

PIEMONTESE

la lunga stagione



Foto di gruppo ai piedi del castello con i protagonisti della Fiera nazionale del Bue Grasso di Carrù, che il 15 dicembre 2011 celebrerà la sua 101^{ma} edizione.

Comincia con l'autunno la lunga stagione gastronomica della carne Piemontese, una razza speciale che negli ultimi due secoli si è qualificata a livello mondiale per le sue attitudini nutrizionali. Stagione autunnale e invernale perché sono i momenti in cui si preferisce puntare su un'alimentazione più proteica, ma la verità contemporanea è in evoluzione.

Beppe Sardi al *Grappolo* di Alessandria non riesce a smettere di cucinare il gran bollito misto, che lui serve con 14 salse diverse: anche in agosto ci sono amatori per questo piatto son-

tuoso. Così è in tanti altri locali, come il *Bardon* di San Marzano Oliveto in cui il bollito non manca mai d'estate anche nella versione in carpione.

È una conferma che le carni di razza Piemontese, caratterizzate da un limitato livello di grassi, sono adatte a tutti i periodi dell'anno. Comunque i mesi finali segnano il trionfo del Bue grasso, un manzo allevato per anni fino ad assumere una mole gigantesca (oltre la tonnellata) per costituire un gustoso appuntamento per i gastronomi che ne prenotano i tagli pregiati nelle macellerie che trattano questa carne. I luoghi

sono soprattutto tre: Carrù in provincia di Cuneo (tra le Langhe e le Alpi del mare), Moncalvo e Nizza Monferrato a nord e a sud di Asti.

Anche altre località festeggiano questa tradizione di fine anno e alcune fiere – soprattutto a Carrù e a Moncalvo, nei primi giorni di dicembre – sono appuntamenti da non perdere anche per il contorno ludico di quelle giornate.

Ci sono quindi delle Città specializzate nella carne e in Piemonte si intende sempre la razza bovina Piemontese. Sono tante (4218) le aziende agricole che allevano questi bovini, con una media consistenza di allevamento attorno ai 65 capi, misura che scende ancora sulle colline astigiane, dove la media non raggiunge i 50 capi.

Allevamenti contadini e appassionati. La convenienza economica è quella comune a tutta l'agricoltura, molto vicina allo zero di utile, talvolta inferiore. Però sono allevamenti che resistono e meritano di essere privilegiati dai ristoratori e dai consumatori.

La carne è un alimento importante e deve essere speciale e merita un viaggio (periodico) per raggiungere i luoghi eletti e i macellai specializzati, dove approvvigionarsi di carne Piemontese, oltre a consumare un pranzo speciale nei ristoranti di garanzia, perché com-

I protagonisti di



Piacere... Carrù!

L'associazione "**Piacere... Carrù - manzi e buoi dei paesi tuoi**" si è costituita nel dicembre 2009 per opera dei 4 ristoratori di Carrù, **Ristorante al Bue grasso**, **Osteria del Borgo**, **Ristorante Il Moderno** e **Trattoria Il Vascello d'oro** con lo scopo di "promuovere tutto l'anno la realtà gastronomica locale con riferimento specifico alla tradizione legata al Bue grasso e al Manzo della razza piemontese" attraverso la realizzazione di un evento che si celebra ogni anno nel primo weekend di maggio. Info: tel. 0173 750469, info@piacerecarru.com, www.piacerecarru.com.

Ristorante "Al Bue Grasso"



Nasce nel 2003, collocato non in paese, è sorto quasi di fronte al casello dell'autostrada Torino-Savona. Lo hanno pensato e voluto Carlo e il figlio Ezio, per realizzare un sogno: ridare lustro all'attività di famiglia, con la mamma Rina che sino agli anni '50 gestì il titolato "Corona Grossa", ristorante esistito a Carrù sin dagli albori del Novecento. Al ristorante, con larghi spazi per banchetti e cerimonie, viene servita la cucina piemontese legata alla storia locale e alle tradizioni di Langa.

Una frase ripetuta da sempre da chi gusta la "carne cruda" è: «*come riuscite a farla così buona?*». E per tutti la risposta è unica: «*Noi non facciamo nulla. È la carne che è carne selezionata, proveniente da animali allevati in zona con tutte le cure. Ottima servita cruda, ma anche cucinata nei modi diversi a seconda dei vari "pezzi"*».

"Al Bue Grasso" - via Autostrada, 10 - Carrù - 0173.75695
www.ristorantealbuegrasso.it
chiuso giovedì

Osteria del "Borgo"



È conosciuto come "Osteria del Borgo" e si affaccia su via Garibaldi, la strada che attraversa in tutta la sua lunghezza Carrù. È un locale a conduzione familiare, nel quale sono impegnati mamma Giuseppina e papà Gianni con i figli Daniele e Paolo. Piatto forte - non è il caso di dirlo - è il "Bollito", o meglio il gran bollito misto", cucinato tutto l'anno, servito con le tradizionali salsine nei sette canonici tagli. Il servizio è quanto mai accurato e ogni portata è servita in tavola in pirofile in porcellana bianca e può essere accompagnata da una carta dei vini ricca di 300 etichette. Per i "golosoni" nel periodo invernale si può gustare un altro piatto di Langa, la minestra di trippe.

Spiega Daniele: «*Proponiamo inoltre l'arrosto cotto al forno a legna, con contorno di patate provenienti dai mercati dei contadini della zona. Anche se può sembrare un piatto "normale", la particolare preparazione come la qualità della carne fanno la differenza facendo assumere all'arrosto un sapore e un profumo particolare che ne fanno una delizia per tutti coloro che sosterranno al "Borgo", non potranno farne a meno.*».

