

ROVATO. Torna domani la tradizionale rassegna regionale del bovino. Pochi i capi presenti

Apri Lombardia Carne

Ma il comparto trema

Apri domani, sabato, nell'area attrezzata Centro Fiere Franciacorta di Rovato la 119a edizione di Lombardia Carne, la più antica ed importante rassegna regionale del bovino da carne. La manifestazione che si conclude lunedì cade in un momento delicato per gli allevatori, alle prese con i problemi creati da una nuova malattia, la «lingua blu», febbre catarrale dei bovini, che ha obbligato il ministero a chiudere le importazioni dalla Francia dei vitelli (4 milioni di capi in media all'anno), materia prima dell'allevamento nazionale.

Il blocco dell'importazione, necessario per impedire l'arrivo di un ceppo per cui finora non esiste vaccino, potrebbe pesare, e non poco, sul prezzo delle carni, per l'inevitabile riduzione di vitelli da ristallo disponibili e per le difficoltà degli allevamenti a lavorare a pieno regime.

IL BLOCCO, scattato il 4 marzo, ha provocato una riduzione dei bovini presenti - poco meno di 500 capi per 20 espositori - che domenica si sfideranno per il titolo di Lombardia Carne. Al loro calo si contrappone l'aumento di equini e ovicaprini da carne, il cui consumo è esploso negli ultimi dieci anni: 140 equini, di 17 allevatori, e 160 ovicaprini di 12 allevamenti. La tensostruttura, mille metri quadri, il «salotto» dei macellai rovatensi, ha ampliato lo spazio per le attività che accompagnano l'allevamento: 29 gli stand di produttori di formaggi, miele, vino e insaccati, 8 di istituzioni, scuole professionali alberghiere, associazione norcini bresciani con sede e corsi di formazione a Rovato, Coldiretti che con «Campagna amica» propone iniziative didattico-divulgative per i bambini rovatensi, Cia e Upa e naturalmente i consorzi Carni Bovine scelte e AB carni.

ALL'ESTERNO, da domani mattina aprono gli stand di 44 aziende, di attrezzature e macchine agricole, di associazioni di volontariato e di Bipop Carire, tesoriere del Comune di Rovato e sponsor della manifestazione che sarà inaugurata ufficialmente domenica alle 10, quando le giurie saranno impegnate nella valutazione dei capi da carne per proclamare i vincitori, a partire dalle 14.30, rispettando la tradizione.

NELLA MANIFESTAZIONE rovatense poi è via via cresciuto il peso del concorso «El salam piö bu della Franciacorta» che si è avvalso del rilancio arrivato con i corsi dei norcini, organizzati prima dal distretto veterinario e da quest'anno dall'associazione. La fiera del bovino, un po' il biglietto da visita di Rovato, coinvolge l'intera città con i ristoranti rovatensi (Antica cucina De Biagi, La Loggia, Pepe Nero, Trattoria del Gallo, Osteria Quattro Rose, Osteria «Scuola ecia» che propongono a prezzi convenzionati e degustazione del manzo all'olio. Importante lo sviluppo della collaborazione con Fbs che con il treno storico a vapore che parte da Milano porta in fiera 250 milanesi, mentre per allevatori e operatori del settore saranno importanti gli appuntamenti della sala civica, domani sera alle 20,30 «La febbre catarrale dei bovini (Blue Tongue): quali rischi per gli allevamenti bovini?» con il dottor Primo Ghilardi, responsabile dell'anagrafe bovina regionale e lunedì, alle 10 «Piano di sviluppo rurale: a sostegno della competitività delle aziende agricole lombarde?» con l'intervento di Ettore Prandini presidente Coldiretti di Brescia.

Lombardia Carne zootecnia regina

Secoli di storia, con decreti che risalgono al 1600 e al 1700 e che dicono chiaramente che le edizioni di "Lombardia Carne" - che inizia oggi negli spazi del Foro Boario di Rovato - sono assai più di 119.

Il mercato del bestiame, negli ultimi cinquant'anni è stato la cartina di tornasole di una attività che si è trasformata mantenendo comunque stretti legami con città e tradizioni. Nel 1973, la commissione decise di cambiarle nome, adottando quello di "Lombardia Carne", ma la manifestazione ha continuato ad essere lo specchio della zootecnia da carne, con problemi e contraddizioni, dalla protesta contro l'arrivo dell'Europa nel 1974, alla forzata rinuncia ai bovini per l'afta, nel 2001, che lasciò lo spazio agli equini. Nonostante i problemi, quest'anno la "blue tongue", la manifestazione ha tenuto ampliando la gamma di proposte con l'inserimento di espositori e produttori e una media sempre vicina ai 10 mila di visitatori. Il programma alla tradizionale mostra dei bovini ha aggiunto le produzioni di carne emergenti, equina ed ovicaprina, e accanto al manzo all'olio, ricetta tipica di Rovato, ha aggiunto la gara "El salam piö bu della Franciacorta", che ad ogni anno assume maggior rilievo promuovendo una produzione alimentare tipica e il ritorno di una professione, quella dei norcini, che, dopo avere rischiato di sparire, è ritornata sulal scena delle gastronomia facendo di Rovato non solo la sede dell'associazione provinciale ma anche della sua scuola.

La 119ª edizione propone la partenza delle 13a sfida del salame, con gli allievi del corso norcini impegnati in una esibizione della preparazione della salsiccia di castrato, nella tensostruttura (dove si trovano gli stand dei prodotti tipici agroalimentari, formaggi, miele e vino, fare corona ai banchi vetrina dei macellai rovatesi, e la Coldiretti proporre con "Campagna amica" iniziative didattiche che mirano a far conoscere la campagna e la vita in cascina ai bambini delle elementari).

