini sono erbivori, si nutrono solo di erba.

Il loro stomaco è molto sviluppato così possono fare un'abbondante provvista di cibo nel rumine.

Durante il riposo, che non deve essere interrotto o disturbato, rigurgitano in bocca la provvista un poco alla volta e la masticano in continuazione, così muovono la bocca anche quando non mangiano. Il cibo ben triturato e impastato con la saliva scende negli altri settori dello stomaco.

Segui il percorso e racconta con le tue parole.

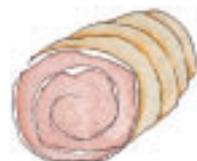
Lessata, ai ferri... o in mille altri modi



L'uomo è in grado di digerire la carne, le verdure, i formaggi...



La carne è un alimento molto importante soprattutto se i bovini da cui provengono bistecche, costate, svizzere... sono stati allevati con buoni prodotti dei campi.

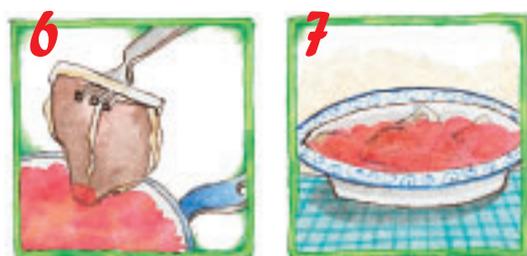
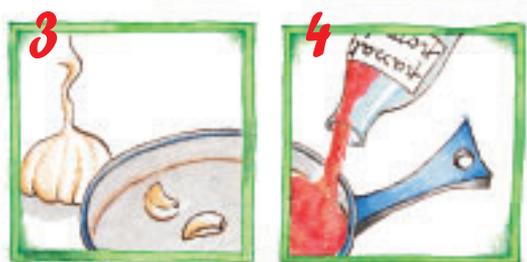


Possiamo scegliere pezzi diversi, cucinarli con le ricette tradizionali seguendo i suggerimenti delle nostre nonne.

Alcuni preferiscono le preparazioni più veloci ma ottengono ugualmente delle pietanze squisite.



Così sa di pizza: carne alla pizzaiola.



..... Servire in un piatto da portata.

..... Insaporire con sale, pepe, origano.

..... Imburrare una padella e far rosolare le fette di carne.

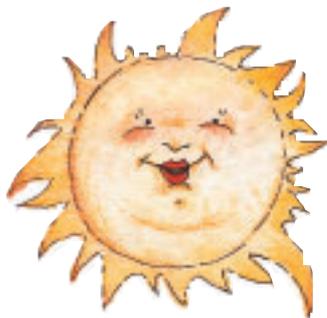
..... Soffriggere nella padella alcuni spicchi d'aglio.

..... Riporre di nuovo le bistecche in padella a cuocere.

..... Togliere le bistecche dalla padella e aggiungere sale e pepe.

..... Aggiungere all'aglio la passata di pomodoro.

*Guardando i
disegni,
metti in
ordine e
numera le
sequenze
scritte.*



Quanto letame!

Se si cammina in un prato dove pascolano dei bovini è facile "pestarla". Un bovino produce 4-5 chili di escrementi per ogni quintale del suo peso e anche molta urina.

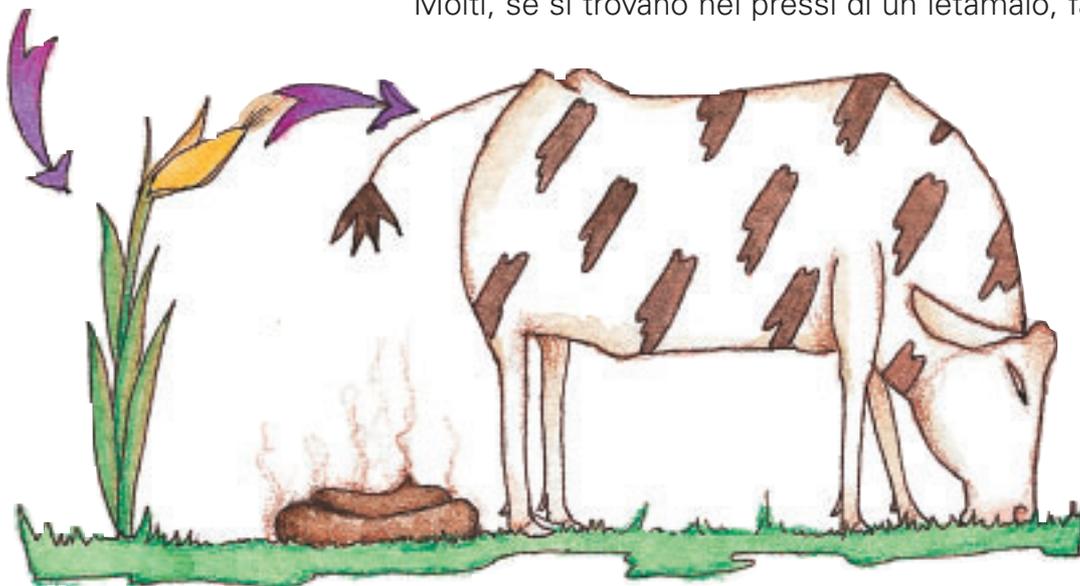
I materiali della lettiera insieme agli escrementi solidi e liquidi formano il letame che viene ammassato in grandi cumuli, pronto per essere sparso sul campo prima dell'aratura.

Molti, se si trovano nei pressi di un letamaio, fanno smorfie o si

chiudono il naso per non sentire la puzza.

Se sul campo si spande il letame i raccolti saranno rigogliosi e abbondanti. La parola letame significa proprio "ciò che rende fertile", che rende molto.

Leggi le frecce.



La mandria mi fa venire in mente...

Può capitare di osservare un gruppo di bovini al pascolo: si spostano, brucano a gruppetti, si leccano e si grattano.

Sono stati effettuati dei controlli per lungo tempo e si può dire che i vitelli che sono stati compagni di gioco da piccoli rimangono amici anche da adulti. La mamma preferisce stare in compagnia dei suoi figli anche quando sono già adulti e questi continuano ad amarla e cercare la sua vicinanza.

Manzi e vitelli, mucche e torelli si spartiscono insomma in gruppi di amici e parenti.



Testi di Bruna Bertoni - Illustrazioni di Elena Baboni