Osteria del "Borgo" - via Garibaldi, 19 - Carrù - 0173.759184
www.osteriaborgo.it
chiuso martedì sera e mercoledì

Ristorante "Il Moderno"



È il ristorante che fa parte della storia degli ultimi 50 anni di Carrù come del "bollito". Nato negli anni '50 ha saputo conquistare un primato che lo ha fatto conoscere in Italia e all'estero, con citazioni e recensioni su periodici nazionali ed internazionali, giungendo anche su prestigiosi quotidiani americani. Può ospitare fino a 150 coperti lasciando spazio alla riservatezza ed alla possibilità di gustare le proprie specialità (gran bollito, misto con i tradizionali sette tagli accompagnati dalle sette salse, la minestra di trippe, il bue al sale, i ravioli del plin, la finanziaria, il fritto misto) in tutta tranquillità. La gestione è seguita da Mario Clerico che propone, oltre ai tradizionali piatti, la "costata", preparata alla griglia: «*Un piatto servito soprattutto nel periodo estivo, vero contraltare del "Bollito", che è e resta il nostro piatto forte della tradizione. La cottura avviene direttamente su una griglia, arroventata a diretto contatto della legna e il profumo che emana è il più invitante dei biglietti da visita.*».

"Il Moderno" - via Misericordia, 12 - Carrù - 0173.75493
www.ristorantemoderno.net
chiuso martedì

Ristorante "Il Vascello d'Oro"



Si tratta di una tipica Trattoria di proprietà della famiglia Cravero, che si ispira alla Cucina delle Langhe. La gestione è del "patron" Beppe, col figlio Marco in cucina e la moglie Lidia che sono soprattutto conosciuti per il "Gran carrello di bollito misto", servito abitualmente assieme ad antipasti, paste fresche, minestre e dolci della casa, serviti in un ambiente caldo ed accogliente da vecchia "Osteria", con mobili di famiglia usati nell'arredamento. Nella cantina, ristrutturata da poco tempo si trova la "Crota d'amicissima" dove si possono gustare menù a tema, dalla "Bagna caoda" al "Fritto misto alla piemontese". Spiega Beppe Cravero: «*Il bollito è la storia di Carrù. Perché... può esistere il bollito senza Carrù, ma non Carrù senza il bollito. Ed è un piatto richiesto tutto l'anno: d'inverno come d'estate, perché fa parte della tradizione. E a chi chiede spiegazioni rispondo che per un "buon bollito" è necessaria la concomitanza di tre fattori: carne di qualità, garantita dalla filiera della razza Piemontese; preparazione attenta (nella casseruola deve esserci tanta carne e poco liquido) e infine la non stagionalità del piatto, da portare in tavola quando c'è la volontà di sentirne il "gusto in bocca".*».

"Il Vascello d'Oro" - via S. Giuseppe 9 - Carrù - 0173.75478
www.vascellodoro.it
chiuso domenica sera e lunedì

petenti. Rientra anche nella logica della filiera corta, acquistando al giusto prezzo una materia prima di assoluto pregio.

Per chi vuole vedere altre cose belle, che profumano della campagna di un tempo, ci sono le rassegne bovine nei paesi anche minori delle colline e della Langa montana: terminano rigorosamente a mezzogiorno, quando gli allevatori tornano a casa e sono un momento importante per vedere una razza orgogliosamente allevata da questi appassionati, con una cura particolare per l'alimentazione naturale e compatibile. Queste fiere si svolgono in vari periodi dell'anno, a conferma di quanto si diceva: la stagione lunga della Piemontese.

Ancora un cenno ai ristoranti e ai macellai di garanzia: chi ama questo mondo della Piemontese, ne espone i trofei, ad esempio le foto del bue o del vitellone premiato in fiera e decorato con la guadrappa tradizionale, a conferma della qualità originaria. □

Il Dolcetto 2011 onora la docg



Nel corso del 2011, la primavera si è distinta con temperature che hanno raggiunto talvolta i 30°C, favorendo quindi un germogliamento precoce. In giugno i grappolini in fiore sono stati aiutati dalle piogge ormai attese da qualche settimana. Temperature miti e precipitazioni sporadiche hanno accompagnato il resto dell'estate. Sono ottime le condizioni per la prima vendemmia con il nuovo disciplinare del Dogliani e Dogliani Superiore docg.

In un mercato sempre più esigente ed attento alla qualità, Cantina Clavesana si è prefissata l'obiettivo di un continuo monitoraggio, da parte dell'agronomo, della produzione di ogni suo singolo viticoltore.

La superficie vitata del Dogliani docg si può suddividere in due tipologie di prodotto strettamente legate all'altitudine dei propri vigneti. Da 400 a 600 metri slm, hanno goduto di uno scambio termico accentuato ma bilanciato e sono pronti a produrre un Dolcetto 2011 fruttato, con spiccati profumi di ciliegia specifici della varietà in quest'area. La zona da Bastia Mondovì sino a Dogliani, con altitudine al di sotto dei 400 metri slm, si contraddistingue con una maturazione più precoce ed equilibrata tanto da farci pronosticare una vendemmia di grande qualità.

