

*Ti racconto
questa terra da vino*

Il bue per carne e per lavoro

*testo e foto
di Flavio Pesce*

*Alla Fiera di Carrù, ma soprattutto a quella di Moncalvo, mio padre ci andava tutti gli anni.
Ed al mercato ed alle Fiere di Nizza non mancava mai.
Ci andava per vedere, per sapere, per discorrere e per sapere le cose nuove.
Per sentire di sementi e di foraggi; per sentire i consigli dei veterinari; per guardare un nuovo aratro o il tiro di un carro da fieno
Attorno ai buoi tutto un mondo di sapere e di utilità.*

Il bue non è solo bollito, ma prima di tutto è lavoro.

Lo si castra apposta, perché sia più docile al governo ed al comando e si sviluppi nei muscoli, nella forza, nella resistenza al giogo e non nell'esuberanza della carne come i tori, come le bestie da fassone.

Capitava che mio padre partisse da casa con la coppia di buoi da lavoro che teneva da mesi e tornasse a casa la sera con una coppia nuova. Con Balén e Pumén che lo avrebbero accompagnato in vigna e nei campi per la prossima stagione.

Anche a me toccava andare davanti al bue fra i filari con mio padre che teneva le orecchie dell'aratro.

Ma quei buoi non erano freschi e ben tenuti da finire in tavola.

Erano più secchi ed ossuti, tenuti bene perché dovevano rendere, dovevano guadagnarsi la giornata.

La loro storia era il giogo, la loro storia erano l'aratro e il carro da fieno.



