



Sarà un panel d'eccezione, costituito da nutrizionisti ed esperti di alimentazione provenienti da varie parti d'Italia, quello che discuterà, con la conduzione del noto giornalista e gastronomo Edoardo Raspelli, di un tema molto attuale: il rapporto tra carne rossa e salute.

Ed è il titolo del convegno stesso, che si svolgerà venerdì 27 settembre nella sala conferenze della Casa della Piemontese di Carrù, a partire dalle 9,30, ad anticipare le conclusioni inaspettate a cui il mondo della nutrizione è giunto, dopo decenni di demonizzazione indiscriminata della carne rossa.

Chiamata anche "oro rosso", la carne di razza piemontese possiede infatti caratteristiche dietetiche, nutrizionali e salutistiche imbattibili. Numerose ricerche scientifiche hanno dimostrato che la carne bovina di razza piemontese, dal sapore inconfondibile, possiede caratteristiche nutrizionali uniche, come spiega il dott. Gianfranco Occeci, esperto di alimentazione e responsabile scientifico del Consorzio per la Tutela e Valorizzazione del Bue Grasso di Carrù, ente organizzatore del convegno: "La carne di razza piemontese, dal punto di vista nutrizionale e salutistico, è incomparabile con tutti gli altri tipi di carne. Ha una bassa percentuale di grassi e colesterolo ed è ricca di Omega 3, presentando caratteristiche simili a quelle del pesce, un alimento da sempre considerato salubre. Inoltre, la scarsa presenza di tessuto connettivo nelle fibre muscolari rende questa carne, anche se molto magra, particolarmente tenera e gustosa. Lo scopo del convegno è quello di mettere queste informazioni a disposizione di tutti, in modo che ciascun consumatore possa operare una scelta libera e consapevole".

Durante il convegno si alterneranno sul palco: il dott. Enrico Veronese, biologo nutrizionista tra i massimi esperti italiani di integrazione per lo sport e per la vita; la dott.ssa Gigliola Braga, biologa nutrizionista e scrittrice, autrice di numerosi best-seller sul metodo alimentare Zona ideato dal biochimico americano Barry Sears; la dott.ssa Susanna Bramante, agronoma, docente ed esperta di biotecnologie genetiche, autrice del libro “La soia: fa bene o fa male?”; il dott. Lorenzo Bonoldi, responsabile del progetto “Filiere Nutrizionali” dell’azienda Deatech, nato con l’obiettivo di fornire agli animali alimenti ad alto contenuto di Omega 3 naturali, per migliorare l’impatto che l’alimentazione umana può avere sulla salute, riequilibrando tutta la catena alimentare.

Nata nel pleistocene dall’incrocio tra lo zebù pakistano, giunto fino all’attuale Piemonte, con la popolazione bovina preesistente, questa razza, che nel tempo si è sviluppata nell’attuale razza piemontese è diffusa principalmente nelle province di Asti, Cuneo e Torino. Una mutazione genetica del tutto naturale, sviluppata verso la fine dell’800, ha poi reso questi bovini autoctoni immediatamente riconoscibili grazie alla possente muscolatura e alla caratteristica groppa doppia.

“La nostra carne è eccellente, ma quando diventa bue possiamo definirla una delle carni più pregiate al mondo - commenta il presidente del Consorzio del Bue Grasso di Carrù, Sebastiano Gallo – Il Bue Grasso è infatti la massima espressione della razza piemontese e quello di Carrù, dove sin dal ‘400 esiste una tradizione mercatale, è senza ombra di dubbio una delle carni più buone del pianeta e sicuramente molto più sana di altre razze più conosciute, come il bue di Kobe o l’Angus. Tra l’altro, siamo gli unici in Italia a garantire i consumatori sulla provenienza dei buoi, grazie al test del DNA, effettuato in macellerie e ristoranti e comparato con i campioni depositati nella banca del sangue dell’ASL CN1 e conservati fino ad un anno dopo la macellazione.”

Ma qual è il parere del goloso per professione, Edoardo Raspelli? “Posso dire una cosa semplicissima, in base ai miei 150/200 test che faccio ogni anno nei ristoranti italiani dove vado, da sempre e come sempre, come un inatteso cliente qualunque pagante. In tutti i menu trovo la cosiddetta carne cruda ma quando si assaggia la battuta di Razza Piemontese la si riconosce subito per il suo sapore, la sua qualità”.

Al termine del convegno, lo chef stellato Massimo Camia dell’omonimo ristorante presenterà il menu del brunch insieme ai cuochi Discepoli di Escoffier, che sarà servito dagli allievi della scuola alberghiera Giovanni Giolitti di Mondovì.

Il brunch sarà anche l’occasione per degustare in anteprima un inedito agnolotto, a base di Bue Grasso di Carrù, proposto dallo storico pastificio Michelis di Mondovì.