Vendemmia di festa quindi per le 350 famiglie di Cantina Clavesana negli oltre 20 comuni dell'area viticola del Doglianese e Monregalese. Clavesana, siamo Dolcetto: 515 ettari e una Langhe Area Network con 3 milioni di bottiglie vendute. **La Cantina Clavesana ama e tutela un grande patrimonio: il bue che in tante generazioni ha lavorato con l'uomo le 1400 "giornate" di vigne dei suoi soci.**

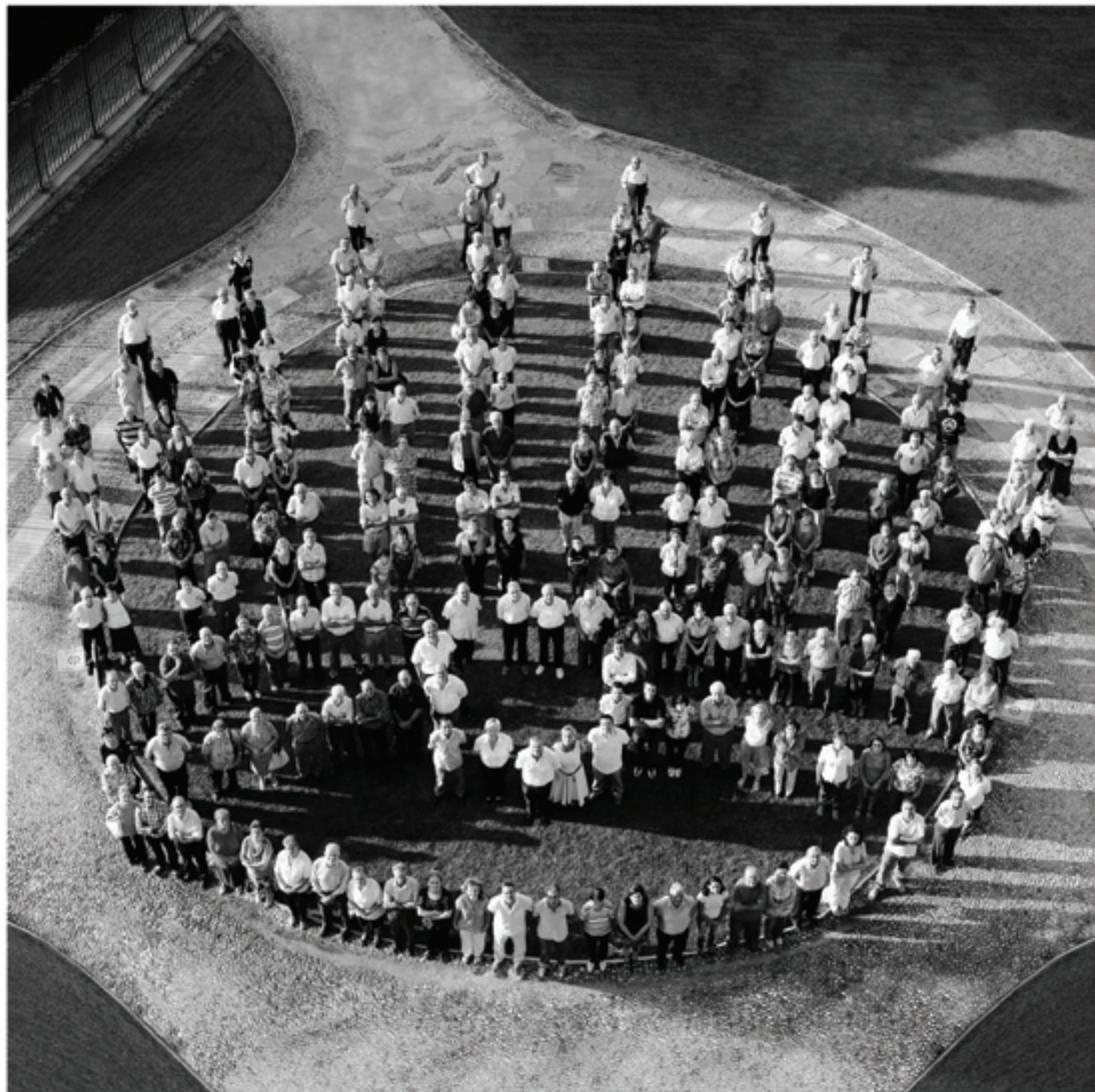
La formula di Carrù

La fiera più celebre è quella di Carrù, che dal 2008 si fregia del titolo nazionale, e si è gemellata con Moncalvo, la piccolissima città del Monferrato, che analogamente all'inizio di dicembre chiama a raccolta gli appassionati di questa carne.

Il bue grasso è una tradizione antica, che vede il manzo, cioè il castrato, allevato fino a superare il peso di una tonnellata in circa 5 anni. Una pratica antica, da allevatori appassionati, nella quale il termine "grasso" fa riferimento più al peso che al contenuto di grassi.

Il folclore non l'ha uccisa. Alla Fiera del Bue grasso si compra e si vende. Allevatori e macellai, armati di *toccau* - il bastone che usano per "toccare" e guidare le bestie - trattano i prezzi di una bestia destinata a fornire i pezzi prelibati del bollito misto, piatto simbolo della cucina delle Langhe. Che a rigore dovrebbe seguire le regole del sette: 7 tagli di bue (tenerone, stinco, scaramella, culatta, arrosto della vena, punta con suo fiocco, rollata), 7 ornamenti (testina, lingua, zampino, coda, cotichino, lonza, gallina) e 7 salse, i bagnet (quella verde, a base di prezzemolo, rustica e ricca, quella rossa, con base di pomodoro e peperoncino, la cognà, fatta di mele cotogne e pere cotte nel mosto, la saussa d'avijie, con miele, noci e senape, e la salsa di cren o rafano, la mostarda e la senape). Alcuni parlano anche di 7 contorni (spinaci, cipolle rosse, rape, carote, patate lesse, sedano e porri).





CLAVESANA
Siamo Dolcetto

www.inclavesana.it

276.365 capi

Una lunga virtuosa storia di selezione e tutela del patrimonio zootecnico della "Piemontese".

