



COMUNE DI ROVATO
PROVINCIA DI BRESCIA



119 ANNI DI LOMBARDIA CARNE **8-9-10 marzo – Centro Fiere Franciacorta**

Più di un secolo di storia caratterizza la Fiera Nazionale dedicata alla carne bovina che si tiene a Rovato due settimane prima delle festività pasquali e che, quest'anno, cade nelle giornate di sabato 8, domenica 9 e lunedì 10 marzo.

Lombardia Carne è, da oltre un secolo, l'avvenimento più atteso a Rovato. L'edizione del 2008 si è rinnovata e adeguata alle richieste di allevatori e visitatori che negli scorsi anni sono stati circa 10 mila. Il programma della mostra mercato rimane come di consueto legato alla tradizione, con l'aggiunta di alcune novità di rilievo che contribuiscono ad arricchire il contesto in cui si tiene la fiera. Il Centro Fiere Franciacorta (sede della manifestazione), grazie ai lavori di riqualificazione realizzati dall'Amministrazione Comunale, è divenuto il Polo Fieristico più importante della Franciacorta per le dimensioni del suo mercato tradizionale del lunedì.

La 119^a edizione di Lombardia Carne si aprirà sabato 8 marzo alle ore 9. Nel pomeriggio della stessa giornata prenderà il via la 13^a edizione del concorso *El salam piö bu della Franciacorta*. A partire dalle ore 14, gli allievi del corso norcini di Rovato si esibiranno nella preparazione della caratteristica salsiccia di castrato, mentre nella giornata di domenica si esibiranno di nuovo nella preparazione del salame nostrano.

Anche quest'anno sarà allestita una tensostruttura (circa 1000 mq) all'interno della quale saranno disposti gli stand dei diversi espositori agroalimentari. I visitatori potranno degustare una serie di prodotti tipici e acquistare generi alimentari come formaggi, miele e vino.

Sabato 8 marzo presso lo stand di rappresentanza della *Coldiretti/Campagna amica* si svolgeranno iniziative di carattere didattico-divulgativo che vedranno impegnati gli alunni delle scuole primarie. La prima organizzata dall'Azienda Agrituristica Dosso Badino di Monticelli Brusati "Gli animalofoni: impariamo a conoscere gli animali della fattoria" e la seconda dell'Azienda Agrituristica Le Sorgive di Cologne di Trenzano "Impariamo a conoscere la natura".

Nella tensostruttura avranno un ruolo da protagonisti anche i macellai di Rovato che esporranno sezionature di carni bovine ed equine. Non mancheranno all'appuntamento i *bechèr*: per il settore bovino Andrea Guarneri, la cui macelleria è stata insignita del riconoscimento di negozio storico di rilievo regionale, Franco Lancini, docente dell'associazione norcini bresciani, Federico Fossati; e le macellerie equine Pelleri e Marinoni. Esporranno inoltre il Consorzio Carni Bovine Scelte, il consorzio allevatori bresciani carni bovine (AB Carni) e il sindacato macellai.

Domenica 9 marzo si entrerà nel vivo della manifestazione. Già a partire dalle ore 8 le giurie saranno impegnate nell'attività di monitoraggio e preselezione del bestiame. Alle 10 si terrà l'inaugurazione ufficiale della manifestazione con il taglio del nastro tricolore, alla presenza del sindaco di Rovato, Andrea Cottinelli, del vicesindaco e assessore alle Attività Produttive Eligio Costanzi e di numerose autorità della Provincia e della Regione. L'appuntamento più atteso della giornata, ore 14.30, sarà quello in cui saranno premiati i migliori esemplari bovini (maschio e femmina), scelti da una commissione composta da alcuni esperti del settore zootecnico che assegnerà il primo premio assoluto della 119^a edizione della fiera. Una delle novità introdotte lo scorso anno prevede due nuovi premi speciali riservati alle razze bovine a duplice attitudine; sarà dato poi maggiore rilievo al miglior Manzo Pasquale e alla migliore Vacca Grassa che saranno selezionati in un apposito box di rappresentanza. La tre giorni si chiuderà nella mattinata di lunedì con il tradizionale mercato merceologico, appuntamento che si rinnova a Rovato da oltre 500 anni.

Nell'arco del weekend coloro che si recheranno nella capitale della Franciacorta potranno visitare l'esposizione di macchine e prodotti legati al mondo dell'agricoltura. I più golosi potranno degustare gratuitamente all'interno della tensostruttura gli affettati del Salumificio Aliprandi di Gussago, accompagnando il tutto con il pane offerto dai panificatori rovatesi. I ristoratori del paese prepareranno inoltre per i presenti il *Manzo all'olio tradizionale di Rovato* e altre specialità di carne come lo stracotto di asino e la tagliata di cavallo. Parteciperanno all'iniziativa di degustazione del Manzo all'olio i seguenti ristoranti: Ristorante Antica cucina De Biagi, Ristorante Tipico La Loggia, Ristorante Pepe Nero, Trattoria del Gallo, Osteria Quattro Rose, Osteria Scuola

Ècia. Numerose associazioni, enti, scuole di rilevanza locale e provinciale saranno presenti con i loro stand espositivi di rappresentanza. Tra queste citiamo il Centro di Formazione Professionale-Scuola Alberghiera di Clusane d'Iseo, l'Istituto Agrario Pastori di Brescia, l'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente Dandolo di Corzano. Con l'iniziativa *aprile mese del manzo all'olio*, infine, alcuni ristoranti di Rovato proporranno menu a prezzi convenzionati per tutti coloro che desidereranno gustare una buona porzione del tradizionale piatto rovatense.