Il taglio del nastro è previsto per domani alle 10, con Andrea Cottinelli, sindaco di Rovato, e Eligio Costanzi, vicesindaco e assessore alle Attività Produttive, seguirà di due ore la partenza del lavoro delle giurie che alle 14.30 proclameranno i vincitori del titolo tra i bovini (maschio e femmina), assegnando i due premi speciali per razze bovine a duplice attitudine, e quelli per i migliori equini e ovicaprini da carne. (G.C.C.)

Associazioni rovatesi alleanza vincente

Alla globalizzazione che ha distrutto la tradizionale rete distributiva, eliminando la maggior parte dei macelli pubblici, Rovato ha risposto rilanciando il proprio macello pubblico e sviluppando attorno alla manifestazione di "Lombardia Carne" una rete di associazioni per la promozione e la caratterizzazione. Tra le più recenti e azzeccate iniziative promozionali, il Treno dei sapori che domenica parte da Milano Lambrate si è rivelato prezioso per far conoscere con "Lombardia Carne", Rovato, la sua storia e i suoi prodotti tipici.

Altrettanto utile il circolo Enogastronomico Franciacorta, presente con uno stand, che ha fatto conoscere alle associazioni di buongustai con italiane tanto la fiera che l'enogastronomia locale. L'associazione dei Norcini bresciani, ultima arrivata in ordine di tempo, che con le sue esibizioni nella preparazione di insaccati tipici ha riportato nella manifestazione una professione che stava scomparendo pur rappresentando con i macellai di Rovato una forma di artigianato di straordinaria importanza per sostenere e valorizzare il consumo alimentare di carni di qualità.

Altrettanto preziosa si è rivelata l'alleanza tra "Lombardia Carne" e i ristoratori rovatesi che nei giorni della manifestazione propongono menù a prezzi convenzionati e nel mese di aprile il mese del manzo all'olio.

ROVATO

A Lombardia Carne sfilano i migliori capi bovini italiani

Si inaugura stamattina alle 9 la 119esima edizione di Lombardia Carne. In vetrina al foro Boario di Rovato il meglio della produzione bovina da carne, con oltre 500 capi in esposizione.

Zootecnia: qualità in vetrina

La pioggia non ha scoraggiato il pubblico, che anche stavolta ha premiato «Lombardia carne» affollando la tensostruttura e gli stand di Rovato, e seguendo con gli ombrelli aperti il giudizio finale della giuria, che ha proclamato vincitore della rassegna (per i maschi) Leopoldo Coter, il cui vitellone Piemontese ha raccolto 50 punti, e per le femmine Bruno Paderno, con una Blu belga che ne ha ottenuti 48.

La buona presenza di visitatori non ha però cancellato le preoccupazioni di Eligio Costanzi, assessore alle Attività produttive e al Commercio di Rovato, che ha curato la 119esima edizione. «Il pubblico ha risposto - ha dichiarato - ma non posso essere soddisfatto: Lombardia carne paga per prima gli effetti della "Blue tongue" (la lingua blu), che hanno obbligato a bloccare l'importazione di vitelli da ingrasso dalla Francia dove la malattia, che non ha conseguenze per il consumo alimentare, si è diffusa un po' ovunque. Sono insomma mancati almeno 120 capi, e alcuni allevatori hanno rinunciato. Per fortuna sono aumentati equini e ovicapri, un settore decisamente in crescita, ma i bovini da carne restano il fulcro della manifestazione».

La fiera, iniziata alle 7,30 per allevatori e operatori e alle 8,30 per le giurie, è stata inaugurata alle 10 dal sindaco Andrea Cottinelli affiancato dal neoassessore all'Agricoltura Franco Tomasoni, dell'eurodeputato Franco Ferrari e da esponenti della politica locale. La tensostruttura è stata affollata tutta la mattina, e sono finiti sotto assedio gli stand che offrivano degustazioni di ogni genere.

«Questa rassegna - ha commentato il sindaco mentre le autorità visitavano gli stand - rappresenta il meglio della tradizione zootecnica bresciana. Siamo contenti per il fatto che la qualità, sempre altissima, richiami il meglio dell'allevamento, confermando questa nostra iniziativa nel ruolo di una esposizione di livello nazionale».

Tomasoni, che aveva esordito come assessore alla presentazione della 119esima edizione, è invece tornato sul problema della vescicolare sostenendo che esistono mezzi e tecnologie adeguati per far fronte al problema dei reflui, e affermando che «la rottamazione degli allevamenti non ha senso: gli agricoltori hanno investito con serietà e dalla scorsa settimana la nostra provincia è stata dichiarata indenne».

E l'opinione degli allevatori? Tra gli operatori presenti a tenere banco molto più del problema della lingua blu c'erano le quote latte: «Non è possibile - hanno affermato alcuni visitatori dello stand Coldiretti - che qualcuno che ha goduto in precedenza di una benevolenza sbagliata possa rifiutarsi di pagare multe sacrosante, danneggiando oltre il 95% della categoria». Il tema verrà ripreso oggi nel convegno di chiusura, organizzato in collaborazione con la Coldiretti di Brescia (g.c.c.)

Un maschio Piemontese sul «podio»

Questi i capi bovini premiati. Primo assoluto maschio Leopoldo Coter; assoluto femmina Bruno Paderno; miglior manzo pasquale Giorgio Volpi; miglior vacca grassa Egidio Bertoli. Miglior gruppo femmine da carne stessa razza escluso fassoni Bergamini. Miglior gruppo da ristallo maschi escluso fassoni e Blu belga Giordano srl; miglior gruppo da ristallo femmine escluso fassoni e blu belga Bruno Paderno

Premio speciale duplice attitudine maschi Bruno Pontoglio; femmine Imbema srl.