Aluglio di quest'anno i capi di razza bovina Piemontese in Piemonte e dintorni sono 276.365, residenti in 4.218 aziende (di cui 2116 in provincia di Cuneo, circa 1000 in provincia di Torino, 365 in provincia di Asti e quasi 200 in provincia di Savona). Novanta stalle sono presenti anche nel



(foto Anaborapi - Cristina Testa)



(foto Anaborapi - Paolo Audero)

Pavese, nell'Imperiese e sul lago di Como e altre ancora in molte località italiane, a tutte le latitudini.

La Piemontese si è diffusa in tutto il mondo, in Europa, in tutta l'America, in Australia e Nuova Zelanda, più recentemente anche in Cina e Mongolia. È una razza molto rustica, adatta a sopportare anche climi duri, vive benissimo allo stato brado, tanto che anche nella sua area elettiva viene allevata prevalentemente su prato, a tutto vantaggio del benessere animale.

Dati così certi su questo patrimonio sono possibili grazie all'Anaborapi, l'associazione degli allevatori di questa razza (costituita nel 1960), che ne cura l'albero genealogico.

Il pregio della razza bovina Piemontese sta nella qualità della sua carne, nella generosa resa dei suoi capi (supera il 70% del peso vivo ed è un record mondiale), nel bassissimo contenuto di grasso. Il dato più rivelatore della qualità della Piemontese, sta nell'altissimo gradimento dei consumatori.



Ristorante Ametista

piazza Antico Castello 15
14036 **Moncalvo (AT)**
tel. 0141 917423
www.ristoranteametista.it
chiuso mercoledì



Il fassone

Caratteristica peculiare della Piemontese è la presenza dell'ipertrofia muscolare o doppia groppa. Quando nasce un vitello con questo carattere è una festa, perché avrà più carne pregiata e dotata di minor quantità di grasso; la sua identità sarà vantata dal macellaio e dal cuoco, anche in misura superiore alla realtà. Infatti questo carattere si verifica casualmente e senza regolarità, per merito di un gene, che è stato studiato e identificato (gene della miostatina) dopo che si manifestò per la prima volta 120 anni fa un caso di questa ipertrofia.

Ora si tende a definire "fassone" o "della coscia" tutta la carne Piemontese; in fondo non si tratta di un falso, perché il pregio è nella razza, non nella particolarità dei vitelli speciali per peso e conformazione.

Il segreto di tutta la qualità, oltre che l'appartenenza a questa razza privilegiata, sta tutto nell'alimentazione e anche nel benessere goduto dall'animale in vita.

Gli impieghi prevalenti per la Piemontese sono a crudo (tritata o meglio battuta a coltello oppure a fettine sottili), bollita (per particolari tagli quali la scaramella oppure il geretto, il muscolo, il biancostato e poi la testina, la lingua), arrostita (tenerone, brutto e buono, punta di petto, noce, scamone, gallinella) o brasata (come lo stinco) in lente cotture, oltre che servita dopo rapida cottura (filetto, sottofiletto, coscia, costata).



(foto Anaborapi - Lovera)



(foto Anaborapi - Puppione)



NIZZA MONFERRATO



(foto Matteo Piana)

Info:

Città di Nizza Monferrato

tel. 0141 720500

www.comune.nizza.at.it

4
dicembre
2011

**6^a FIERA DEL
BUE GRASSO
E DEL MANZO**

La filiera gloriosa

La carne Piemontese non si compra in tutte le macellerie e in questo caso vale ancora di più che altrove un rapporto fiduciario stretto tra consumatore e venditore. Il canale più organizzato e capillare è costituito dai negozi Co.Al.Vi., un consorzio volontario costituito 30 anni fa e fondato su un rigido disciplinare, in base al quale al consumatore viene fornita una etichettatura (nello scontrino di vendita), che racconta tutta la vita di filiera, dall'allevamento alla nutrizione e ai controlli effettuati. I negozi sono centinaia, censiti sul sito www.coalvi.it.

La filiera più corta è costituita dalle poche, pregiate macellerie agricole, dove non ci sono stati passaggi di intermediazione ed

è diretto e personale il racconto sull'animale e sulla frollatura della carne. Altrettanto diretta è la filiera costituita dai macelli cooperativi: sono stati numerosi negli anni di fine secolo; ora sono attivi soltanto quelli che si erano strutturati al meglio.

Particolarmente consigliabili sono le macellerie competenti per territorio, quelle molto prossime ai luoghi di allevamento, che lavorano su rapporti storici di collaborazione con le famiglie degli allevatori. Queste macellerie sono a Carrù o nel Cebano, area classica, nelle valli alpine del Cuneese e del Torinese, nei centri più qualificati delle colline astigiane e nella Langa Astigiana e Acquese. Poi ci sono alcune località di antica competenza anche

nella pianura tra Torino e Cuneo, anche se *Barolo & Co.* ritiene – senza giustificazione scientifica ma anche senza alcun dubbio – che qualunque produzione di collina sia sempre superiore a qualsiasi produzione di pianura.

La carne è troppo importante per non sceglierla speciale; le tecniche di confezionamento sotto vuoto sono una garanzia per chi ritiene di fare un viaggio di acquisto una volta al mese in area di produzione, presso un fornitore amico. Il costo del viaggio sarà compensato in primo luogo da un rapporto di amicizia, da una boccata di aria buona e da prezzi certamente migliori; senza contare il fatto di imparare qualcosa di nuovo: chi dispone dell'intero capo, può suggerire piatti diversi e stimolanti per la creatività del cuoco.

Quando i mercati erano ricchi

Le cronache del tempo registrano che al mercato del bestiame realizzato nel 1901 a Carrù erano presenti 9.734 tra buoi e tori, 8.826 vacche, 10.324 vitelli, 2.495 maiali, 12.422 pecore e capre, 20.000 capi di pollame e 25.000 dozzine di uova.

