



ARCHIVIO | METEO | RADIO | TUTTOAFFARI | LAVORO | LEGALI | PUBLIREDAZIONALI | SCRIVI ALLA REDAZIONE | SERVIZI |

LA STAMPA.it TORINOSETTE

ATTUALITÀ | OPINIONI | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | TEMPO LIBERO | MULTIMEDIA | APPROFONDIMENTI | PIÙ LETTI E PIÙ VISTI | ABBONAMENTI

tel e tu PARLI GRATIS PER 1 ANNO! **MODEM GRATIS** **SCADE OGGI**

IL GHIOTTONO ERRANTE
24/12/2010

Bue, carne da "ricchi"

3 persone

COSIMO TORLO

Alcuni giorni fa si è tenuta a Carrù la 100ª edizione della Fiera del bue grasso. La prima fiera del bue grasso si svolse il 15 dicembre 1910 e fu istituita per volontà dell'amministrazione comunale e del Comitato agrario di Mondovì, per porre rimedio alla grave carenza di animali da macello ed al conseguente aumento dei prezzi della carne. Ci vogliono cinque anni, per allevare un bue. Cinque anni in attesa di quella sfilata di pochi minuti dove viene eletto il campione. Quest'anno il vincitore è stato il bue dell'azienda Cavalieri di Fossano.

Fino ai primi anni 60 i buoi erano ancora i trattori della fattoria. Verso i tre anni cominciava l'addestramento per il traino del carro o dell'aratro. Il lavoro iniziava però quando il bue aveva 4 anni. Dalla primavera all'autunno era sempre nei campi per portare a casa il fieno, il grano e l'uva, spargere il letame e poi arare per le nuove semine. Erano magri i buoi di quel tempo. Potevano resistere al lavoro per due, al massimo tre anni. I cavalli usati per l'aratura e i lavori pesanti resistevano invece un solo anno, poi finivano sulle tavole dei poveri, perché la fatica distruggeva la loro carne. Il bue no. In pochi mesi, finita l'ultima aratura, mangiando molto recuperava muscoli e peso e veniva macellato prima delle feste di Natale.

Una volta all'anno anche il contadino mangiava una carne da «ricchi». Oggi come allora questa carne è squisita, e il mese migliore per degustarla è gennaio, cruda, con una buona pasta al ragù; bollita, o alla griglia, accompagnata con del vino rosso, come il Nebbiolo d'Alba Due Corti o il Morellino di Scansano Terre di Fiori entrambi delle Tenute Costa. Il ristorante Monferrato anche quest'anno propone dal 6 al 28 gennaio il suo menù al Bue Grasso. Si tratta di un bue dell'azienda agricola Del Soglio di 1090 kg che si è classificato 4° nel concorso generale.

RISTORANTE MONFERRATO

VIA MONFERRATO 6

TORINO

tel. 011/819.06.74

www.tenutecosta.it

ULTIMI ARTICOLI

24 dicembre 2010
Bue, carne da "ricchi"

10 dicembre 2010
Vini dell'Unità d'Italia

26 novembre 2010
Premiato il marrone

12 novembre 2010
Ostrica senza erre

[> tutti gli articoli](#)

CERCA

FEED **RSS**

PUBBLICITÀ

SPAZIO DEL LETTORE

BLOG LETTORI [> tutti i blog](#)

L'occasione perduta

Amanda

Q.ndo

Serendipity

Di sesso, febbre e altri fenomeni

Irene Spagnuolo

Incontrerai l'uomo dei tuoi sogni

Scrivere i risvolti

ANGOLO DEI GIORNALISTI

San Pietro e dintorni

Marco Tosatti
Iraq, il martirio continua

Arcitaliana

Jacopo Iacoboni
Il caso Battisti, e le stran...

Oltretevere

Giacomo Galeazzi
Nicora all'Aif

[>tutti i blog dei giornalisti](#)

PUBBLICITÀ

TUTTOaffari
i tuoi annunci on line

ADSL GRATIS

LA STAMPA
Il tuo abbonamento