Vitelloni femmine Charollaise Pierino Scalvi; vitelloni Limousine maschi e femmine Giordano srl; vitelloni Garonese maschi Francesco Taveri; femmine macelleria Bergamini. Vitelloni Piemontese maschi e femmine Leopoldo Coter; vitelloni Blu belga maschi Pierino Scalvi; femmine Bruno Paderno; vitelloni incroci vari maschi e femmine Pierino Scalvi.

È di scena Lombardia Carne

Tutto pronto per la 119esima edizione della rassegna rovatense

È tutto pronto a **Rovato** per la 119esima edizione di Lombardia Carne.

La rassegna inizierà infatti già il prossimo fine settimana: per l'esattezza, i battenti del Foro Boario di **Rovato** si apriranno sabato 8 marzo alle 9. Nel pomeriggio della stessa giornata prenderà il via la 13esima edizione del concorso «El salam piö bu della Franciacorta». A partire dalle 14, gli allievi del corso norcini di **Rovato** si esibiranno nella preparazione della salsiccia di castrato, mentre nella giornata di domenica si esibiranno nella preparazione del salame nostrano.

L'impegno dei «masadur» rovatensi farà da corollario alle bontà enogastronomiche, locali e non, che troveranno spazio a «Lombardia Carne»: anche quest'anno, infatti, sarà allestita una tensostruttura (circa 1.000 metri quadrati) 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. Capitolo educazione: 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, è intitolata «Gli animalofoni: impariamo a conoscere gli animali della fattoria» mentre la seconda, a cura 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 carni bovine ed equine. Non mancheranno infatti all'appuntamento i rinomati «bechèr» della capitale franciacortina: per il settore bovino Andrea Guarneri, la cui macelleria è stata insignita pochi mesi fa del riconoscimento di negozio storico di rilievo regionale; Franco Lancini, docente dell'associazione norcini bresciani e Federico Fossati. Presenti in fiera anche 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: il clou della manifestazione rovatense. Già a partire dalle 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 al Commercio Eligio Costanzi, dell'assessore provinciale all'Agricoltura, il rovatense Gian Francesco Tomasoni, e di numerose autorità della Provincia e della Regione.

L'appuntamento più atteso della giornata, 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 119esima 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, storico appuntamento che si rinnova a **Rovato** da oltre 500 anni.

Davvero ricco il calendario degli eventi con convegni ed enogastronomia protagonisti assoluti

Tra approfondimenti e buona tavola

Lombardia Carne non è solo l'esposizione di animali o la sagra enogastronomica conosciuta a livello regionale. È molto altro, secondo una ricetta che non tradisce le attese.

Accanto ai «piatti forti», spina dorsale della manifestazione giunta alle soglie della 119esima edizione, anche quest'anno ci saranno infatti una serie di eventi collaterali dedicati ad addetti ai lavori, visitatori occasionali e amanti della buona tavola bresciana.

Iniziamo dai primi, per i quali gli organizzatori hanno pensato all'allestimento di due convegni di

grande livello nel campo del mondo agricolo. Sabato 8 marzo, la sala civica del Foro Boario (inizio 20.30) ospiterà l'appuntamento «La febbre catarrale dei bovini (Blue Tongue): quali rischi per gli allevamenti bovini?» Il convegno è organizzato da «Lombardia Carne» in collaborazione con Asl Distretto Veterinario numero 6 di **Rovato**. Relatori dell'incontro saranno Primo Ghilardi (referente anagrafe bovina regione Lombardia) e Alessandro Bertoni (medico distretto veterinario numero 6 di **Rovato**).

Lunedì 10 marzo, alle 10, è in agenda un altro grande appuntamento di rilievo, questa volta per tutto il mondo dei coltivatori diretti bresciani. Alla sala conferenze del Foro Boario si parlerà infatti di «Piano di sviluppo rurale: a sostegno della competitività delle aziende agricole lombarde?» Il Convegno è promosso dalla Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia. Relatori d'eccezione saranno Ettore Prandini (presidente della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia), Mauro Belloli (responsabile economico della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia), Irnerio Guerini (Responsabile Centro Assistenza Agricola dell'Impresa Verde di Brescia).

Dagli agricoltori ai turisti: in occasione della 119esima edizione di Lombardia Carne, domenica 9 marzo a **Rovato** vi sarà infatti il ritorno in Franciacorta dell'iniziativa «Treno Blu».

Allestito e organizzato dall'Associazione di volontariato Ferrovia del Basso Sebino e dal Comune di **Rovato** (in collaborazione anche con Trenitalia e Ferrovie Nord), un treno a vapore partirà infatti da Milano Lambrate e, attraverso le tappe intermedie di Treviglio e Romano di Lombardia, permetterà a circa 200 persone di altre province di avvicinarsi e conoscere **Rovato**, la sua terra, le sue tradizioni e i suoi sapori.

Per maggiori informazioni rivolgersi a Ferrovie Turistiche Italiane-Ferrovia del Basso Sebino allo 030/7402851 oppure al 338/8577210.

«L'iniziativa del Treno Blu - spiega l'assessore comunale al Commercio, Eligio Costanzi - s'inserisce nel più ampio progetto di valorizzazione e promozione del piatto tipico della gastronomia rovatense, il manzo all'olio tradizionale di **Rovato**».