Nacque allora al Comizio Agrario di Mondovì l'idea di realizzare una Mostra annuale di bovini grassi; la prima edizione fu nel 1910 (l'edizione 2011 è la 101ª) e vi parteciparono 2.100 capi bovini, 200 suini, 500 ovini e un migliaio di polli. Soltanto nell'anno peggiore della guerra, nel 1944, non fu svolta la fiera del bue grasso a Carrù, che nel frattempo si era specializzata, registrando nel 1926 un record di peso: 1.160 chili (dal libro *Aria di Carrù* di Ernesto Billò, 1980). □



*Moasca
Carni*



*Razzia Fassone Piemontese
Salumi lavorazione propria*

MOASCA CARNI
Regione Annunziata 5 - Moasca (AT)
tel. 0141 856474 - email: moascacarni@tiscali.it



**OSTERIA DEL
BOCCONDIVINO**

via Mendicità, 14 - 12042 Bra (CN)
tel. 0172.425674 - fax 0172.431570
info@boccondivinoslow.it
www.boccondivinoslow.it
chiuso domenica e lunedì; ad aprile e maggio, ottobre e novembre aperti anche la domenica



La mia Piemontese *penzieri e ricette*

Barolo & Co. ha chiesto ad alcuni amici ristoratori un pensiero sulla carne Piemontese da loro amata, al fine di suggerire le loro scelte di taglio e di cottura. Ecco le risposte, dalla telegrafica di **Felicin** di Monforte: «Una cruda di vera Piemontese, allevata bene, è da annoverarsi tra i “piaceri della carne”, sensuale ed appagante» alle espressioni amorose di **Walter Ferretto, Il Cascinalenuovo** di Isola d’Asti: «Ah...la Piemontese...tu sei la mia passione. Ti tocco, ti palpo, ti taglio, ti lego, ti scotto... certe volte ti trasformo, altre volte ti preferisco semplicemente cruda, al naturale per regalare “emozioni gustose”... ma più ancora riesci a stupirmi con il tuo quinto/quarto... colori, sapori e consistenze per deliziarmi infine con la sublime Finanziara. Eh sì, sei la mia carne d’elezione e senza Te... farei solo pesce» alla sentenza lapidaria di **Davide Palluda, All’Enoteca** di Canale: «Per fare una cucina d’autore, riconoscibile e griffata, bisogna saper miscelare in giusta misura quello che si ama mangiare, quello che si ha a disposizione e ciò che si sa fare. Abbiamo a disposizione una grande carne, profumata, gustosa e complessa. Dobbiamo saper scegliere il giusto taglio, esaltarlo con la tecnica più adatta e combinarlo a sapori nuovi e il gioco è fatto. Come il “Fassone dalla testa ai piedi”, piatto che ho dedicato alla razza e al territorio Piemonte e che da dieci anni continuo a proporre nel mio ristorante. Se non è vero amore questo, allora...»



(foto Anaborapi - Boetti)

Marco Sacco, Piccolo lago di Verbania va sul confronto: «Il Piemonte mi propone i suoi gioielli: le materie prime. L’unione con tesori di altri luoghi, la creazione e l’elaborazione di nuovi piatti sono il frutto del mio lavoro. Un lavoro che dà vita a sapori nuovi, a connubi insoliti, alla fusione dei gioielli dell’Italia tutta. Un lavoro che amo.» Ecco una sua ricetta:

Scambio di “battute”

Ingredienti per 10 persone

Tartare di tonno

400 gr. di tonno rosso di Sicilia, olio q.b., sale q.b.

Procedimento

Tagliare il tonno a brunoise e condirlo con pochissimo sale e olio.

Tartare di fassona

400 gr. di filetto di fassona, 100 gr. di acqua minerale gasata, fior di sale q.b., 100 gr. di olio, pepe verde q.b.

Procedimento

Tritare finemente al coltello la carne ben sgrassata. Emulsionare acqua, olio e sale in una bastardella. Aggiungere la carne e montare con una frusta ottenendo una consistenza soffice.

Salsa yogurt e wasabi

80% yogurt bianco, 20% wasabi in polvere

Procedimento

Sciogliere la polvere di wasabi in un goccio di acqua tiepida. Lasciare riposare un’oretta. Aggiungere lo yogurt. Regolare gli ingredienti fino ad ottenere un gusto piccante e color verde.

Altro

agretto di lamponi, carciofi croccanti, misto alghe: alga dulce e fagiolino di mare scottate in olio di oliva, lattuga di mare asciugata in padella.



Assemblaggio

Sistemare sulla destra del piatto la tartare di tonno "stampata" nel cilindro da 4 cm. e guarnire con carciofi fritti a fettine sottili.

Nella parte sinistra del piatto, sistemare la tartare di carne precedentemente condita in un mucchietto, usando i rebbi di una forchetta.

Guarnire con le tre alghe passate in padella con un filo d'olio.

Mettere intorno alla tartare di carne la salsa wasabi e intorno alla tartare di pesce la salsa di lamponi.

Ornella Borgo, La fioraia di Castello d'Annone: «*La carne Piemontese la guardi, la cucini, l'assapori, la senti tua. È come fare l'amore la prima volta, non la dimentichi mai*» e cita la sua ricetta.

Filetto di vitello fassone piemontese alla Manuela

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di vitello fassone Piemontese di circa 200 gr. ciascuno

800 gr. di patate, tagliate a fette

un mazzo di asparagi selvatici (300 gr.)

4 fette di terrina di foie gras

1 tartufo nero gr. 30 tagliato a fettine

140 gr. di burro

sale e pepe

Procedimento

Disporre le patate pelate e affettate in una teglia su un foglio di carta da forno con 60 gr. di burro a fiocchetti, regolare di sale e pepe e cuo-

cere in forno già caldo a 200° per circa 40 minuti. Lavare e asciugare gli asparagi, utilizzare solo le punte e passarle in un tegame con 40 gr. di burro, regolare di sale e pepe. In una padella antiaderente fare rosolare i filetti di fassone da entrambi i lati con il burro rimasto, mantenendoli ad una cottura media, regolare di sale e pepe.

