

## Rassegne

Fiera del Bue Grasso e Sagra del Bollito

## Il mercoledì magico di Moncalvo

*Lo scorso dicembre migliaia tra operatori del settore, intenditori e semplici curiosi si sono dati appuntamento per l'incoronazione dei migliori buoi di razza Piemontese*

di Riccardo Lagorio

**P**er gli appassionati di numerologia e fenomeni siderali mercoledì 12/12/12 ha rappresentato una data fatidica. Lo è stata anche per noi, sempre più convinti della bontà di essere carnivori. La sera precedente le campane di "Porta a Porta" avevano fatto segnare, per ineffabile destino, l'ingresso nel salotto di Bruno Vespa di espliciti miscredenti: vegetariani e vegani convinti. Svillaneggiati alla fine dall'*aplomb* di un inarrestabile quanto serafico Giorgio Calabrese: la carne è fonte proteica che non può mancare, per sana e corretta abitudine alimentare, all'essere umano. È scontato: vince sempre e comunque la moderazione. Così il 12/12/12 è scoccato il "mercoledì magico" di Moncalvo, nell'Astigiano. Di buon mattino ci ha chiamato a raccolta per un appuntamento ben più pragmatico di quello legato alla lettura dei movimenti delle stelle: la 375ª edizione della *Fiera del Bue grasso*.

Restaurati i porticati di piazza Carlo Alberto, sotto i quali stazionano gli animali per essere giudicati, e con il privilegio di vivere una giornata di fine autunno solare, migliaia tra operatori del settore, intenditori e semplici curiosi si sono dati appuntamento per l'incoronazione dei migliori buoi (ovvio: di razza Piemontese).

Bue: la sua emblematica presenza nell'immaginario collettivo accanto all'asinello del presepio è garanzia di docilità e pace — che è causata dalla necrosi dei testicoli, e conseguente modificazione ormonale, per mezzo della pinza Burdizzo evitando l'incisione chirurgica. Lo spiega Mario Tribocco, sindaco di Gabilano Monferrato e chirurgo dell'ospedale di Casale: «La castrazione avveniva quando gli animali pesavano non più di 150 chilogrammi; ora avviene più in là con l'età

poiché la crescita del castrato è più lenta in quanto manca l'ormone anabolizzante. Bisogna comunque attendere almeno 4 anni per avere un bue, che si caratterizza per la disposizione del grasso tipicamente femminile: cosce e dorso *in primis* dato che l'*habitus* ormonale incide sulla distribuzione del grasso».

Numerose le categorie in concorso a Moncalvo, con all'apice il *Gran Premio*, che quest'anno è andato a Pippo, di cinque anni e quasi 14 quintali di peso, allevato



*I porticati di piazza Carlo Alberto a Moncalvo. In occasione della Fiera del Bue Grasso i buoi stazionano qui prima della premiazione.*





da Luigi Vallino di Marene (CN) in quel di Cherasco. «Utilizziamo un metodo di allevamento a filiera completa, dal mangimificio al laboratorio di macellazione, e qui a Moncalvo abbiamo dovuto sconfiggere la concorrenza di animali di ottima qualità» dice con orgoglio. L'allevatore era già sul punto di affidare Pippo alle buone pratiche della *Macelleria Vittorio e Loredana* di Nizza Monferrato. Diretto invece alla *Macelleria Brarda* di Cavour il gigante bianco più pesante della Fiera 2012. Allevato da Gianfranco Lisa di Valfenera, l'eccezionale capo ha fatto fermare l'ago della bilancia sui 1410 kg. Con i complimenti della presidente della Fiera, Luisella Braghera, e del presidente della giuria, il veterinario Marco Lanfranco.

Franco Serra, presidente dell'Associazione Allevatori di Asti, ci ha precisato che «il bue più pesante può avere una quotazione intorno ai 7 euro al chilogrammo mentre il valore del bue vincitore del Gran Premio si spinge a quotazioni intorno ai 10 euro». Amare considerazioni, se si pensa che «i prezzi sono fermi da circa vent'anni mentre i costi sostenuti dagli allevatori sono pressoché triplicati durante lo stesso periodo».

Una fiera, quella del Bue Grasso di Moncalvo, che sa attrarre l'attenzione di storici e rinomati macellai che partecipano da anni alle compravendite. Tra questi anche Sergio Motta di Inzago (MI), noto per avere nel suo banco e nel frequentato ristorante (*Ristorante Macelleria Motta*, tel: 02 9549220, [www.ristorantemacelleriamotta.it](http://www.ristorantemacelleriamotta.it)), carni piemontesi selezionate a Moncalvo nell'Azienda agricola Boschetto di Maurizio Carnieletto. Motta si era già fatto riservare da Carnieletto un



**In alto:** Riccardo Lagorio e Luisella Braghera, presidente della fiera. **In basso:** Maurizio Carnieletto e Sergio Motta con l'esemplare di 10 quintali di peso, posizionatosi tra i primi posti nella classifica degli animali con la miglior coscia.

esemplare di 49 mesi e 10 quintali di peso, posizionatosi tra i primi posti nella classifica degli animali con la miglior coscia. Orgogliosi della gualdrappa ottenuta dal loro campione, i due hanno sfilato lungamente sulla piazza di Moncalvo.

Motta, appassionato *gourmet* ed artigiano infaticabile, ci ha svelato che nel suo ristorante di Bellinzago fanno sosta molti personaggi noti dello spettacolo e, in terra piemontese, ha voluto ricordare tra questi Ezio Greggio, ghiotto della *tartare* di carne cruda di bue Piemontese. «Solo grazie alla fitta rete di consolidati e affidabili rapporti costruiti

negli anni riusciamo a garantire l'alto valore delle nostre carni», ha affermato felice Motta.

Trafficati all'inverosimile i ristoranti di Moncalvo, coinvolti nella rassegna gastronomica legata ai tagli della Piemontese, per il piatto del giorno. Manco a dirlo: bollito misto alla piemontese, andato a ruba già le prime ore del mattino anche sotto il Palatenda ai piedi del torrione della piazza. Appuntamento all'11/12/13 (ma c'è di mezzo la cabala?!), per la Fiera numero 376, vegetariani e vegani permettendo, please.

*Riccardo Lagorio*