Sempre nell'ottica di promuovere il gustoso piatto della tradizione franciacortina, toccherà proprio a «Lombardia Carne» aprire la manifestazione «Il mese del manzo all'olio di **Rovato**».

A partire da domenica 9 marzo (giornata clou della 119esima edizione di Lombardia Carne) e fino alla fine del mese di aprile, numerosi ristoratori di **Rovato** proporranno infatti gustosi menù a base di manzo all'olio con polenta e bolliti misti a prezzo convenzionato. Per ulteriori informazioni si può contattare l'ufficio stampa del Comune di **Rovato** al numero telefonico 030 / 7713251, oppure consultare il sito internet istituzionale www.comunedirovato.it.

Questi infine gli orari d'apertura della fiera rovatense: sabato 8 marzo dalle 10 alle 19. Domenica 9 marzo, alle 5.30 apertura fiera agli animali bovini, alle 7.30 invece apertura ai visitatori. Alle 10 si terrà invece l'inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità. Alle 19 infine chiusura della fiera.

Lunedì 10 marzo si inizia di buon mattino, alle 7.30, con l'apertura del mercato merceologico di **Rovato** del lunedì nello spazio antistante la fiera. Alle 8 ci sarà invece l'apertura della fiera al pubblico. Alle 13 andrà infine in scena la chiusura definitiva della 119esima edizione della rassegna.

Il biglietto d'ingresso per visitare «Lombardia Carne - 119esima edizione» costa 5 euro. Il biglietto ridotto: 3 euro. È inoltre possibile acquistare una tessera giornaliera al costo di 7 euro

Risale addirittura al 1868 l'esordio della «Fiera di bestiame, formaggio e merci di qualsiasi altro genere»

Una storia ultrasecolare

La storia di «Lombardia Carne» affonda le sue radici negli anni immediatamente successivi all'Unità d'Italia.

Durante il decennio 1860-1870 il commercio, duramente colpito negli anni precedenti, riprende quota anche grazie alla formazione parallela del mercato nazionale del settore e dalla legge sui mercati del 1866. Gli archivi comunali conservano ancora oggi manifesti con le prime norme introdotte nel 1868 dall'Amministrazione rovatense. Nei documenti viene citata anche l'istituzione

della prima edizione de la «Fiera di bestiame, formaggio e merci di qualsiasi altro genere» del 6-7-8-9 luglio 1868.

Successivamente la fiera venne spostata ad ottobre con la partecipazione di numerosi espositori da tutto il Nord Italia. Nel 1903 le edizioni divennero due: una a marzo e una a settembre. Risalgono agli stessi giorni l'inaugurazione dell'acquedotto civico di corso Bonomelli, il congresso dei commercianti, industriali ed agricoltori della provincia di Brescia e Bergamo, l'aggiunta di numerosi stand ed altrettante manifestazioni collaterali, come ad esempio concerti musicali ed esibizioni dell'accademia di ginnastica.

Nel dopoguerra, sanate le ferite con la ricostruzione, la fiera rimane un punto fermo dell'economia rovatense, come afferma ufficialmente la delibera della Giunta municipale dell'11 marzo 1954.

Quell'anno, il 5 aprile, la Fiera del Bue e Manzo pasquale si fregia del numero 66. Dagli anni successivi Lombardia Carne si svolge solitamente 15 giorni prima di Pasqua ed è diventata una delle più importanti manifestazioni del settore zootecnico e agricolo del Nord Italia.

Bipop sponsor di Lombardia Carne

BRESCIA - Bipop Carire UniCredit Group è sponsor ufficiale di Lombardia Carne, manifestazione giunta alla 119ª edizione. La Banca fa parte del Gruppo guidato da Alessandro Profumo, primo gruppo bancario italiano e secondo europeo per capitalizzazione, sesto al mondo. «La presenza della banca a questa manifestazione - si legge in un comunicato - sottolinea la forte attenzione del Gruppo, interlocutore ideale in grado di fare fronte a tutte le esigenze di natura finanziaria e di richiesta di servizi da parte degli operatori economici. Bipop Carire ed il Gruppo UniCredit sono infatti in grado di fare fronte alle esigenze finanziarie del settore agricolo ed agro-industriale con più strumenti sia di breve sia di medio lungo periodo».

Lombardia Carne, su il sipario

Al via domani la 119esima edizione della rassegna zootecnica

Sarà una «Lombardia Carne» particolarmente «golosa» quella che occuperà lo spazio espositivo del Foro Boario di piazza Garibaldi a **Rovato** da domani, sabato 8, a lunedì 10 marzo.

Anche quest'anno, infatti, il Comune di **Rovato** (che organizza la fiera con il patrocinio di Ministero alle Politiche Agricole, Regione Lombardia, Provincia di Brescia, Camera di Commercio e con l'importante contributo della Bipop Carire) sarà allestita una tensostruttura di circa 1.000 metri quadrati sotto la quale saranno disposti gli stands dei numerosi espositori agroalimentari. I visitatori potranno così degustare una serie di prodotti tipici e acquistare generi alimentari come formaggi, miele, salumi e vino direttamente dai produttori. Nella struttura coperta allestita al centro della rassegna zootecnica avranno un ruolo da protagonisti anche i macellai di **Rovato** che esporranno al pubblico sezionature di carni bovine ed equine. All'appello fatto dall'assessore al Commercio Eligio Costanzi hanno risposto i migliori «bechèr» della capitale franciacortina: per il settore bovino Andrea Guarneri, la cui storica macelleria è stata recentemente insignita del riconoscimento di negozio storico di rilievo regionale, Franco Lancini, docente dell'Associazione Norcini Bresciani e Federico Fossati; per il settore equino, gli specialisti Pelleri e Marinoni. Non mancheranno inoltre altri importanti attori zootecnici bresciani: il Consorzio Carni Bovine Scelte, il Consorzio Allevatori Bresciani carni bovine (AB Carni) e il sindacato macellai. I più golosi potranno poi degustare gratuitamente gli affettati del Salumificio Aliprandi di Gussago, accompagnando il tutto con il pane offerto anche quest'anno dal lavoro dei panificatori rovatesi. Per chi volesse approfittare dell'occasione per assaggiare le bontà della cucina franciacortina, i ristoratori del paese prepareranno direttamente in fiera 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 una dozzina di esponenti della ristorazione rovatese: Ristorante Antica cucina De Biagi, Ristorante Tipico La Loggia, Ristorante Pepe Nero, Trattoria del Gallo, Osteria Quattro Rose, Osteria Scuola Ècia.

