

# LA RISPOSTA ALLA CARNE "SINTETICA"? Per Studio Aperto è la Fiera del Bue Grasso di Carrù



Articolo a pagina 24

Domenica scorsa è andato in onda su Italia 1 il servizio con le interviste registrate il 15 dicembre

## La Fiera del Bue Grasso di Carrù? Per Studio Aperto Mag è la risposta alla carne "sintetica"

*f.trax.*

È sempre più al centro del dibattito, visto che si promette di evitare l'uccisione di milioni di bovini ogni anno, la carne coltivata in laboratorio a partire dalle cellule degli animali. Alla "Frankenstein Meat", come è stata ribattezzata dai suoi detrattori, il giornalista Beppe Gandolfo ha contrapposto la Fiera del Bue Grasso di Carrù. Lo ha fatto nel suo servizio andato in onda la sera di domenica 1 gennaio durante "Studio Aperto Mag", la seconda parte dell'edizione delle 18,30 del telegiornale di Italia 1. «Per una giornata intera - dice l'inviato - questa cittadina del Cuneese viene letteralmente invasa da capi di bestiame di eccezionale valore e bellezza da allevatori, macellai, curiosi, appassionati ghiotti della carne di Fassone piemontese nei classici piatti della battuta al coltello e dei bolliti serviti dalle prime ore

dell'alba fino a notte fonda».

Contrario alla carne "sintetica" un ospite della kermesse, il fondatore di Slow Food Carlin Petrin: «Dico no alla carne sintetica e no al consumo esagerato di carne, occorre privilegiare quella carne che ha una forte incidenza sull'economia locale e che rispetta il benessere animale».

Sulla stessa linea Guido Groppo, presidente del Colalvi: «Ci piace raccontare la nostra storia fatta di attaccamento alla terra e al territorio, di uomini, di animali e di agricoltura con alle spalle migliaia di anni: nessun laboratorio potrà mai metterla in discussione. Qui è tutto quanto naturale e racconta di una cultura fatta di fatica, di lavoro fatto con le mani, di famiglie, di qualcosa che si produce nei campi, nelle stalle e non in laboratorio. Questo ci teniamo a ribadirlo e siamo convinti che sarà così ancora per tanti anni». Ad intervenire anche l'agronomo

del consorzio, Luca Varetto: «Con la stessa frequenza della Fiera del Bue Grasso ci si può anche concedere carne un po' più grassa. Però questa carne ha un grasso che è quello tipico della razza Piemontese: è un grasso che, diciamo così, fa meno male degli altri».

Gandolfo è stato a Carrù lo scorso 15 dicembre. Ha ammirato buoi, manzi e vitelli castrati sotto l'Ala Borsarelli e parlato con alcuni dei protagonisti della manifestazione giunta alla 112ª edizione. Tra questi il sindaco Nicola Schellino: «L'evento crea un indotto incredibile sia a livello enogastronomico, sia a livello turistico: da ottobre a gennaio/febbraio ogni fine settimana è complicato venire a mangiare a Carrù, bisogna prenotare per tempo». Ad intervenire uno dei premiati della rassegna zootecnica carruce, l'allevatore Daniele Delsoglio di Fossano: «Questo animale ha 4 anni e mezzo: farlo crescere

ha comportato tanto lavoro ma il premio per il miglior bue grasso della coscia ci ripaga dei sacrifici fatti». Il suo "Culmine" è andato alla macelleria Mosca di Biella. «Abbiamo comprato questo bue grasso - dice nel servizio il macellaio Alberto Mosca - per portarlo ai nostri clienti che con questa carne così buona prepareranno grandi bolliti, tartare gustosissime e tagliate tenerissime: per noi fare le fiere è una tradizione».

Tra gli intervistati anche il presidente della Pro Loco Gino Nasari e Ezio Caula del ristorante "Al Bue Grasso" (nella foto in alto a sinistra). «Alle 6 di stamattina si sono aperte le porte - ha confidato quest'ultimo a Gandolfo - e... abbiamo iniziato a servire il bollito!».



