

CAVOUR NUOVE STRATEGIE DI MERCATO RILANCIANO GLI ALLEVAMENTI BOVINI DELLA ZONA

# Dopo 10 anni il riscatto della razza Piemontese

## Ora con Internet è possibile scegliere i tagli di carne

DEVIS ROSSO  
CAVOUR

Con seimila capi bovini e oltre 160 aziende il Comune di Cavour è il primo in provincia per numero di allevamenti di «Piemontese». Un primato che affonda le radici nel passato e poggia i piedi su solide basi di tradizione e tecnologia. Ne è un esempio l'azienda agricola «La Maddalena», in frazione Gernerello, che da una settimana ha attivato un servizio di vendita diretta della carne, confezionata e sottovuoto, con spedizione diretta

**E' primato provinciale con seimila capi e oltre 160 aziende sul territorio comunale**

a domicilio, in tutta Italia, entro le 48 ore dal ricevimento dell'ordine.

«È un esperimento, ma non è campato in aria - spiega il titolare, Marco Busso - negli ultimi anni abbiamo analizzato il mercato e le sue dinamiche e lavorato per avere una possibilità di vendita diretta. Oggi l'abbiamo concretizzata». L'azienda di Busso opera su Cavour da oltre 70 anni ed è arrivata, in passato, a contare oltre diecimila capi, suddivisi in diverse cascine su tutto il territorio piemontese. Da diversi mesi fornisce il proprio prodotto, certificato e etichettato secondo il disciplinare Asprocarnè, a diversi punti vendita di Torino. Ora la grande novità: chiunque, tramite il sito internet dell'azienda, può confezionare il proprio pacco di carne e ordinarlo. In un paio di giorni se lo ritroverà a casa.

«Da anni lavoriamo con un'azienda di macellazione di Rieti, nel Lazio - spiega Busso - il luogo è centrale rispetto



**Nella stalla**  
il titolare dell'azienda agricola Marco Busso, (in foto) ha investito moltissimo nella razza Piemontese e il suo allevamento oggi conta oltre 300 capi che vengono macellati a Rieti impacchettati e spediti in tutta Italia

GLI APPUNTAMENTI

### Degustazioni in strada e fiera nella «Settimana»

— Oggi e domani a Cavour week-end conclusivo della Settimana della Carne, la rassegna della razza bovina Piemontese giunta alla decima edizione. Per tutta la giornata oggi sarà presente in piazza Sforzini il farmer market della Coldiretti Torino, con una ventina di produttori del territorio. Dalle 11 partenza della prima edizione della GustaCavour, una mangia e cammina di «saperi e sapori» lungo le vie del centro storico di Cavour e i sentieri della Rocca. Un viaggio nel gusto abbinato alla visita delle ricchezze culturali del paese. Nel pomeriggio concerto delle corali di Cavour, Venaria e Orbassano

in piazza Sforzini, mentre in serata sarà la parrocchia di San Lorenzo ad animarsi con il concerto gospel dell'associazione Italia-Congo. Domani la giornata più importante della rassegna, con la grande fiera di Primavera. Oltre duecento gli espositori. In piazza Solferino i migliori capi di Piemontese delle aziende locali faranno bella mostra di sé nella vetrina della fiera mentre per tutta la giornata sarà possibile visitare le cascine del territorio o provare le ricette della carne nei ristoranti del paese. In serata la tradizionale cena del Vitellone allo spiedo. Per ulteriori informazioni: 349.7725659.

all'Italia. I nostri capi vengono lavorati lì, confezionati e imballati sottovuoto dentro contenitori in polistirolo cui viene aggiunto del ghiaccio secco. Chi acquista il prodotto ha la certezza di riceverlo perfettamente conservato».

La Maddalena alleva bovini di razza Piemontese e delle migliori razze francesi. «Purtroppo dieci anni fa la Piemontese non aveva il mercato di oggi - aggiunge Busso - ma le cose stanno cambiando e anche la nostra azienda si sta rivolgendo ogni giorno di più su quel tipo di allevamento».

Cavour è la capitale provinciale della razza bovina Piemontese; oltre alla Maddalena sono diverse le aziende di allevamento che puntano sulla vendita diretta per far conoscere la qualità e l'eccellenza del loro prodotto. Vera e propria vetrina della razza Piemontese e di tutta la filiera di produzione sta diventando la Settimana della Carne, la rassegna regionale (domani la giornata clou) che valorizza la produzione locale.