Se «l'assaggio» non dovesse bastare? Niente paura: per tutto il mese di marzo e aprile menù e prezzi speciali accoglieranno i visitatori che volessero cimentarsi con i piatti forti dell'enogastronomia dell'Ovest bresciano grazie all'iniziativa «Mese del manzo all'olio di **Rovato**» (per avere maggiori informazioni su costi e ristoratori coinvolti è possibile telefonare allo 030/7713251).

Per valorizzare e promuovere la gastronomia rovatese, l'Amministrazione comunale della capitale franciacortina ha poi in serbo un'ultima iniziativa: in occasione della 119esima edizione di Lombardia Carne, domenica 9 marzo tornerà a **Rovato** il «Treno Blu».

Allestito e organizzato dall'associazione di volontariato Ferrovia del Basso Sebino e dal Comune di **Rovato**, in collaborazione con Trenitalia e Ferrovie Nord, dalla stazione di Milano Lambrate partirà un treno a vapore che, attraverso le tappe intermedie di Treviglio e Romano di Lombardia, permetterà così a circa duecento persone di altri paesi di conoscere la Franciacorta, la bellezza della sua terra, le sue tradizioni e i suoi sapori.

Infine, numerose associazioni, enti, scuole di rilevanza locale e provinciale saranno presenti a **Rovato** con i loro stand espositivi di rappresentanza, come 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.

Prospettive di sviluppo rurale

Al di là delle iniziative collaterali e del «grande» pubblico che ne caratterizza lo svolgimento, Lombardia Carne resta principalmente una fiera voluta dagli addetti ai lavori del settore zootecnico: un appuntamento davvero unico per confrontarsi su problemi e situazioni che riguardano da vicino

tutta la filiera agricola del territorio bresciano.

Nell'arco del weekend, coloro che si recheranno nella capitale della Franciacorta per assistere alla 119esima edizione della «Fiera del manzo pasquale» potranno visitare l'esposizione di macchine e prodotti legati al mondo dell'agricoltura: un'occasione unica per vedere le ultime novità del settore, oppure per prendere coscienza di un mondo, quello agricolo, tutt'altro che secondario per l'economia e la cultura della nostra provincia.

In calendario, inoltre, ci sono due importanti convegni: si parte con «La febbre catarrale dei bovini (Blue Tongue): quali rischi per gli allevamenti bovini?», che si terrà domani, giornata inaugurale della rassegna, alle 20.30 all'interno della Sala civica del Foro Boario. Il convegno è organizzato in collaborazione con l'Azienda Sanitaria Locale di zona (Distretto Veterinario n. 6 di **Rovato**). Sul palco dei relatori ci saranno Primo Ghilardi (referente anagrafe bovina regione Lombardia) e Alessandro Bertoni (medico distretto veterinario n. 6 di **Rovato**).

Lunedì 10 marzo (alle 10, sempre nella Sala civica del Foro Boario), l'appuntamento forse più atteso con il convegno «Piano di sviluppo rurale: a sostegno della competitività delle aziende agricole lombarde?». All'iniziativa, voluta dalla Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia, parteciperanno Ettore Prandini (Presidente della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia), Mauro Belloli (Responsabile economico della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Brescia) e Irnerio Guerini (Responsabile Centro Assistenza Agricola dell'Impresa Verde Brescia).

Il gusto di una tradizione ultracentenaria

Più di un secolo di storia e non sentirli: la Fiera Nazionale «Lombardia Carne» torna a **Rovato** questo week end per la sua 119esima edizione.

La manifestazione dedicata alla carne bovina si tiene nella capitale della Franciacorta dal lontano 1868. Tradizione nella tradizione la data d'inizio: due settimane prima delle festività pasquali, ossia, quest'anno, domani, sabato 8, domenica 9 e lunedì 10 marzo. L'edizione 2008 si è rinnovata e adeguata alle richieste di allevatori e visitatori, che negli scorsi anni sono stati diverse migliaia. Il programma della mostra mercato rimane come di consueto legato alla tradizione, con l'aggiunta di alcune novità di rilievo. La 119esima edizione di Lombardia Carne si aprirà domani alle 9. Nel pomeriggio della stessa giornata, spazio alla 13esima edizione del concorso enogastronomico «El salam pö bù della Franciacorta», seguito dall'esibizione degli allievi del corso norcini di **Rovato** che prepareranno la caratteristica salsiccia di castrato, e il salame nostrano.

Sempre domani, nello stand Coldiretti - Campagna amica» gli alunni delle scuole primarie di **Rovato** saranno impegnati in due iniziative di carattere didattico-divulgativo: la prima, organizzata dall'Azienda agrituristica Dosso Badino di Monticelli Brusati, è intitolata «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».

