

Nonostante la crisi Lombardia carne cresce

L'edizione 120 di Lombardia Carne, l'ultimo week end di marzo nel foro Boario di Rovato, arriva in un momento delicato per gli allevatori, alle prese con la legislazione europea, un mercato aperto ai prodotti degli allevamenti internazionali e con un aumento costante dei costi di produzione.

La fiera, la più importante del settore, non ha però risentito delle difficoltà: Massimo Castrini, presidente delle giurie e allevatore specializzato di razze da carne italiane, ha sottolineato, presentando l'edizione 2009, che in fiera gli animali saranno il 30 per cento in più dello scorso anno.

Eligio Costanzi, vicesindaco e assessore alle Attività produttive di Rovato, presentando Lombardia carne ha ribadito l'impegno dell'Amministrazione, che attorno alla fiera ha creato una rete che collega la zootecnia all'economia locale, alla produzione artigianale di prodotti alimentari di qualità, alle tradizioni del territorio, alla formazione, al turismo e alla rete dei trasporti.

Gianfranco Tomasoni, assessore provinciale all'Agricoltura, ringraziando l'amministrazione Cottinelli per il suo impegno, ha spiegato: «Nonostante la crisi, il mercato delle carni ha registrato un aumento dell'8 per cento: al momento la Provincia si sta impegnando sulla direttiva europea sui nitrati, che ha introdotto criteri adottati nei paesi del nord Europa, senza considerare la situazione della Lombardia».

Michelangelo Zucchi, vicepresidente Coldiretti, ha sottolineato l'importanza di sviluppare attività didattiche con le scuole. «Questa crisi offre l'opportunità - ha affermato - di accorciare la filiera, puntando al chilometro zero, per favorire i consumatori: questo sarà il tema del convegno di sabato 28 marzo. Informazione e riduzione della filiera sono fondamentali per stare sul mercato, e i macellai che valorizzano il prodotto, promuovendo la conoscenza del valore dei diversi tagli, sono figure importanti per contenere i prezzi di un prodotto di qualità, che il consumatore deve conoscere per giustificarli».

Zucchi ha condiviso la critica sulla direttiva nitrati: «La Coldiretti sta portando avanti la possibilità di non chiudere allevamenti, valorizzando la collaborazione con i Nas per combattere la concorrenza sleale di chi produce carni in condizioni diverse».

TRA LE NOVITÀ del 2009, l'arrivo in fiera di Francesca Martelli, Lady chef della nazionale cuochi, che collabora con il Cfp e guiderà gli allievi Cfp, che offriranno lezioni e degustazioni.

Luciano Cavagnini, neo direttore del distretto sanitario di Rovato, e il dott. Alessandro Bertoni, hanno assicurato il controllo sui capi e sulla movimentazione.

Massimo Castrini, presidente di giuria, ha annunciato che da quest'anno i giudici chiariranno al pubblico i criteri alla base dei voti che saranno attribuiti ai singoli capi. «Mentre in Italia si cercano capi da ristallo stranieri - ha concluso - gli stranieri usano le nostre razze, a partire dalla piemontese, nei loro allevamenti. Gli aumenti dei costi in questi anni non sono in linea con l'inflazione, se si considera che dal 1998 ad oggi i prezzi al consumo sono aumentati dello 0,8 per cento. Bisogna pensare alla filiera corta e a portare al tavolo le associazioni dei consumatori, se vogliamo restare sul mercato».

Per «Lombardia Carne» sono 120 anni di storia

Sono 120 gli anni di storia di Lombardia Carne, la Fiera Nazionale dedicata agli animali da carne bovina, equina ed ovicaprina, in programma a Rovato da sabato 28 a lunedì 30 marzo e che richiama ormai costantemente ogni anno circa 10mila visitatori. E anche per il 2009 gli organizzatori non si sono certo risparmiati, allestendo un programma quanto mai ampio e variegato. La fiera si aprirà sabato alle ore 10. Dalla mattina della stessa giornata prenderà il via il 14° concorso "El salam piö bu de la Franciacurta". A partire dalle ore 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.

Sempre sabato due agriturismo, in qualità di fattorie didattiche, incontreranno presso lo stand Campagna Amica di Coldiretti gli alunni delle scuole primarie di Rovato per alcune dimostrazioni pratiche di attività agricole. Appuntamento importante anche nel pomeriggio: alle 15 la Scuola Alberghiera Zanardelli di Clusane d'Iseo, in collaborazione con la lady chef Francesca Marsetti, terrà una dimostrazione delle attività di un centro di formazione per cuochi.

