



## Bue grasso di Carrù

È IL TOP DELLA CARNE PIEMONTESE, CHE SUPERA LA TONNELLATA DI PESO. LE SUE CARNI SONO DI GRANDISSIMO PREGIO, MAREZZATE, TENERE E DI GUSTO SPECIALE

di Marina Cella, foto della ricetta di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

I fornelli si accendono alle 4 del mattino e prima dell'alba già si formano lunghe code nel freddo tagliante di dicembre, a pochi giorni da Natale: tutti aspettano la colazione. Ma a Carrù, quando c'è la Fiera del Bue Grasso, la colazione si fa con il bollito. E si prosegue poi per tutta la giornata: al Palafiera del piccolo comune in provincia di Cuneo, va in scena il "bollito no stop", con decine di volontari della Pro Loco che servono piatti fumanti; e i ristoranti non sono da meno tra pranzi e colazioni. Un omaggio al piatto simbolo della gastronomia piemontese e soprattutto al suo protagonista: il maestoso bue grasso, che è salvaguardato dall'apposito Consorzio per la tutela, la valorizzazione e la promozione e a cui, dal 1910, è dedicata la grande Fiera nazionale prenatalizia. Di razza Piemontese dal mantello bianco, è un bovino maschio adulto di almeno 4 anni di età (prima non si può chiamare bue), castrato

entro gli 8 mesi per farlo aumentare di peso: in genere supera i 1000 kg. Deve seguire una dieta controllata e "rilassata", in modo che ingrassi lentamente secondo i suoi ritmi. La sua carne risulta così marezzata e morbidissima, di gusto intenso e qualità eccelsa: all'asta che precede la fiera, macellai e ristoratori si contendono i capi migliori. "I buoi sono divisi in tre categorie, in base alle caratteristiche morfologiche: il bue della coscia, dalla natica molto sviluppata, è il più quotato", racconta Roberto Delsoglio (società agricola Delsoglio Fratelli), che fa l'allevatore da più di 35 anni e ha ricevuto vari riconoscimenti. [seae >](#)



## razza Piemontese

Per avere la garanzia che un bovino appartenga alla razza Piemontese deve riportare la certificazione. L'organizzazione più importante che la rilascia è il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, con il marchio Coalvi, a cui aderiscono 1.400 aziende agricole e 300 macellerie.

Grazie al sistema di etichettatura, il consumatore può verificare dallo scontrino tutta la filiera della carne che acquista.

### INSALATA DI BOLLITO DEGLI ANTICHI STALLAGGI

PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE  
30 MINUTI  
COTTURA 3 ORE  
415 CAL/PORZIONE

**per il bollito** 500 g di muscolo e 500 g di capocollo di bue di Carrù - 50 g di carote - 50 g di cipolla bianca - 50 g di sedano - sale grosso

**per l'insalata** 250 g di zucchine - 250 g di carote - 250 g di patate - 250 g di cipolla bianca - 250 g di funghi sottobosco sott'olio - olio extravergine d'oliva - aceto rosso - sale - pepe

**1** Preparate il bollito. Pulite gli ortaggi, lavateli e tagliateli a pezzi. Riempite fino a metà con acqua fredda una casseruola, salate e portate a bollore aggiungendo le verdure preparate. Poi unite la carne e fate bollire per circa 3 ore. Fate raffreddare.

**2** Intanto lessate le verdure per l'insalata lasciandole croccanti e tagliatele a tocchetti.

**3** Tagliate la carne a fettine, riunitele in una ciotola capiente con le verdure lessate fredde, aggiungete i funghi e condite con olio, aceto, sale e pepe. Servite a temperatura ambiente.

*Ricetta storica rielaborata da Beppe Cravero. L'insalata, preparata con gli avanzi della sera, veniva servita nelle case nobili al rientro dalla caccia.*

“In fiera, a cui possono partecipare solo i capi di razza Piemontese, vengono premiati i migliori esemplari di ogni categoria e il bue più pesante (l'ultimo superava i 1500 kg) e ricevono la gualdrappa di seta dipinta a mano, con cui sfilano”, conclude.

Questo rito storico è legato a un'altra gloria della tradizione piemontese: il Gran Bollito. Secondo la ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina, deve seguire la “regola del 7”: 7 tagli (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), 7 ornamenti (dalla testina alla coda, al cotechino) e 7 salse (bagnetti) per accompagnare. “Oggi questa versione è troppo impegnativa e si usano meno tagli”, dice Beppe Cravero, da 40 anni intraprendente patron del ristorante Vascello d'Oro, che nel 1990 rilanciò l'antica tradizione contadina della colazione in fiera e oggi fa parte della neonata Confraternita del Bollito del Bue Grasso di Carrù. “Ma la carne del bue, dal gusto molto ricco con note dolci, se ben frollata (almeno 15 giorni), si presta a molte altre ricette. A una tagliata appena scottata, servita con poco olio; eccezionale anche la battuta, da insaporire solo con olio evo, sale e pepe. Oppure il ganassino, morbidissimo, tagliato a spezzatino e brasato con il vino rosso. Con le parti nobili della coscia si può preparare una specie di bresaola: la carne, legata, si rotola in un mix di erbe e spezie, si lascia per 3 giorni in un contenitore coperta di sale poi si pulisce, si taglia e si mette sotto vuoto per 8 giorni”, conclude Cravero.



Piatti Virginia Casa.  
Indirizzi a pagina 194