Domenica 9 marzo sarà, come sempre, la giornata clou della manifestazione, che anche quest'anno si svolgerà nel Foro Boario di piazza Garibaldi, ai piedi delle mura venete del Castello rovatense. Già a partire dalle 5 gli animali entreranno nello spazio espositivo, mentre dalle 8 le giurie saranno impegnate nell'attività di monitoraggio e preselezione del bestiame.

Alle 10 l'inaugurazione ufficiale della manifestazione con il taglio del nastro tricolore, alla presenza del civico corpo bandistico di **Rovato** «Luigi Pezzana», del sindaco franciacortino, Andrea Cottinelli, del vicesindaco e assessore alle Attività Produttive Eligio Costanzi, del neoassessore all'Agricoltura Gian Francesco Tomasoni e di numerose autorità della Provincia e della Regione. L'appuntamento più atteso della giornata, alle 14.30, riguarderà le premiazioni dei migliori esemplari bovini (maschio e femmina). Gli animali saranno scelti da una commissione composta da alcuni esperti del settore zootecnico che assegneranno il primo premio assoluto della 119esima edizione della fiera «Lombardia Carne». A seguire, una serie nutrita di altre premiazioni: dal manzo pasquale agli animali e ai gruppi, dagli equini agli ovini fino alle razze caprine, senza infine dimenticare le sempre partecipate gare di tosature delle pecore.

La tre giorni si chiuderà nella mattinata di lunedì con il tradizionale mercato merceologico, appuntamento che si rinnova a **Rovato** da oltre 500 anni.

Testata: **GIORNALE DI BRESCIA**

Redazione: PROVINCIA

07/03/2008

Anche il manzo all'olio nel piatto di Lombardia Carne

Una serie di appuntamenti tutti da assaporare, all'insegna dei prodotti nostrani e dell'enogastronomia bresciana. A partire da domenica 9 marzo, fino alla fine del mese di aprile, numerosi ristoranti di **Rovato** proporranno infatti la «Sagra del Manzo all'olio», espressione gastronomica che riassume perfettamente, in un solo piatto, tutta l'essenza storico-commerciale-agricola di **Rovato**.

Nei diversi menù saranno offerti manzo all'olio con polenta e bolliti misti a prezzo convenzionato. Per ulteriori informazioni contattare l'ufficio stampa del Comune di **Rovato** al numero di telefono 030/ 7713251, oppure consultare il sito internet www.comunedirovato.it. **Rovato** però è pronta ad ospitare anche un altro importante evento. Stiamo parlando di «Lombardia Carne», storico appuntamento franciacortino che aprirà infatti i battenti domani, sabato 8 marzo, dalle 10 alle 19. Domenica 9 marzo porte aperte a partire dalle 5.30 per i bovini mentre alle 7.30 per i visitatori. Alle 10 ci sarà l'inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità. Lunedì 10 marzo infine la rassegna rovatense aprirà sempre alle 7.30 (chiusura alle 13) con il mercato merceologico nello spazio antistante la fiera. Il biglietto di ingresso costa 5 euro, ridotto 3 euro. Per facilitare l'arrivo dei visitatori interessati a seguire entrambe le rassegne in programma a **Rovato** si è deciso anche di fare ricorso alla... strada ferrata: un treno a vapore partirà infatti da Milano diretto a **Rovato**, appositamente per permettere ai passeggeri di visitare la fiera di Lombardia Carne e per assaporare la Sagra del Manzo all'olio: è questa la proposta messa in campo dal Comune di **Rovato** e dalle Ferrovie del Basso Sebino del Gruppo F.T.I.

Il treno partirà da Milano Lambrate alle 8.30, alle 9.20 sarà a Treviglio, alle 9.35 a Romano di Lombardia, alle 10.20 a **Rovato** Città dove ci sarà la visita libera agli stands di prodotti tipici del territorio e di animali da fattoria di Lombardia Carne.

Alle 12.15 ci si trasferirà a piedi per il pranzo tipico in ristorante, alle 14.30 visita guidata al centro storico di **Rovato** o, in alternativa, si rientrerà in Fiera con proseguimento della visita; alle 18 ripartirà il treno storico per Milano rientro in stazione, alle 18.55 sarà a Romano Lombardia, alle 19.05 a Treviglio Centrale ed alle 19.40 arriverà a Milano Lambrate.

Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi a Ferrovie turistiche italiane-Ferrovia del Basso Sebino allo 030/7402851 oppure al 338/8577210; la prenotazione è obbligatoria (Veronica Massussi)

Col Trenoblu da Milano a Rovato per «Lombardia carne»

ROVATO - Dopo il successo delle precedenti edizioni, la quindicesima stagione dell'iniziativa «TrenoBlu - Treni turistici per il lago d'Iseo e Franciacorta» riparte con un prologo sempre all'insegna dell'enogastronomia.

Questa domenica si viaggerà per andare a conoscere la 119^a edizione della manifestazione «Lombardia Carne» e la relativa «Sagra del manzo all'olio», con un convoglio d'epoca che, trainato da una vaporiera di inizio Novecento - una degli ultimi esemplari rimasti in Italia e oggi facente parte del parco storico di Trenitalia - partirà da Milano Lambrate alle 8.40 con il treno d'epoca a vapore, che, fermando anche a Treviglio Centrale (alle 9.20) e Romano di Lombardia (9.35) giungerà a Rovato per portarsi poi sui binari della Rovato-Bornato delle Ferrovie Nord Milano. Dalla stazione di Rovato Città, con una passeggiata attraverso il centro storico, si arriverà all'ingresso della centenaria Fiera per la visita libera agli interessanti stand di prodotti tipici del territorio e di animali da fattoria. Ci si trasferirà poi al ristorante per un pranzo tipico, a base proprio della specialità locale e oggetto della sagra. Al termine, appassionate guide condurranno i gitanti alla scoperta del centro storico di Rovato. Chi invece fosse meno interessato all'arte potrà continuare le visite all'interno della fiera.

