

CUNEO

«Autunno con
gusto» l'ultimo
incontro

CON LA RAZZA PIEMONTESE SI CHIUDONO GLI APPUNTAMENTI DI "AUTUNNO CON GUSTO"

A Carrù l'ATL ci porta alla scoperta della grande tradizione della carne

Storia, tradizioni, cultura e grandi ricette per raccontare in tutte le sue forme la regina delle carni italiane

Valentina Sandrone

■ La scorsa settimana ha visto svolgersi l'ultimo incontro della rassegna "Autunno con gusto", che per l'occasione si intitolava "Alle porte dell'inverno", ideata e organizzata dall'ATL del Cuneese per promuovere le eccellenze enogastronomiche, turistiche e paesaggistiche del nostro territorio.

La sinfonia della carne, e in particolare dell'acclamata razza bovina Piemontese, è stata la protagonista assoluta in un contenitore d'eccezione, la Casa della Piemontese a Carrù, il museo interamente dedicato alla storia e alla tradizione della grande carne, appositamente sito nella patria del bollito e vicino alla sede della COALVI.

Come ricordato dal presidente dell'ATL, Mauro Bernardi, questo terzo appuntamento si inserisce nel solco già tracciato dalle eccellenze della montagna e delle valli monregalesi, presentate alla Reggia di Casotto, e delle peculiarità della pianura, in particolare la bagna cauda abbinata alle verdure, presentazione questa tenutasi nel meraviglioso Castello di Raconigi.

"Nella città simbolo della razza bovina Piemontese abbiamo voluto celebrare le carni, ma ricordiamo che ci

sono molte altre eccellenze nel nostro territorio, quali il capponi di Morozzo, la chiocciola Helix Pomatia di Cherasco e l'agnello sambuco della Valle Stura." Chiosa Bernardi. Ed effettivamente quella dei grandi secondi è una storia tutta piemontese, ma soprattutto cuneese.

Il museo Casa della Piemontese nasce nel 2014 per collegare un contenitore museale con il territorio e con il suo piatto tipico, in un immaginario fil rouge "dalla stalla alla tavola", si tratta di un museo in stile contemporaneo, ricco di spiegazioni e di spunti per comprendere meglio la storia agricola e gastronomica del territorio, e sicuramente ottempera bene alla sua funzione, ma la tradizione del bue e dei bolliti affonda le sue radici nella tradizione rurale più antica. Se l'avvento della meccanizzazione nel mondo agricolo, in particolare dal 1958, ha permesso di raddoppiare gli allevamenti, la razza Piemontese nasce 150 anni fa ed è contraddistinta da uno specifico stanziamento di bestiame sempre nella medesima zona del Paese, ben evidenziato dalla cartina dell'Italia presente nel museo. Questo ha permesso lo sviluppo di una carne decisamente più magra e idonea al consumo rispetto a quelle consumate fi-

no ad allora, in particolare la razza Frisona, che era grassa in quanto da latte, e quella francese, oltre che lo sviluppo, nel corso degli anni, di ulteriori sottorazze, come per esempio l'albese, identificata per la prima volta nel 1930.

La prima edizione della Fiera del Bue Grasso a Carrù si è svolta invece nel 1910. I ristoranti e le osterie del tempo hanno saputo attrezzarsi fin da subito, proponendo interminabili giornate di bolliti fin dalle prime luci dell'alba, per soddisfare i palati più esigenti, come quelli dei lavoratori della campagna, o semplicemente quelli...più impazienti e creando così un evento rimasto unico nel suo genere.

La carne di bovino della razza Piemontese è particolarmente succulenta e richiesta in quanto ha il 40% in più di tagli pregiati rispetto ad altre razze, contiene poco tessuto connettivo e quasi nessuno strato di grasso, in particolare per quanto riguarda



i muscoli non usati per la deambulazione, e dà il suo meglio nelle lunghe cotture, quali arrosti, brasati o, per l'appunto, bolliti, sposandosi perfettamente con le esigenze di una larga fetta di mercato, inclusi bambini, anziani o degenti, i quali trovano nella Piemontese una fonte di proteine nobili in una carne morbida e tenera, inoltre è caratterizzata dal binomio di altissima produttività e facile adattamento.

