

### Informazioni utili:

- Appartenenza:** bestiame a piccola taglia della razza Grigia Alpina (anche Bigia o Bisa alpina) rimasto piuttosto originale
- Caratteristiche:** Il corpo è piccolo, robusto e compatto, ma nonostante ciò armonico. Per via degli arti muscolosi e del peso moderato è in grado di muoversi su pascoli ripidi
- Garrese:** vacche: 114-122 cm tori: 120-126 cm
- Peso:** vacche: 350-450 kg tori: 500-700 kg
- Utilizzo:** allevamento linea vacca-vitello, ideale per l'economia rurale di montagna
- Diffusione originaria:** Val Passiria, Val Sarentino e Alta Valle Isarco in Alto Adige, Wipptal (Tirolo) e Dolomiti meridionali.

### Particolarità:

**Origine:** Gli animali da allevamento si sono continuamente adattati all'ambiente e tramite la selezione naturale alle esigenze dell'uomo. Così si sviluppavano le diverse razze. Il bestiame di grande taglia della razza Grigia Alpina era diffuso nella Val d'Ultimo e nella Val d'Adige e veniva venduto perfino in Pianura Padana. Nelle vallate di montagna fino ad oggi si sono conservati pochi esemplari della piccola mucca Bisa.

**Caratterizzazione:** I bovini di questa razza sono precoci, longevi e produttivi anche in età avanzata. Sono capaci di convertire in modo efficiente il foraggio. Tenendo conto della taglia e del peso medio degli animali la produzione del latte è da considerare buona. Le carni sono di alta qualità a fibra sottile con elevate rese alla macellazione. Tra le caratteristiche di questi bovini spiccano gli unghioni duri, la costituzione robusta, la sobrietà e la rusticità. I vitelli crescono in fretta.

**Obiettivi:** Pro Patrimonio Montano (PatriMont) rileva gli esemplari ancora esistenti della mucca Bisa e organizza l'allevamento. La meta è di mettere a disposizione alle aziende agricole situate nelle zone in forte pendenza un'adeguata razza bovina di mole ridotta, da cui si possono ricavare prodotti di alta qualità.

=> **Ulteriori Informazioni:** [www.patrimont.org](http://www.patrimont.org) e  "Patrimonio Montano"

## Mucca Bisa / Buischele Rind



### Area di provenienza