Nel tardo pomeriggio, rientrati in stazione, si ripartirà con il treno storico a vapore, che arriverà a Romano alle 18.55 e a Treviglio alle 19.05, mentre il viaggio si concluderà a Milano Lambrate alle 19.40. Per informazioni «Ferrovie turistiche italiane» al 3388577210.

È già tempo di Lombardia Carne

Oggi degustazioni ed elezione dei migliori capi di bestiame. Domani la chiusura

È partita ieri mattina, al Foro Boario di Rovato, la 119esima edizione della fiera zootecnica «Lombardia Carne».

La kermesse, una delle manifestazioni più importanti e partecipate della Franciacorta, resterà aperta fino a lunedì 10 alle 13. L'edizione 2008 della storica «fiera del manzo pasquale» è caratterizzata da una flessione dei bovini in esposizione: circa 500, accompagnati in fiera da una ventina di allevatori. Il dato, in calo rispetto al migliaio di esemplari solitamente presenti è dovuto al delicato momento che tutto il comparto sta vivendo a livello europeo.

A partire da inizio mese, l'Italia ha infatti bloccato le proprie importazioni di esemplari dalla Francia (uno dei maggiori partner commerciali) a causa di una nuova malattia: la febbre catarrale bovina, conosciuta fra gli addetti ai lavori come «febbre blu» e a cui ieri sera l'Asl locale ha dedicato un convegno. Per ovviare alla presenza ridotta di bovini, l'Assessorato comunale al Commercio, organizzatore della fiera, ha deciso di puntare su ovini (oltre 150 esemplari da una dozzina di allevatori diversi) ed equini (140 capi, portati in Franciacorta da 17 allevamenti diversi). Durante la giornata di ieri, bel successo per gli allievi del corso norcini di Rovato che hanno deliziato i presenti con i loro preparati «istantanei», fra cui la caratteristica salsiccia di castrato. La giornata clou della fiera però è oggi, a partire dall'inaugurazione delle 10 con numerose autorità locali e provinciali. «Lombardia Carne» aprirà i battenti già all'alba, quando le giurie saranno impegnate nelle prime fasi di valutazione e selezione del bestiame presente. I migliori capi (un maschio e una femmina) verranno premiati, attorno alle 14.30, da una commissione di esperti, i quali saranno incaricati di assegnare il premio assoluto della 119esima edizione.

Come già avvenuto lo scorso anno, sono stati poi previsti altri 2 premi speciali per le razze bovine a duplice attitudine: il miglior manzo pasquale e la migliore vacca grassa. I più golosi potranno inoltre degustare gratuitamente, all'interno della tensostruttura, gli affettati del salumificio Aliprandi di Gussago, accompagnato dal pane offerto dai panificatori e il «manzo all'olio» dei ristoratori rovatresi.

La chiusura della fiera avverrà lunedì mattina. Alle 9.30, la Federazione Provinciale di Coldiretti organizza un convegno molto atteso dagli agricoltori della provincia: «Piano di sviluppo rurale: a sostegno della competitività delle aziende agricole lombarde?». All'iniziativa parteciperanno Ettore Prandini (presidente Coldiretti di Brescia), Mauro Belloli (responsabile economico della Federazione provinciale coltivatori diretti di Brescia) e Irnerio Guerini (responsabile Centro Assistenza Agricola dell'Impresa Verde di Brescia). Infine, il mercato del lunedì, appuntamento che per l'occasione sarà abbinato alla 119esima edizione di «Lombardia Carne». Biglietto d'ingresso: 5 euro (3 ridotto, 7 tessera giornaliera).

«Tiene» Lombardia Carne

Per il terzo anno consecutivo il maltempo, contenuto ma costante, ha caratterizzato a Rovato l'edizione annuale di «Lombardia Carne», condizionando non poco l'affluenza di addetti ai lavori e pubblico durante i due giorni clou (sabato e domenica) della kermesse franciacortina in corso anche oggi nello spazio fiere del Foro Boario di piazza Garibaldi.

A complicare la vita dell'edizione 2008 di Lombardia Carne ci si è messo poi un nuovo ceppo virale bovino, la febbre catarrale o «lingua blu», che ha comportato una sensibile riduzione dei bovini esposti in fiera (da quasi un migliaio a poco più di 500). Nonostante la congiuntura non favorevole la fiera rovatense comunque «tiene» anche grazie al variegato pacchetto di iniziative turistiche ed enogastronomiche che l'Assessorato al commercio del Comune di Rovato, organizzatore di Lombardia Carne, ha saputo costruire a corollario dell'esposizione di animali vera e propria.

Dal «mese del manzo all'olio» al «treno blu» in collaborazione con l'associazione Ferrovie turistiche italiane, dalla tensostruttura con decine di produttori ed espositori enogastronomici fino alla mostra di macchine agricole, fino agli stands istituzionali e a quelli di hobbisti e associazioni: la kermesse rovatense è riuscita anche quest'anno ad unire le esigenze degli addetti ai lavori con quella di coinvolgere appassionati o semplici visitatori.