Presentazione del piatto

Disporre in piatti individuali le patate, adagiarvi sopra i filetti e gli asparagi, aggiungere le fettine di tartufo, passare per qualche istante a scaldare nella padella di cottura dei filetti, irrorare il tutto con il sugo di cottura. Completare il piatto con la fetta di foie gras.

La ricetta citata da **Beppe Sardi, Il grappolo** di Alessandria gli era stata regalata dal gastronomo Giovanni Gorla, mentre il cuoco aggiunge i suoi pensieri:

Ricordi di scuola...

- *Signora maestra, la tempera rossa è finita!*
- *A cosa ti serve il rosso? Oggi dobbiamo disegnare le montagne.*
- *Mi serve per colorare le mucche che pascolano nei prati sulle montagne.*
- *Ma le mucche non sono mica rosse!*
- *Sì, signora maestra, quelle che pascolano sulle montagne del Piemonte sono rosse: la carne che mangio io è di un bel rosso vivo e mia mamma dice che è la carne delle nostre mucche.*

Un parere illustre...

- *Cosa hai preparato di buono, nonna?*
- *La fettina con i pomodori dell'orto.*
- *L'abbiamo già mangiata ieri, io non la voglio.*
- *Figurati, dai, siediti e mangia: se sente il bambino che abita qui sotto che hai il filetto di fassone piemontese nel piatto, monta gli scalini a quattro per volta e te lo porta via prima che tu possa dire amen.*
- *Per che motivo, nonna? Non ho capito.*
- *Quando sarà il momento capirai. Dai retta a me, adesso mangia.*

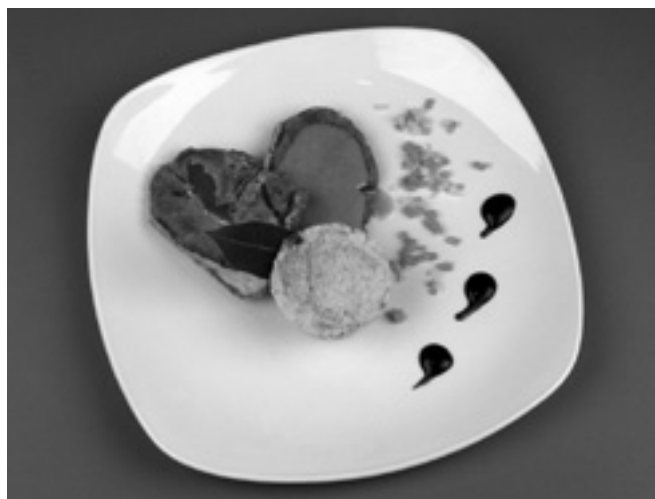
La donna della mia vita...

Ovunque fossi nel mondo, pensavo sempre a lei, così elegante, così tenera e invitante. Lei è la donna della mia terra, la donna della mia vita. Quando non sono con lei, penso sempre a lei e al modo di averla per me: lei è la mia carne di fassone piemontese.

Ti vedo...

*Ti vedo spiccare bianca sul verde dei pascoli,
ti vedo gentile insieme alle tue sorelle nella stalla,
ti vedo rossa nelle mie pentole,
ti vedo ricca di promesse nel mio piatto.*

Stufato casalese con tortino di patate quarantine



Ingredienti

Per lo stufato: 1 kg. di arrosto, 3 grossi filetti d'acciuga, 1 cucchiaio di senape in polvere, ½ dito di aceto in un bicchiere, 2 spicchi di aglio, 1 cipolla tagliata in quattro pezzi, brodo, alloro, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Per il tortino: 1 kg. di patate quarantine cotte, 200 gr. di panna, 100 gr. di burro, 4 uova intere, 100 gr. di Parmigiano grattugiato, 80 gr. di rosmarino tritato, sale e pepe q.b.

Per addensare la salsa: burro e farina.

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in pentola a freddo con la carne intera. Cuocere a fuoco molto lento. Bagnare con un po' di brodo quando necessario. A cottura ultimata colorire la carne, regolare di aceto, senape, sale e pepe. Eliminare l'aglio e l'alloro. Frullare il liquido di cottura. Se necessario addensarlo un po' con burro e farina impastati.

Per il tortino: bollire le patate con la buccia; a cottura raggiunta pelarle e schiacciarle, utilizzando lo schiaccia patate, in un recipiente cilindrico con i bordi alti. Aggiungere la panna e le uova intere e mescolare bene il tutto; aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il Parmigiano, il rosmarino tritato, il sale e il pepe e mescolare energicamente. Infine versare il composto negli appositi stampini precedentemente

imburrati e cotti nel forno a vapore per venti minuti circa. Nel piatto presentare la carne affettata irrorata con il sugo e un tortino di patate.

«Per dare una definizione della carne Piemontese – afferma **Igor Macchia**, **La credenza** di San Maurizio Canavese (TO) – la mia scelta cade sicuramente sull'idea di purezza che mi dà questa carne, confrontata con altre, ad esempio scozzese o toscana, dotate di maggior quantità di grasso e sicuramente caratterizzate da un gusto diverso, appunto meno puro. La ricetta che propongo sottolinea il fatto che questa purezza merita di essere servita cruda, accompagnata da un crostaceo delicato come l'astice».

Tartare di vitello, astice e foie gras

Ingredienti per la tartare di vitello

polpa magra di vitello di Marco Martini, olio extravergine di oliva, sale, pepe, foie gras rougiè, astice, prezzemolo tritato, scalogno tritato, burro, tuorlo d'uovo, sale Maldon, brandy.