Anche quest'anno sarà allestita una tensostruttura (oltre 1.000 mq), all'interno della quale saranno disposti gli stand degli espositori agroalimentari. I visitatori potranno degustare una serie di prodotti tipici e acquistare generi alimentari come formaggi, miele, vino e prodotti regionali tipici.

Nella tensostruttura saranno protagonisti anche i rinomati macellai di Rovato che esporranno sezionature di carni bovine ed equine; oltre alle macellerie rovatesi esporranno il Consorzio Carni Bovine Scelte di Brescia e il Consorzio Allevatori Carni Bovine Bresciane AB Carni di Bagnolo Mella.

Sempre sabato 28 marzo, presso la Sala civica del Foro Boario, alle 18.30 il Comune di Rovato, in collaborazione con l'Associazione Slow Food, organizzerà un convegno pubblico dal titolo "Il mercato agroalimentare dal produttore al consumatore - I vantaggi della filiera corta, del chilometro zero e del consumo consapevole in un periodo di crisi economica".

Domenica 29 marzo si entrerà nel clou della manifestazione. L'apertura al pubblico sarà alle 7.30 e 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; dalle 11 inizieranno una serie di degustazioni di manzo all'olio, di stracotto d'asino e di tagliata di cavallo, preparati per l'occasione da alcuni ristoratori rovatesi. Alle ore 14 Rovato Protezione (l'equipe di protezione civile del Comune di Rovato) effettuerà una dimostrazione di intervento, protagonista la squadra cinofila del gruppo.

L'appuntamento più atteso, alle 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 120ª edizione della fiera. Appuntamento originale quello delle ore 15, quando si terrà una gara di tosatura delle pecore, che vedrà salire sul palco alcuni dei pastori presenti alla rassegna ovicaprina.

La tre giorni si chiuderà nella mattinata di lunedì 30 marzo con il tradizionale mercato del lunedì.

Alle 10, alla Sala Civica del Foro Boario, si terrà un incontro pubblico dal titolo "L'importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola", organizzato in collaborazione con Federazione Provinciale Coldiretti Brescia.

Nell'arco del weekend i visitatori di Lombardia Carne potranno passare in rassegna l'esposizione di macchine agricole e prodotti legati all'agricoltura, così come potranno assaggiare all'interno della tensostruttura gli affettati del Salumificio Aliprandi di Gussago, accompagnando il tutto con il pane offerto da alcuni panificatori rovatesi. Numerose associazioni, enti, scuole di rilevanza locale e provinciale saranno presenti con i loro stand.

Il Treno dei sapori torna sui binari

L'edizione numero 120 di Lombardia Carne, è stata scelta dai volontari di Fbs (Ferrovie del basso Sebino) per aprire all'insegna della tradizione enogastronomica franciacortina la

sedicesima stagione di TrenoBlu - Treni Turistici per il Lago d'Iseo e Franciacorta.

Domenica 29 marzo, da Milano Lambrate partirà alle 8.50 il "Treno dei sapori" che porterà a Rovato sul convoglio storico trainato da un locomotiva a vapore del 1920, oltre 150 turisti che visiteranno la 120a edizione di Lombardia Carne e la relativa "Sagra del manzo all'olio", raggiungendo Rovato con uno dei pochi treni rimasti del momento migliore della ferrovia.

L'iniziativa, che lo scorso anno riscosse notevole successo nonostante la pioggia, ha messo a punto per i viaggiatori un percorso che si propone di valorizzare con la cucina e la fiera anche i tesori artistici di Rovato.

Il programma prevede, come dicevamo, la partenza da Milano Lambrate alle 8.50, una sosta a Treviglio Centrale, alle 9.25, a Romano di Lombardia alle 9.45 e l'arrivo a Rovato dove il convoglio sarà parcheggiato sui binari della Rovato-Bornato de LeNord, verso le 10.30.

Dalla stazione la comitiva raggiungerà la fiera con una passeggiata attraverso il centro storico, poi dopo una prima visita agli stand di prodotti tipici e di animali da fattoria, raggiungerà un noto ristorante per un pranzo tipico, con il manzo all'olio di Rovato. Dopo il pranzo chi vorrà potrà tornare in Fiera per seguire la sfida finale per l'assegnazione del titolo oppure visitare i monumenti del Centro Storico di Rovato con guide che illustreranno i capolavori della città, dalla parrocchiale di Santa Maria Assunta alla casa del Moretto che ospita il municipio, dalla cappella dei Disciplini al convento rinascimentale dell'Annunciata.

Completata la visita il treno storico a vapore ripartirà nel tardo pomeriggio per arrivare a Romano alle 18.45, a Treviglio alle 19 e, nuovamente, a Milano Lambrate alle 19.40.

