

evento anteprima della Fiera in programma l'8 dicembre

Asta mondiale da record per il bue grasso a Carrù

nei animali sono stati venduti a una cifra totale di 47.550 euro

ZAIRA MUREDDU
CARRÙ

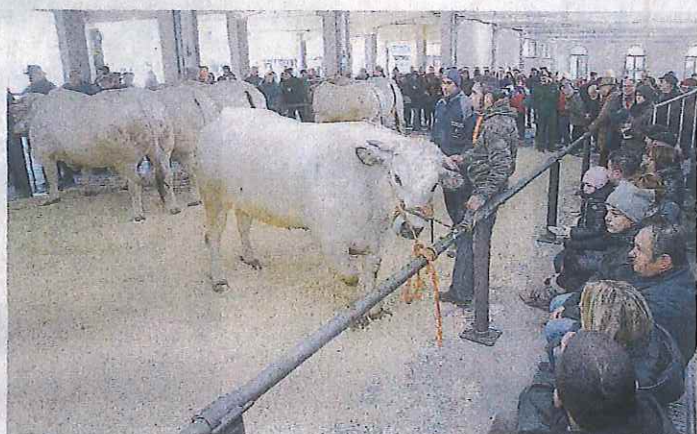
ri a Carrù si è tornati a intrattare l'acquisto del bue, come accadeva nei mercati del bestiame che il paese ospitava i primi del secolo. Macellai e ristoratori di tutto il Nord Italia hanno tentato di conquistare il bue offerto al rialzo i sei caseggiati da Carrù. L'asta mondiale del Bue di Carrù (complessivamente sono stati venduti a 47.550 euro).

Ufo, bue di 1100 kg allevato da Andrea Migliore a Cagliari, è il campione d'insieme: 10.400 euro, più del doppio della base d'asta fissata in 4.500. Il battitore, Guido Garnero responsabile settore fiere per l'Anabobi, l'ha aggiudicato alla macelleria Aldo Carni di Cuneo. Dell'allevamento cagliese anche Vellero, 1000 euro battuto a 9000 euro in favore di La Granda Trasmirazione di Genova.

Battaglia accesa per l'Ufo, bue allevato dalla Sanrico di Rocca de Baldi aggiudicato per 8750 euro alla macelleria Callegari di Pinerolo. Il proprietario ha ragionato Carrù all'alba di ieri, pullman, accompagnato da 60 amici piacentini e lodigiani attratti anche dal bollito. Buone quotazioni per l'Ufo, allevamento Cerutti di Cuneo, venduto a 8300 euro alla macelleria Nicola «I bi del gusto» (Torino).

Due i manzi portati all'asta dal Consorzio di tutela Bue Grasso di Carrù. Zar, allevamento Gallo di Clavesana, è stato aggiudicato per 10 euro alla Macelleria di Torino. Zoo, allevamento Allione Cardone di Carrù, è stato assegnato per 10 euro alla macelleria avassina di Beinette (Cn).

La tracciabilità è un fatto di tutti. La tradizionale gualappa dipinta a mano. Un fatto con lo scopo della tracciabilità, esposto in materia annuncia la presenza del bue acquistato a Carrù.



L'asta mondiale del bue di Carrù è giunta alla dodicesima edizione

Tracciabilità che oggi è anche telematica, perché il nome degli acquirenti è pubblicato on line. Organizzata dal Comune con il sostegno della Cantina Clavesana l'Asta è l'anteprima della Fiera Nazionale del Bue Grasso di Carrù dell'8 dicembre.

«Celebra un caposaldo del-

l'economia piemontese - ha detto il sindaco Stefania Ieriti -, legato alla grande eccellenza della razza bovina autoctona e alla serietà di chi l'alleva». In fiera arriveranno oltre cento fra i migliori esemplari di razza bovina piemontese. Potranno essere ammirati nella piazza mercato, dove il Comune ha

allestito tribune all'aperto (capienza 700 persone). Un invito speciale quest'anno è stato rivolto al comico Antonio Albanese, cui il Comune vorrebbe donare, come farà per il Patron di Slow Food Carlin Petri, il nuovo simbolo della fiera: il bastone del Tocau.

