



Le storie del territorio

CUNEO



L'impiattamento di questa specialità comincia alle cinque del mattino

Il bue grasso venduto sul web La prima volta all'asta di Carrù

L'animale si chiama Adamo e pesa 1080 chilogrammi. Allevato a Savigliano se l'è aggiudicato una macelleria di Varese

ZAIRA MUREDDU
CARRÙ (CUNEO)

Per la prima volta in tredici anni di asta mondiale online un bue è stato venduto «via Internet». E si tratta del più quotato: Adamo. Allevato da Bruno Cera, a Savigliano, nel Cuneese. Pesa 1080 chili e le offerte per aggiudicarselo sono partite da una base d'asta di 5 mila euro. Alla fine è stato battuto ieri mattina a 10.500 euro e va alla Macelleria Borsani, di Saronno Varese. Adamo, il più «anziano» dei buoi all'incanto, è stato venduto per ultimo. L'asta infatti era iniziata con il più giovane, l'unico manzo, Aspide. Per lui i macellai sugli spalti sotto l'ala Borsarelli si sono dati battaglia e dalla base d'asta di 2800 euro è stato venduto a 5200, alla Macelleria Cinabro, di Savona.

L'asta mondiale precede di quattro giorni la Fiera del Bue grasso che ha reso celebre Carrù, piccolo centro del Cuneese, noto soprattutto, ma non solo, fra i gourmet di tutto il mondo appassionati di carne. Tra loro c'è anche il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, che non se ne perde un'edizione. È abituale vederlo arrivare anche prima delle 5, quando nei ristoranti e nelle trattorie del paese già si serve una singolare «colazione», composta dal bollito, accompagnato dai rossi di Langa, e dalla minestra del «toca», che in origine veniva servita ai garzoni che portavano i buoi al mercato.

La carenza di animali

La prima Fiera del Bue grasso risale al 1910. Fu indetta dal Comune e del Comizio Agrario di Mondovì, per rimediare alla grave carenza di animali da macello e al conseguente aumento dei prezzi della carne. Fu il bue, animale già prezioso nei campi, a diventare la soluzione. Li si macellava a fine

carriera: una prelibatezza che le famiglie tenevano gelosamente per sé. Ma per rilanciare il mercato si decise di farlo gustare anche ad altri. Una carne ottima in qualunque taglio, ricca di omega 3 e per molti nutrizionisti eccellente. Molte ricette possibili, ma è il bollito quella che meglio rappresenta il bue a tavola. Specie a Natale. Quindi come data per la fiera si scelse il secondo giovedì prima del Natale, per consentire alla carne di frollare.

Per molti anni nel giorno della fiera i capi raggiungevano Carrù a piedi, nel cuore della notte. Non erano accompagnati dal padrone, che arrivava in mattinata per le contrattazioni di vendita. Con i buoi c'era il garzone di cascina. «L'asta è stata il preludio - dice il sindaco di Carrù, Stefania Ieriti - La fiera che si terrà giovedì 13 dicembre è già da record, con 180 capi iscritti» Un numero che potrebbe ancora crescere perché le iscrizioni si chiuderanno oggi, alle 13. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

ALESSANDRIA

Nell'orto dentro al carcere si raccoglie il riscatto sociale



ALBINO NERI

L'imprenditore agricolo Paolo Bianchi è uno dei responsabili della gestione dei terreni del carcere

Nell'apezzamento nato nel penitenziario di San Michele si insegna ai detenuti anche l'utilizzo dei fitofarmaci

VALENTINA FREZZATO
ALESSANDRIA

L'inverno è la stagione dei cavoli, dei finocchi, dei broccoli. D'estate si raccolgono insalata, zucchine, melanzane, peperoni e addirittura angurie e meloni. Un orto rigoglioso che potrebbe arrivare a produrre ogni anno 130 quintali ortaggi da vendere anche «fuori».

Perché l'orto è nato fra le mura del carcere di San Michele di Alessandria, dove ora grazie alla Confederazione Italiana Agricoltori si tengono corsi per insegnare ai detenuti a utilizzare fitofarmaci e a essere indipendenti una volta tornati liberi. Un percorso, quello dell'agricoltura come via di riscatto sociale, cominciato nel 2017 che sta dando buoni frutti, letteralmente. La direttrice del penitenziario, Elena Lombardi Vallauri, ne è entusiasta: «Trasmettere strumenti spendibili durante e dopo la reclusione è un nostro obiettivo primario - spiega - Farlo valorizzando e mettendo in rete i contributi di tutti coloro che a vario titolo

agiscono all'interno delle nostre due strutture (il carcere di San Michele è stato unificato con l'altro penitenziario cittadino, il Don Soria, ndr) consente di costruire percorsi di reinserimento più efficaci». Al termine dei corsi, i detenuti riceveranno il patentino per l'uso dei prodotti fitosanitari che, precisa Fabrizio Bullano, uno dei docenti, «sarà spendibile anche per il futuro».

«Questi corsi sono il coronamento di un percorso di formazione che portiamo avanti all'interno con le associazioni che ci affiancano» specifica Lombardi.