Dai macellai rovatesi la ricetta «anti-crisi»

Protagonisti da sempre di Lombardia Carne sono i macellai rovatesi, quasi una casta capace di intuire quasi quarant'anni fa la necessità di tutelare i consumatori con un registro che seguisse i bovini da macello dalla nascita alla macellazione. La categoria, grazie anche alla decisione dell'Amministrazione di Rovato di mantenere un macello pubblico adeguandolo agli standard europei con un consistente investimento, continua ad essere di casa a Lombardia Carne.

Domenica, saranno le loro vetrine con l'esposizione di sezionature e preparazioni di carni bovine, ovicaprine ed equine a testimoniare una qualità artigianale che ha permesso di superare le ultime crisi del settore. Tutte le macellerie artigiane di Rovato saranno presenti al centro della grande tenda che accoglie le specialità gastronomiche, lo stand dei Norcini bresciani e gli allievi della scuola alberghiera di Clusane che offriranno ai visitatori assaggi dei piatti tipici. La categoria sembra in grado anche questa volta di superare le difficoltà create dalla crisi, che sta tagliando i consumi delle famiglie e proprio dalla loro capacità di consigliare i consumatori favorendo il consumo di tutti i tagli delle carni gli allevatori si aspettano un aiuto importante per contenere i prezzi e mantenere il livello dei consumi necessario a mantenere la zootecnia nazionale.

Lombardia Carne al gran debutto

Si apre domani, a Rovato, la centoventesima edizione di Lombardia Carne, manifestazione zootecnica che ha ottenuto il patrocinio del ministero delle Politiche agricole della Regione Lombardia, della Provincia e della Camera di commercio di Brescia.

La rassegna si aprirà alle 10 con la mostra mercato delle macchine e delle attrezzature agricole mentre, in contemporanea, si svolgerà la quattordicesima edizione del concorso "El salam piö bu de la Franciacurta" con la consegna dei salami in gara.

Sempre alle 10, nello stand della Coldiretti, si apriranno le fattorie didattiche dedicate alla formazione di una cultura dell'agricoltura e dei suoi prodotti. Nel pomeriggio tra le 13 e le 15, la commissione formata dall'Associazione norcini bresciani assegnerà il titolo del salame migliore, mentre, nello stand della stessa associazione alle 14 sarà preparata la salsiccia di castrato con degustazione. Alle 15 lady chef, Francesca Massetti, con gli allievi del Cfp di Clusane, proporrà una dimostrazione delle attività della scuola alberghiera clusane. Alle 18, il convegno nel centro fiere con l'associazione Slow Food Franciacorta che vedrà la partecipazione di Massimo Castrini, allevatore docente master Slow Food carni e salumi e presidente delle giurie, cui farà seguito una degustazione del manzo all'olio cucinato dal ristorante Antica cucina dei Biagi. Domenica sarà la giornata clou della fiera, con la sfida che consacrerà i bovini migliori dell'esposizione. Gli animali cominceranno ad entrare alle 5.30, quando ancora non è sorto il sole, e l'apertura al pubblico sarà alle 7.30, consentendo alle commissioni che giudicheranno gli animali, di iniziare le valutazioni che, quest'anno, presentano l'importante novità voluta dal presidente delle giurie Castrini: per la prima volta nella storia della manifestazione le valutazioni seguiranno criteri pubblici e spiegati agli spettatori, scongiurando così contestazioni.

L'inaugurazione con le autorità è prevista alle 10, poi, a partire dalle 11, degustazioni di stracotto d'asino, di tagliata di cavallo e di manzo all'olio di Rovato. Le giurie continueranno il loro lavoro fino alle 14.30, quando sarà assegnato il primo premio assoluto di Lombardia Carne 2009, con 250 euro più gualdrappa e trofeo per il miglior maschio e la miglior femmina di bovino. Seguirà la gara di tosatura delle pecore e, alle 16, la premiazione del vincitore della edizione numero 120. Lunedì, ultimo giorno della fiera, oltre al convegno "Importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola" organizzato con la Coldiretti; per gli studenti ci sarà una dimostrazione di tosatura delle pecore da parte dei pastori presenti.