La cronaca della giornata di ieri inizia attorno alle 10, quando il presidente della Provincia di Brescia, Alberto Cavalli, il sindaco di Rovato Andrea Cottinelli, il neoassessore provinciale all'Agricoltura Gian Franco Tomasoni e l'europarlamentare Francesco Ferrari hanno partecipato alla cerimonia del taglio del nastro. Nel pomeriggio, le gare di tosatura delle pecore e le premiazioni dei migliori capi in fiera, fra cui spuntano i trofei di miglior bovino maschio (Leopoldo Coter), miglior femmina (Bruno Paderno), miglior manzo pasquale (Giorgio Volpi) e miglior vacca grassa (Egidio Bortoli).

Oggi, lunedì, l'ultima giornata: per l'occasione, alla fiera sarà abbinata la tradizionale edizione settimanale del mercato merceologico di Rovato del lunedì; alle 8 l'apertura dei cancelli al pubblico. Alle 9.30 la sala civica del Foro Boario ospiterà un importante convegno organizzato dalla Federazione Provinciale di Coldiretti dal titolo «Piano di sviluppo rurale: a sostegno della competitività delle aziende agricole lombarde?» (relatori il presidente di Coldiretti di Brescia, Ettore Grandini, il responsabile economico dell'associazione Mauro Belloli e il dirigente del Centro Assistenza Agricola Irnerio Guerini) (Daniele Piacentini).

«Coltivatori diretti, venditori diretti»

Non prendetelo per folklore, per favore. La faccenda è seria e punta, come dice Tino Arosio direttore della Coldiretti bresciana, a coprire il 20% del mercato nazionale di generi alimentari. Succede che i contadini (anzi, come vedremo, i giovani contadini) hanno deciso numerosissimi che le loro cose buone le vendono direttamente al consumatore, anzi gliele spiegano, gliele illustrano, lo ingolosiscono e si fan pagare il giusto. «Mi piace vendere nelle fiere, dice il giovane Simon Albanese, 28 anni, che propone il suo olio del Garda, perché riesco a spiegare, a far assaggiare, far appassionare». Non prezzi stracciati, ma un formidabile rapporto qualità-prezzo, perché togliendo i costi dell'intermediazione commerciale c'è da essere contenti tutti, chi compra e chi vende. Ieri a Lonato i Coldiretti bresciani hanno fatto le prove generali della nuova tendenza andando a vendere i prodotti della campagna davanti agli ingressi del centro commerciale «Il Leone» di Lonato. Una quindicina le bancarelle di altrettante aziende agricole bresciane, ma dietro a queste premono le 128 fattorie della Coldiretti bresciana che fan vendite dirette, poi ci sono quelle delle altre organizzazioni. Il futuro è un mercato dei contadini davanti a ogni centro commerciale,

annuncia la Coldiretti forte del decreto di fine 2007 con cui il Governo ha dato attuazione a un'idea della Finanziaria 2007 che consente mercati di soli coltivatori.

Una sfida? Una provocazione? Neanche per sogno e non solo perché il presidente provinciale Ettore Prandini (in visita coi tre figli) giocava in casa. Il giovane vice direttore del Centro commerciale Il Leone, Carlo Simonetto, dice che l'iniziativa si ripeterà, che anzi in stagione turistica inviterà non 15, ma 50 agricoltori della Coldiretti sul piazzale del Centro commerciale per invogliare i turisti affamati di prodotti autentici del territorio. Il ristorante interno del resto medita di offrire piatti di fattoria facendo accordi con le aziende della zona.

E la gente? Si ferma, assaggia, chiede e parla. Soprattutto parla, perché il banchetto del contadino è tutta un'altra cosa rispetto all'anonima confezione che agguanti, ermetica, dal banco refrigerato.

Il prodotto in assoluto più gradito è il salame, di suini, ma anche d'oca o di capra. Ottime le vendite di gelato dall'Agrigelateria di Castel Verzago in barba alla temperatura davvero fresca. Storie di giovani, si diceva, come quella dell'azienda Marchesini nata da un regalo di diploma al Pastori (10 scrofe selezionate), storie di capre come quelle di Mirko Battaglia di Calcinato, storie di fede nel biologico come quelle di Simon Albanese.

C'entra, in tutto ciò, il caro pasta? Poco, perché i prodotti della terra che abbiamo assaggiato non sono a prezzo di discount. Ma hanno il prezzo dei prodotti di massa pur essendo prodotti da boutique del gusto.

Rovato, ottomila visitatori per «Lombardia Carne»

ROVATO - «Lombardia Carne» chiude i battenti dell'edizione numero 119 e dimostra, nonostante le difficoltà del settore zootecnico in Lombardia, di essere ancora punto di riferimento essenziale per addetti ai lavori e semplici appassionati del comparto bovino, ovino ed equino.

Secondo i dati dell'Ufficio Commercio del Comune, nella giornata di domenica sono stati staccati circa 5mila tagliandi di ingresso: un dato a cui vanno aggiunti i biglietti di aziende agricole e i visitatori non paganti di sabato e lunedì, per un totale che si aggira attorno alle 8mila unità.

«Un bel risultato - dice l'assessore comunale al Commercio, nonché vicesindaco, Eligio Costanzi - anche perché arriva in una congiuntura non facile né per il settore zootecnico né per la fiera stessa.

Il nuovo ceppo virale, detto lingua blu, ha infatti impedito a numerosi esemplari di essere esposti in fiera: un dato parzialmente compensato dall'aumento di equini ed ovini. Va poi ricordato il maltempo, che ci perseguita da qualche edizione: per questi motivi non possiamo che dirci soddisfatti per l'affetto con cui agricoltori e visitatori hanno risposto al richiamo di Lombardia Carne».

La fiera rovatense si è conclusa ieri mattina con un partecipato convegno organizzato da Coldiretti.