Tanti gli ospiti dell'evento del 25 ottobre, quali il senatore leghista Giorgio Maria Bergesio, gli avvocati Veronica Rinaldi e Alessio Solinas, insigniti da un premio del Senato per un libro scritto proprio sulla razza bovina Piemontese, il sindaco di Carrù Nicola Schellino, il sindaco di Cervere Corrado Marchisio, il presidente di Anagorà Pier Renato Giordano e il direttore Andrea Quaglino, ma per raccontare questa eccellenza home made non potevano mancare i grandi cuochi.

All'incontro hanno infatti partecipato gli chef Daniele Lubatti dell'Osteria del Borgo e Marco Craverio e Carlo Bella del Vascello d'Oro, due dei più famosi ristoranti carruccesi, con Fabrizio Peirotti del Ristorante Moderno, i quali si sono confrontati, benché da remoto, con il collega de "All'Enoteca" di Canale, lo chef Davide Palluda, il quale ha presentato la sua "Fassona dalla testa ai piedi", ideato nel 2001 e ora inserito nel menù stellato, un vero e proprio inno alla razza Piemontese, nel quale convivono tutti i pezzi e i tagli di carne, ma anche tutte le anime, di questo alimento ricco e prelibato.

Le materie prime, introdotte dalla visita alla Casa della Piemontese e da un vi-

deo di approfondimento, sono state valorizzate dall'illustrazione della gastronomica scrittrice nonché assessore di Gressio Paola Gula, la quale, come nei precedenti appuntamenti, ha condotto e mediato lo show cooking.

Oggetto del contendere: la carne cruda tagliata al coltello, antipasto piemontese per antonomasia, da mangiare solo con un pizzico di olio e sale, per valorizzarne il sapore, oppure abbinato a condimenti, salse e intingoli quali senape, acciughe o crudità di verdure, il tutto su un tavolo imbandito con i prodotti d'eccellenza del territorio quali le birre artigianali, la zucca di Piozzo e le carote di san Rocco.

Non di solo cibo vive l'uomo, e ad arricchire il pomeriggio sono intervenuti il regista Marco Ottavio Graziano e l'antropologo Annibale Salsa, i quali hanno narrato la vita alpestre attraverso le immagini e le parole. Marco Ottavio Graziano, già noto al grande pubblico per "Lo sguardo ritrovato", ha presentato il docufilm "Verrà un'altra estate", nel quale descrive la vita d'alpeggio nelle valli cuneesi, in particolare in Valle Maira, docufilm sostenuto da Confagricoltura Cuneo, ATL del Cuneese, Consorzio Turistico Valle Maira e Unione Montana Valle Maira.

L'antropologo Annibale Salsa, docente all'Università di Genova ma da sempre legato al mondo montano, già presidente generale del CAI (Club Alpino Italiano) e attualmente presidente del gruppo di lavoro "Popolazione e cultura" della Convenzione delle Alpi, ha invece presentato il libro "Un'estate in alpeggio", libro memoir nel quale parla proprio dei ritmi di una vita legata alla pastorizia, una vita severa, rigida e

per nulla bucolica, come alcune descrizioni romanzate potrebbero indurci a pensare.

La giornata del 25 ottobre si è poi conclusa con i saluti del senatore Bergesio e del consigliere regionale Paolo De Marchi.

Se "Autunno con gusto" è volto al termine con la regina delle carni, gli appuntamenti enogastronomici del territorio sono però in pieno svolgimento, riportando, dopo un lungo periodo di stop, una ventata di normalità e di speranza per il futuro, oltre che occasioni di incontro, svago e buon cibo.

Si inizierà il 30 e 31 ottobre con la Fiera dei Santi - Mostra della pecora sambucana a Vinadio.

Il 5, 6 e 7 novembre al MIAC a Cuneo si terrà la quarantunesima mostra nazionale della Piemontese.

La fiera del porro di Cervere, giunta ormai alla sua quarantaduesima edizione, si svolgerà dal 13 al 28 novembre, ma il programma diventerà ancora più ricco nel mese di dicembre.

La tradizionale Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo, dedicata all'elicicoltura, aprirà i battenti il 5 dicembre, subito dopo seguirà la fiera del cappone di Morozzo, al via il 12 dicembre, e infine toccherà proprio alla fiera del Bue Grasso a Carrù, poco prima delle festività natalizie, che inaugurerà la centodicesima edizione il 16 dicembre.

Un inverno che si preannuncia in realtà "caldo" per le buone forchette e per tutti gli amanti della tradizione culinaria e che ci permetterà di riscoprire i gusti e i profumi del nostro territorio, da sempre legato al mondo agreste e con una cucina che il mondo ci invidia.