Mercato agroalimentare: domani il convegno tematico

Come nelle precedenti edizioni, ad espositori ed allevatori, Lombardia Carne offre anche l'occasione per confrontarsi sui problemi del settore. Per l'edizione 2009 i convegni tematici sono due, entrambi nella sala civica del Foro Boario: domani alle 18.30, sul tavolo il tema "Il mercato agroalimentare dal produttore al consumatore: i vantaggi della filiera corta, del km zero e del consumo consapevole in un periodo di crisi economica". Organizzato dal Comune di Rovato con Slow Food, il convegno esamina come sviluppare maggiore consapevolezza nel consumare e come rendere sostenibile la produzione e il commercio di prodotti agroalimentari in un mercato che spesso mette in secondo piano la qualità. Interverranno Nicola Rocchi, direttore di AB, Claudio Malagoli, docente di economia agraria, Michele Valotti, chef dell'osteria La Madia di Brione, Massimo Castrini, allevatore e docente master Slow Food di carni e salumi e presidente delle giurie di Lombardia Carne, e il cavalier Valentino Guarneri, storico macellaio rovatense.

Lunedì, alle 10, il secondo dibattito proposto dal Comune e dalla Coldiretti bresciana; il tema sarà "L'importanza dell'assicurazione della moderna impresa agricola". I relatori saranno Ettore Prandini, presidente provinciale di Coldiretti, e Giacomo Lussignoli, presidente del Consorzio difesa colture intensive.

Origini altomedievali per la fiera rovatense

Se le edizioni di Lombardia Carne sono arrivate a quota 120 - un autentico record per manifestazioni di questo genere -, la data del debutto non è da individuare esattamente nel 1889: infatti, per calcolare le vere origini del mercato del bestiame si deve considerare la storia antica di Rovato.

Il Monte Orfano, altura situata in una posizione strategica che permetteva di controllare la via per il lago e la valle, nella piccola spianata davanti alla chiesa di San Michele, ha trovato probabilmente sede il primo mercato delle carni già al tempo dei longobardi.

Nel Medioevo, mandriani, e pastori delle valli hanno poi fatto di Rovato il mercato del bestiame, in coincidenza con la partenza e il ritorno dai pascoli e, alla fine del 1400, il castello del paese è diventato un mercato settimanale del lunedì, che la Serenissima Repubblica di Venezia ha fissato con un decreto del 5 luglio del 1517, trasformandolo nel più importante centro zootecnico, accompagnato da privilegi che nel corso del tempo scateneranno un battaglia legale con Chiari, che dovrà soccombere dopo oltre un secolo di discussioni nei tribunali della Repubblica veneta. Durante la Repubblica Cisalpina, i proventi che il mercato assicura anche alle istituzioni di allora fanno sì che sia quasi subito riconfermato con un decreto di Napoleone. Dopo la caduta di Bonaparte, gli austriaci vincitori lo riconfermano e con l'unità d'Italia e il ritorno di un lungo periodo di pace lo rilanciano. La necessità di tutelarlo e di farlo conoscere diventa così un imperativo per le amministrazioni locali che ne scrivono le regole e ne fissano le date e una regolamentazione giuridica relativa ai traffici commerciali. Gli archivi nominano la prima edizione della "Fiera di bestiame, formaggio e merci di qualsiasi altro genere" nel luglio 1868. Da allora il mercato del bue grasso si intreccia sempre più saldamente con l'economia lombarda superando i confini del territorio con espositori che si arrivano da tutto il Nord Italia grazie all'arrivo della ferrovia, il cui sviluppo collega Rovato con Milano e Brescia e la Valle Camonica. Viene effettuata la richiesta per due edizioni l'anno, la prima quindici giorni prima di Pasqua, la seconda a settembre. Il mercato diventa un evento di rilievo nazionale e a quel punto per le autorità locali si pone il problema di fissarne la numerazione: in una relazione del 1933 compare un primo tentativo che indica nel 1928 la prima edizione scrivendo, «ha avuto luogo oggi la fiera annuale dei bovini grassi (fiera di Pasqua) istituita il 26 marzo 1928». Ma la Giunta comunale rovatense l'11 marzo 1954 cambia il conteggio scrivendo che l'edizione di quell'anno è la numero 66 perché «da oltre un sessantennio ogni anno nel lunedì di Passione in questo comune si tiene la fiera del bue grasso, la quale ha lo scopo di approvvigionare di carni pregiate le mense in occasione della solennità pasquale...». Nessuno ha più voluto intervenire a correggere la numerazione e da allora l'unico cambiamento introdotto è quello del nome, non più Fiera del bue e manzo pasquale ma Lombardia Carne, e la data diventa fissa 15 giorni prima di Pasqua.