BY NICHINO ALONZI/DIRITTI RISERVATI

Rassegne in provincia di Asti

A Nizza il maltempo frena gli allevatori, Moncalvo premia il Nas

In provincia di Asti le capitali del bue grasso sono Moncalvo e Nizza Monferrato. A Nizza la rassegna si è appena conclusa, a Moncalvo, si è aperta ieri e terminerà venerdì, con giornata clou mercoledì. A Moncalvo gli organizzatori della 380ª edizione ringrazieranno il Comando carabinieri per la Tutela della Salute omaggiandolo con il Bue d'Argento, artistica scultura assegnata in passato solo in casi particolari e a singoli personaggi. Mercoledì 6 dicembre un ufficiale del Nas di Milano riceverà dal sindaco Aldo Fara, dal suo vice Mario Zonca e dalla presidente della Fiera, Luisella Braghero, il prestigioso trofeo. A Nizza Monferrato la prima fiera del bue della stagione si è appena conclusa e un dato pare eviden-

te: ci sono sempre meno bovini di razza piemontese nelle stalle. Non sono gli allevatori a scegliere altre specie, manca il turn over generazionale e gli allevamenti chiudono. Pochi i capi in fiera, 31 in totale, a causa del maltempo ma tutti con standard genetici di alta fascia. Il bue più pesante è quello di Pierluigi Chiola di Perletto con 1280 chilogrammi. Il secondo classificato, allevato da Pietro Giolitto ha «perso» per solo 20 chilogrammi. Giolitto si è consolato vincendo sia la categoria bue migliorato che quella del nostrano, mentre il bue della coscia vincitore è di Luigi Vallino. Tra i manzi la guadrapa è andata a Monferrato Carni, mentre quella per le femmine a Giovanni Battista Lisa. Assegnati anche altri premi.

Fondazione Veronesi
Ha realizzato lo studio con il Dipartimento di Bioscienze della Università di Milano
A presentarlo è stato il presidente di Ente Risi Paolo Carrà



Studio su una prestigiosa rivista La scienza sposa il riso “L'integrale previene molte malattie croniche”

Fa bene alla salute, aiuta a prevenire malattie croniche ed è versatile in cucina: il riso integrale, nero e rosso che sia, sta vivendo in Italia un vero e proprio boom, sia nella produzione che nella vendita. Secondo Ente Risi le vendite di chicchi pigmentati nella grande distribuzione sono raddoppiate dal 2013 al 2016: da 8 a 7,5 milioni di chilogrammi, che corrispondono in valore a 9 e 20 milioni di euro. La superficie coltivata per i soli pigmentati è aumentata da 614 ettari del 2013 a 1.929 ettari del 2016, di cui una parte tra le province di Novara, Vercelli e Biella, che detengono il 51 per cento delle superfici coltivate a riso in Italia.

Un nuovo studio pubblicato quest'anno su una prestigiosa rivista scientifica, lo «Universal Journal of Agricultural Research», ha evidenziato le importanti proprietà benefiche degli integrali: riso nero e riso rosso sono ricchi di polifenoli, composti bioattivi con proprietà anti infiammatorie che possono contribuire alla prevenzione di malattie croniche.

La pubblicazione

La ricerca, coordinata da Ente Risi, è stata presentata dal presidente Paolo Carrà nella sede milanese dell'Ente, ed è realizzata in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi e il Dipartimento di Bioscienze dell'Università di Milano. Lo studio ha dato ori-

gine alla pubblicazione del volume della fondazione «Il riso. Un cereale da riscoprire».

Il volume, che sarà distribuito gratuitamente agli istituti di Agraria, alle scuole di Gastronomia e alle Università (ed è scaricabile dal sito di Ente Risi), parte dalla storia del riso per poi presentare le sue varietà, i metodi di coltivazione, la composizione nutrizionale, le proprietà nutritive e salutistiche del riso, le ricette ed altro ancora.

Stop anche all'obesità

Prediligere il consumo di cereali integrali aiuta a ridurre l'incidenza non solo di malattie cardiovascolari, ma anche di obesità e diabete di tipo 2. «Tra i cereali, il riso occupa un posto di primaria importanza nella dieta mediterranea - ha spiegato Chiara Tonelli, presidente del Comitato scientifico Fondazione Umberto Veronesi - ed è sempre maggiore l'interesse sia del consumatore sia della comunità scientifica sulle sue proprietà salutari. I risi pigmentati possono essere considerati come cibi funzionali ricchi di polifenoli. Le parti più esterne del seme sono ricche di fibra, di minerali, vitamine e di tutti quei composti bioattivi, come i polifenoli». Anche il riso lavorato o bianco è raccomandato per una alimentazione sana, sottolineano da Ente Risi, «grazie alla sua elevata digeribilità che ne consente l'utilizzo nel cibo per neonati e sportivi».

[R. MAG.]

BY NICHINO ALONZI/DIRITTI RISERVATI