

105<sup>a</sup> Fiera nazionale del Bue Grasso di Carrù

# La Piemontese si celebra con brodo caldo e vino a colazione

di Tania Mauri

**T**erritorio e tradizione. Queste le parole chiave che identificano la *Fiera del Bue Grasso*, appuntamento annuale che, da più di cento anni, si celebra ogni secondo giovedì di dicembre prima di Natale a Carrù, in provincia di Cuneo. *Territorio* perché siamo in quella terra di Langa meno pettinata, dalle radici profonde ma poco appariscenti, dove si alleva una razza nobile, la Fassona, un tempo poco conosciuta e si coltivano vigne di Dolcetto, il vino identitario del territorio, che, per

qualche ragione, è meno valorizzato di altri. In breve, una Langa "marginale" per celebrità ma non certo per valore, come lo dimostra questa antica e affascinante fiera agricola dove si viene a contatto con una delle più interessanti tradizioni rurali langarole. La Fiera del Bue Grasso di Carrù è una mostra di capi bovini di razza Piemontese che raduna, presso il foro boario in Piazza Mercato, allevatori, esperti del settore e gourmet del "buon bere e del buon mangiare". Quest'anno il 17 dicembre il 1<sup>o</sup> pre-

mio dei "Buoi grassi della coscia" è andato all'allevamento *Migliore*, mentre quello del "Bue più pesante" è stato vinto da un bue di 1.315 chilogrammi dell'allevamento *Vallino*.

Ma la fiera in realtà comincia di notte. Nel freddo pungente che precede l'alba, quando gli alberi e i tetti delle case sono ancora ricoperti dalla galaverna invernale che crea un paesaggio suggestivo ed affascinante, si vedono le lunghe file di chi, per passione o anche solo per curiosità, non vuole perdere l'occasione per degusta-



La Fiera del Bue Grasso si tiene fin dall'anno 1910 ed è sorta per valorizzare il patrimonio zootecnico locale.



Vigneti in Langa.

re la colazione contadina con il brodo caldo ed il vino. Questa antica usanza nacque per poter nutrire e scaldare gli allevatori che arrivavano da ogni parte d'Italia a Carrù sin dalle prime gelide ore del mattino, in modo da sopportare meglio l'intera giornata nell'Area Mercatale di Piazza Dante, dove sono esposti i migliori capi bovini di razza Piemontese che vengono premiati con le prestigiose gualdrappe dalle giurie.

*Tradizione* perché la fiera celebra anche il *Gran bollito misto alla Piemontese*: in questi giorni di dicembre ristoratori e carrucesi si dedicano alla preparazione di questo meraviglioso piatto tipico della gastronomia italiana. Il bollito è composto da sette tagli — stinco, fiocco di punta, tenerone, muscolo di coscia, spalla, scaramella, cappello del prete — e da sette pezzi — la testina di vitello completa di musetto, la lingua, lo zampino, la coda, la gallina, il cotechino e la rolata — cotti in pentole diverse. Si completa con i tanti *bagnetti*: il classico verde o *bagnet vert*, il bagnetto rosso o *bagnet ross*, il cren, la salsa al miele, la senape e la *cugnà*, a base di mosto d'uva.

#### **Dolcetto, compagno ideale**

Fedele ed inseparabile compagno del bollito è “il più amichevole dei vini piemontesi”, il Dolcetto Dogliani DOCG, simbolo e *core business* della *Cantina Clavesana*, di cui è sponsor con i macellai locali, e che si sposa perfettamente con questi piatti a base di carne di bue.

Questa cantina è inoltre uno dei più attivi sostenitori della Casa-Museo della razza piemontese, promossa da ANABORABI, l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Piemontese, il primo museo del genere realizzato in Italia e il secondo in Europa dopo la *Maison du Charolais di Charolles*, che è diventata tappa obbligatoria per allevatori, turisti e gourmand che vogliono approfondire la razza bovina autoctona più diffusa in Italia.

#### **La valorizzazione del territorio**

Territorio e tradizione dicevamo all'inizio... Negli ultimi quattro anni si è partiti con un progetto pluriennale, “*Terra Originale*” — fortemente voluto e sostenuto da Clavesana

— dedicato al futuro sostenibile dell'agricoltura in Langa e basato su tre “pilastri”: la mappatura del territorio, un concorso nazionale per nuovi progetti di aziende agricole e un osservatorio permanente, il cui scopo è individuare una via concreta per armonizzare attività agricola, identità locale, redditività e paesaggio. «Un altro tassello — spiega il direttore di Clavesana, ANNA BRACCO — di un'attività di valorizzazione del territorio tramite la divulgazione delle sue eccellenze e della sua identità, per far apprezzare la qualità dei nostri meravigliosi prodotti enogastronomici attraverso la conoscenza dei luoghi e dei valori da cui essi prendono vita».