Procedimento

Battere la carne al coltello, raccoglierla in una bowl e condire con l'olio ed il pepe. Nel frattempo





(foto Anaborapi - Caramello)

scaldare il burro in una padella, aggiungere il foie gras e rosolarlo. A metà cottura, aggiungere lo scalogno, il prezzemolo e l'astice, condire, quindi fiammeggiare con il brandy e portare a cottura. Spennellare il fondo di un piatto con il tuorlo d'uovo, quindi impiattare il foie gras, la tartare di vitello e l'astice utilizzando il fondo di cottura per insaporire la preparazione. Spolverare con il sale Maldon e servire.

Un'altra tartare è indicata da **Danilo Angè**: «Quando penso a elaborare un menu degustazione alterno piatti di pesce a piatti di carne. La carne che principalmente utilizzo per i miei piatti è di razza fassone piemontese, una delle più pregiate al mondo. Da sempre utilizzo questa carne per la sua versatilità: ottima in una tartare per un antipasto o come protagonista delle portate principali; la sua fibra molto sottile la rende particolarmente adatta anche alle cotture lunghe. Mi piace proporla sia nelle ricette classiche che in preparazioni creative».

Tartare di fassone con composta di cipolle rosse e foglie d'ostrica

Ingredienti per 6 persone

500 gr. di fassone piemontese, 200 gr. di cipolle rosse, 1 dl. di vino rosso, aceto di vino, 30 gr. di zucchero, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, 6 cialde di pasta brisè, 1 uovo, 6 foglie d'ostrica, 1 mazzetto di menta, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Procedimento

Sbucciare le cipolle, tagliarle a julienne e metterle a marinare in una terrina con il vino, l'aceto, lo zucchero, l'alloro, i chiodi di garofano, sale e zucchero per circa 3 ore.

Versare tutto in una casseruola e cuocere a fuoco basso per circa 1 ora.

Tirare la pasta brisè dello spessore di circa 3 mm, tagliare dei dischi di 10 cm di diametro, disporli su una placca con carta da forno, spennellarli con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

Sgrassare e snervare la carne, tagliarla a piccoli cubetti e condirla con sale, pepe e olio.

Disporre le cialde sui piatti di portata, adagiarvi la composta di cipolle, la carne e completare con le foglie d'ostrica e con la menta.

Un doveroso elogio del lavoro del macellaio è firmato da **Massimo Della Ferrera, La Coccinella** di Serravalle Langhe: «La razza Piemontese è una carne che uso in modo esclusivo, perché fa parte della vera tradizione dell'Alta Langa. Ancora oggi esistono piccoli allevatori che continuano a lavorare in modo corretto e di conseguenza è anche possibile trovare un macellaio che con la sua esperienza sa scegliere i capi da macellare, dall'allevatore giusto al momento giusto in modo di avere una filiera diretta ed assolutamente controllata. Il mio macellaio di fiducia, Giancarlo, nel paese di Rodello macella solo vitelli di pura razza Piemontese di 16 mesi circa. Poi in base al taglio li fa frollare fino ad un massimo di 20 giorni. Questa carne così frollata risulta tenera e gustosa, ottima per la carne cruda tritata e a fettine. Io uso anche molto volentieri il garretto posteriore per fare soprattutto nel periodo estivo un brasato».

Stinco brasato al vino bianco e limone

Ingredienti

1 garretto posteriore di razza Piemontese
2 litri di vino bianco (Favorita)
2 litri di brodo di carne di vitello
4 limoni (succo e bucce tritate)
4 carote
4 cipolle
4 coste di sedano
3 spicchi di aglio e 2 rametti di rosmarino tritati assieme.



(foto Anabarapi - Colombero)

Procedimento

Far rosolare lo stinco in una casseruola con i bordi alti, aggiungere le verdure tagliate a dadini e continuare a rosolare tutto.

Bagnare con il vino bianco e portare ad ebollizione; dopo alcuni minuti aggiungere il brodo ed il trito di aglio e rosmarino.

Coprire la casseruola con il coperchio e lasciare cuocere lentamente.

Dopo circa un'ora e mezza unire anche il succo e la buccia dei limoni. Cuocere ancora per un'ora. Togliere lo stinco dalla salsa e conservare al caldo. Aggiustare di sale e pepe e legare la salsa.

Tagliare lo stinco a fette un po' spesse, ricoperte con abbondante salsa e servire.

Anche **Angelo Silvestro, Balin** di Livorno Ferraris (VC) sottolinea l'importanza della frollatura in macelleria e suggerisce due ricette (un risotto e un secondo cotto al vino).

«L'argomento mi è molto caro essendo io un estimatore della carne in generale, ma in particolare di quella Piemontese.

Per quanto riguarda i tagli, durante l'anno, li usiamo un po' tutti; nei periodi freddi: l'anteriore, dalla testina alla pancia; nei periodi meno freddi, ahimè, più tagli "nobili" con cotture espressive e veloci.

Io amo particolarmente tagli adatti a cotture lente e prolungate, brasati, umidi, bolliti... anche perché mi ricordano di più la mia infan-

zia: pentole di ghisa o coccio o altro sull'angolo del putagè a cuocere fino a sera (oggi molti pensano di aver inventato le cotture lente e lunghe, ma le nostre nonne già lo facevano per esigenza e senza pontificare troppo).

Unica nota per me negativa e, penso di interpretare il pensiero di molti miei bravi colleghi, è quella di aver perso l'abitudine da parte dei macellai di "frollare", quindi è sempre più raro trovare carne "matura". La mia scelta cade quando è possibile su: bue, manzette e scottonne, anche perché preferisco carne marezzata».