Diecimila metri quadri

Si perché nel frattempo, in carcere, si zappa e si raccoglie: «Lavoriamo su 9500 metri quadrati di campi attorno al carcere, 8000 all'interno delle mura. In più ci sono le serre e 150 piante da frutto - racconta Paolo Bianchi, imprenditore agricolo di Cascina Scotti, a Cascinagrossa, uno dei responsabili del progetto sull'agricoltura sociale - I detenuti si impegnano, imparano per 4 ore al giorno, venti alla settimana. Ora pensiamo a un punto vendita in città», un po' come avviene con il pane, venduto alla Coop. «I prodotti -

continua Bianchi - ora saranno classificati come biologici, ancora più qualità». La Cia è impegnata in questo senso: alla presentazione del progetto, c'erano sia il presidente che il direttore del sindacato agricolo di Alessandria, Gian Piero Ameglio e Carlo Ricagni.

Ad Alessandria aprirà il primo negozio d'Italia in carcere con accesso libero anche dall'esterno. Una «bottega carceraria», allestita negli ultimi mesi in locali inutilizzati all'interno delle mura della casa circondariale «Cantiello e Gaeta», che darà lavoro a detenuti ed ex e permetterà il recupero e l'inclusione sociale ad adulti svantaggiati a causa di ragioni fisiche, psichiche, sensoriali o sociali. È l'obiettivo del progetto SocialWood, partito nel 2015 grazie ad un'idea dell'associazione Ises e pronto ora alla seconda fase. Lo slogan parla chiaro - «Mandateli a lavorare» -, il progetto è ambizioso. Il presidente di Ises Andrea Ferrari: «Queste persone, quando escono dal carcere, difficilmente riescono a trovare occupazione, quindi aumentano le recidive e tutto diventa più complicato. Insegnare loro un mestiere e garantirne loro un lavoro è importantissimo». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Dopo una vita dedicata alla famiglia ha raggiunto i suoi amatissimi Elio ed Ermando

Clelia Niclot Ferro

A Funerali avvenuti lo annunciano il figlio Mauro con Azelia ed Ela, Luca con Monica, Laura con Lorenzo e i piccoli Marta, Sara, Emma e Tommaso. Si ringraziano per la professionalità ed amicizia il dottor Bruno Bertagna, la dottoressa Romina Pau ed il dottor Mauro Riva; per la lunga e affettuosa assistenza la signora Bilma; per la disponibilità e l'attenzione i signori Gianni Todisco, Paola e Daniela.

Torino, 6 dicembre 2018

O.F. La Fenice - 800.102850

Cristina, Mario, Angela e Francesca con le rispettive famiglie sono vicine a Mauro in questo triste momento.

Mariacarla e Franco sono vicini a Mauro e Azelia per la scomparsa della signora CLELIA.

Fabio e Laura sono vicini con sincero affetto a Mauro e famiglia.

E' mancata ai suoi cari

Maddalena Cavaglià ved. Migliore anni 93

Lo annunciano la figlia Sonia, il fratello Benedetto, parenti tutti. Funerali in Santena martedì 11 ore 14,30 chiesa parrocchiale. Rosario lunedì 10 ore 20 stessa parrocchia.

Santena, 9 dicembre 2018

O.F. Rostagno - 011.9440254

E' mancata

Elena Luisi ved. Gorga

Lo annuncia la famiglia.

Torino, 7 dicembre 2018

Giubileo 011.8181

L'Arte del Commiato

E' mancata

Lucia Boasso ved. Guasco

Lo annuncia la famiglia.

Torino, 7 dicembre 2018

Giubileo 011.8181

L'Arte del Commiato

E' mancata

Maria Di Martino

Lo annuncia la famiglia. Per orari telefonare 14 - 17.

Rivoli, 9 dicembre 2018

Giubileo 011.8181

L'Arte del Commiato

E' mancata

Rosalina Pereira in Piovano

Lo annuncia la famiglia.

Torino, 8 dicembre 2018

Giubileo 011.8181

L'Arte del Commiato



www.manzoniadvertising.it

LA STAMPA POINT

Per le vostre necrologie

Tel: 011 6548711

lun-ven: 9:00 - 13:00 e 14:00 - 19:00
 telefono: 9:00 - 20:00
 sab-dom-festivi: 15:30 - 19:00
 telefono: 15:30 - 20:00

TORINO via Lugano, 21
 lun-ven: 9:00 - 13:00 e 14:00 - 19:00
 telefono: 9:00 - 20:00
 sab-dom-festivi: 15:30 - 19:00
 telefono: 15:30 - 20:00

CUNEO c.so Giolitti, 21 bis
 lun-ven: 9:00 - 13:00 e 14:30 - 18:30
 mer: 9:00 - 13:00 e 14:00 - 18:00
 Tel: 0171 609122

BIELLA via Colombo, 4
 lun-ven: 9:00 - 13:00 e 14:30 - 18:30
 Tel: 015 8353508

SAVONA piazza Marconi, 3/5
 lun-ven: 9:00 - 13:00 e 14:00 - 18:00
 Tel: 019 8385730

www.lastampa.it/necrologie