Ora non resta che aspettare il prossimo dicembre per tornare in questa meravigliosa terra di Langa, puntare la sveglia all'alba, perdersi nella natura con vista sul Monviso e le Alpi innevate, vivere l'autentica atmosfera di una “fiera di paese” iniziando la giornata “come una volta”, con una ghiotta colazione con brodo caldo e vino.

**Tania Mauri**

## Folla da stadio per il Bue Grasso: bollito no-stop e aperitivo dai Chiapella

Il colpo d'occhio è fantastico. Sembra di essere allo stadio, ma con la folla più divertita. Si sentono dialetti diversi, non solo il piemontese, ma anche il ligure, il bergamasco, il veneto, il romanesco... Per non parlare del francese e dell'inglese. Un tocco di internazionalità non guasta. Non siamo ad una partita di calcio o ad un concerto: siamo alla Fiera del Bue Grasso di Carrù! Migliaia e migliaia di persone (le stime dicono almeno 35/40.000) e le fila di auto parcheggiate lo confermano, così come la lunghissima coda per andarsi a gustare il piatto di bollito preparato dalla solerte ed instancabile Pro Loco. Certo il clima ha dato una mano, non fa nemmeno così freddo. Ma la Fiera è *La Fiera* e sa sempre "far gola". In più, quest'anno, la novità delle tribune per assistere alla sfilata dei capi vincitori è stata una scelta azzeccata, non solo per la sicurezza, ma per lo spettacolo. «Ogni anno cerchiamo di apportare migliorie e novità — spiega il sindaco Stefania Ieriti, ovviamente soddisfatta — e credo che questa edizione sia stata esemplare. Tanta gente, tante proposte, tanto divertimento. Le tribune sono state apprezzate e credo che il prossimo anno non solo le riproporremo, ma potremmo anche pensare di ingrandire l'area della sfilata. Sono davvero contenta ed orgogliosa. Complimenti e grazie a tutti. La nostra è una Fiera di cui andare fieri». La giornata inizia presto: alle sei del mattino c'è già coda, in attesa che i ristoranti aprano i battenti per la mitica colazione del Bue Grasso. È uno scenario che torna ogni anno, ma è una delle immagini che spiega meglio cosa significa la Fiera, un appuntamento per tanti irrinunciabile. Poi il centro si colora di gente, con il Palafiera della Pro Loco preso d'assalto per l'immane "bollito no-stop". 3.000 i coperti preparati dai volontari guidati da Ornella Ferrero, impeccabili nella gestione della cucina, che si sommano a quelli serviti nei ristoranti, nei locali, nei bar. *Tutto parla... di bollito*, in questa giornata così speciale, ed ecco che la sosta per un buon pasto e un buon bicchiere di vino (magari "brulè") diventa un'altra occasione di festa. Intanto, in un Foro boario gremito va in scena lo spettacolo della premiazione dei buoi (quest'anno un po' più nervosi).

### Carni di bue e salumi pregiati della tradizione firmati dalla famiglia Chiapella

In concomitanza con la premiazione, un altro appuntamento è ormai diventato parte integrante del programma della Fiera del Bue Grasso di Carrù: è il tradizionale aperitivo organizzato presso la Salumeria della famiglia Chiapella. Un appuntamento al quale buongustai, ristoratori ed amanti del buon mangiare non vogliono rinunciare. Una selezione dalla migliore tradizione norcina langarola: dal classico salame delle Langhe alle novità per palati raffinati come il salame con il Parmigiano Reggiano (prodotto solo ed esclusivamente con Parmigiano Reggiano di montagna del Caseificio Cavola casello 993) o come il filetto al Barolo, dove le migliori lonze, ben snervate e sgrassate, vengono "annegate" nel Barolo, il Re dei vini o vino dei Re, lasciate stagionare un minimo di tre mesi ed affettate sottili. Novità per l'anno 2015 è stato l'inserimento nel banco carne della Salumeria, della preziosissima e rinomatissima carne di bue. «Il nostro sogno — dice Alessandro Chiapella — è quello di aggiungere al nostro banco carni suine, una selezione dei migliori tagli delle pregiatissime carni bovine piemontesi. La Fiera del Bue Grasso è stata per noi un'ottima occasione. I clienti hanno apprezzato a tal punto che la carne è andata "a ruba" in poche ore. Speriamo di poter concretizzare il progetto, magari potendolo presentare alla prossima edizione della Fiera». Anche quest'anno non sono mancati in Salumeria gli ospiti VIP: l'immane Renato Pozzetto, amante del salame cotto Chiapella, il patron di Slow Food Carlin Petrin, ogni anno abbigliato con cappello e tabarro, e per la prima volta Antonio Ricci, ideatore di Striscia la Notizia (*nella foto in basso, Antonio Ricci, Alessandro Chiapella e Carlin Petrin*).



#### Salumificio Chiapella

Corso Vittorio Olcese 6  
12060 Clavesana (CN)  
Telefono: 0173732001

#### Chiapella La Salumeria

via Mazzini 1 – 12061 Carrù (CN)  
Telefono: 0173 75144

E-mail: [info@chiapellasalumi.it](mailto:info@chiapellasalumi.it)