Risotto Carnaroli con la coda di bue

Ingredienti per 4 persone

Per la preparazione della coda: 1 coda di bue a pezzi, 200 gr. di carote pelate a pezzi, 100 gr. di sedano mondato e a pezzi, 2 spicchi di aglio, 100 gr. di cipolla bianca a pezzi, 1 rametto di rosmarino, 50 gr. di olio extravergine d'oliva, sale e pepe nero q.b., 100 gr. di vino bianco secco.

Per la preparazione del risotto: 400 gr. di riso Carnaroli, 100 gr. di trito di carote, sedano, cipolla, 100 gr. di vino bianco secco, 50 gr. di olio extravergine, 1 bustina di zafferano, 150 gr. di brunoise di carote, zucchine, patate (precedentemente scottate in acqua bollente), 1 cucchiaio da minestra di trito di erbe fini, sale e pepe q.b., 50 gr. di Grana grattugiato, 1,5 lt. di brodo di manzo.

Procedimento

Far bollire la coda in acqua leggermente salata per circa 20 minuti; scolarla e trasferirla in un tegame con olio; fare rosolare, aggiungervi le verdure, l'aglio e il rosmarino, insaporire il tutto, quindi rimuovere l'aglio, sfumare con il vino bianco, coprire di acqua, incoperchiare e portare a cottura girando di tanto in tanto i pezzi di coda; se necessario, aggiungere acqua calda o brodo non salato.

A cottura ultimata, rimuovere i pezzi di coda dal tegame e frullare il sughetto di cottura.

Per il risotto

Tostare il riso nell'olio; aggiungere il trito di verdure e fare insaporire; sfumare con il vino bianco secco, lasciare evaporare e aggiungere la coda spolpata a tocchi; bagnare con il brodo, diluire lo zafferano in poco liquido e versarlo nel risotto a metà cottura cioè dopo circa 5 minuti.

Aggiungere la brunoise di verdure e portare a cottura aggiungendo il brodo bollente.

In tutto ci vorranno 11/13 minuti da quando si bagna il risotto con il brodo.

A cottura ultimata, rimuovere dal fuoco, aggiustare di sale e pepe, aggiungere il Grana grattugiato e il trito di erbe, incoperchiare e lasciare riposare per 1 minuto circa, quindi servire ben caldo.

Guanciotta di sanato della fassone cotta a lungo nel Gattinara

Ingredienti per 4 persone

4 guance di sanato (vitello), 150 gr. di carote pelate, a pezzi, 100 gr. di sedano mondato e a pezzi, 60 gr. di cipolla bianca a pezzi, mazzetto di odori, 50 gr. di olio extravergine di oliva, sale, pepe nero q.b., 3 chiodi di garofano, cannella (un piccolo pezzetto), 1 cucchiaio da minestra di conserva di pomodoro, 1 bottiglia di Gattinara o altro vino nero strutturato.

Procedimento

La sera precedente alla cottura mettere le guance a marinare con le verdure a tocchetti, il vino, le spezie e il mazzetto di odori.

Al momento di preparare la ricetta, scolare la carne e separatamente le verdure.

Scaldare l'olio in un tegame, rosolarvi le guance prima e poi le verdure a tocchetti.

Aggiungere la conserva di pomodoro e infine versarvi il vino della marinata che dovrà coprire le guance. Sigillare la parte superiore del tegame con pellicola di alluminio, incoperchiare e portare a cottura a fuoco dolcissimo oppure in forno a 80/100°.

Quando le guance saranno cotte (dovranno risultare morbidissime), rimuoverle dal tegame e tenerle in caldo.

Frullare il fondo di cottura e, se necessario, fare ridurre fino ad ottenere una salsa liscia con la quale nappare le guance prima di servirle.

N.B.: per questa ricetta si possono usare anche guance di bovino adulto per le quali però la cottura dovrà essere molto più lunga e quindi servirà anche parecchio più liquido.

In conclusione, le parole di **Maria Lovisolo, Violetta** di Calamandrana: «Sono sempre vissuta tra le colline piemontesi ed ormai lavoro nella ristorazione da più di 50 anni. Non posso non amare questa razza che appartiene alle mie terre. La trovo adatta a tutte le mie preparazioni di carne e la mia scelta è sempre stata confermata dall'apprezzamento dei clienti. Sicuramente non ha niente da invidiare alle altre razze, anzi...»

Antico brasato di tenerone alla Barbera d'Asti

Ingredienti per 6 persone

1 kg. di carne di vitello (in inverno taglio di tenerone perché più grassoccio; in estate taglio della vena), 1 bottiglia di Barbera d'Asti (in autunno ed inverno) oppure 1 bottiglia di Cortese (in estate), 1 cipolla, 3 spicchi di aglio, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 2 carote, 3 gambi di sedano, 4 chiodi di garofano, 1 cucchiaio di farina, sale, pepe in grani, brodo, olio extra vergine di oliva, burro.

Procedimento

Mettere la carne in un recipiente con le erbe aromatiche e le verdure tagliate. Ricoprire con dell'ottima Barbera d'Asti (o Cortese) e lasciare macerare per almeno 6 ore. In una casseruola piuttosto fonda porre l'olio, il burro e le verdure della macerazione. Scolare la carne, asciugarla ed infarinarla adagiandola quindi sulle verdure. Far rosolare bene questi ingredienti ed aggiungere quindi sale, pepe e il vino della marinatura. Cuocere a temperatura moderata per almeno 2 ore.

Di tanto in tanto bagnare con un mestolo di brodo. A cottura ultimata tagliare la carne a fettine. Passare il fondo di cottura al passaverdura e servire la carne con il suo intingolo ben denso. □