Assicurazioni agricole: convegno a Rovato

L'importanza dell'assicurazione dei raccolti e del reddito aziendale per la moderna impresa agricola è il tema del convegno organizzato da Coldiretti Brescia nell'ambito della 120a edizione di «Lombardia Carne»: l'appuntamento è fissato Rovato per la mattinata di lunedì prossimo (30 marzo), con inizio alle 10, nella sala civica del Centro Fiere Franciacorta in Piazza Garibaldi. Il dibattito, al quale interverranno il presidente della federazione provinciale Coldiretti di Brescia, Ettore Prandini, nonché il presidente provinciale e regionale del Consorzio Difesa Colture Intensive, Giacomo Lussignoli, si configura come un'importante occasione per scoprire come, negli ultimi anni, il concetto assicurativo si è sviluppato e è stato positivamente recepito dagli imprenditori agricoli.

La «copertura» agevolata è oggi considerata come l'unica, vera forma di tutela del redditi, ed ha portato con sé molti vantaggi generali, ad esempio facendo risparmiare lo Stato in modo trasparente e sostenibile (prima spendeva il doppio con interventi compensativi di scarsa efficacia). Il tutto riuscendo anche a contenere l'inflazione, perché quello relativo alle assicurazioni è l'unico costo di produzione per le imprese agricole risultato in discesa. Purtroppo, come ormai noto da qualche mese, la solidità e il mantenimento di questo sistema virtuoso sono oggi a rischio a causa della mancanza di stanziamenti per il cosiddetto Fondo di solidarietà nazionale, anche se gli impegni recentemente assunti dal Governo in questo senso lasciano ben sperare.

Per la provincia di Brescia, dove è attivo il Consorzio di difesa presieduto da Lussignoli, la partita è particolarmente rilevante perché a essere interessate sono oltre 2.500 aziende agricole, che annualmente si tutelano contro le avversità atmosferiche (grandine, gelo, brina, siccità, vento forte e eccesso di pioggia) e contro le epizootie (malattie di bovini e suini e, a breve, anche avicoli).

Il manzo all'olio e il salame si sposano a «Lombardia Carne»

A Rovato la domenica sarà monopolizzata da Lombardia Carne. Il taglio del nastro della rassegna è fissato per le 10. Dalle 11, nella tensostruttura allestita al Foro Boario, spazio alla degustazione di manzo all'olio preparato dall'istituto albeghiero di clusane e dei salumi e castrato dell'Associazione norcini bresciani. Alle 16 la premiazione dei migliori capi bovini.

Rovato, vetrina di razza

Neppure le due giornate di pioggia quasi ininterrotta hanno saputo ridurre l'interesse della grande manifestazione che Rovato dedica ogni anno alla zootecnia; e così, «Lombardia carne» ha fatto un altro pieno di pubblico, mettendo in vetrina bovini e bovine da carne, ma anche prodotti enogastronomici tipici e le attività delle realtà più importanti del settore agroalimentare.

Una fiera che ha visto schierata al taglio del nastro, sotto la pioggia, tutta l'amministrazione comunale affiancata tra gli altri da Franco Ferrari, per anni leader della Coldiretti, e da Ettore Prandini che ha preso il suo posto. Ieri la tensostruttura che ha raccolto 26 espositori di prodotti tipici e i banchi delle associazioni è stata affollata tutto il giorno, e registrando l'ingresso alla rassegna di oltre duemila visitatori paganti attratti anche da una passerella di equini da carne e da traino che ha richiamato espositori e pubblico anche dall'Austria.

Il flusso di «fans» di Lombardia carne è stato alimentato stavolta anche dalle rotaie, con l'arrivo di curiosi da Milano trasportati da un treno storico a vapore. Ma naturalmente si è trattato solo in parte di addetti ai lavori, perchè larga parte della folla ha riempito fin dal mattino la tensostruttura per avvicinare i banchi dell'Associazione norcini bresciani e quelli della scuola professionale di Clusane, che offrivano degustazioni di salumi, castrato e manzo all'olio.

E veniamo alla valutazione dei capi. Le giurie, presiedute da Massimo Castrini, hanno iniziato alle 7, con gli ombrelli aperti, a valutare gli oltre 450 bovini - 150 da macello e 300 da ristallo - di 30 allevatori che si contendevano il titolo di Lombardia carne. Il lavoro di valutazione (esteso anche a equini, asini e pony) è durato fino al tardo pomeriggio, e se per le bovine il titolo è andato a Bruno Paderno, tra i maschi ha primeggiato Leopoldo Coter con un capo piemontese.

«Considerando le condizioni del tempo - ha commentato Eligio Costanzi, assessore alle Attività produttive - vedere oltre tremila visitatori in due giornate è stato un risultato importante che si affianca all'incremento degli espositori in tutti i settori. Una conferma del ruolo di Rovato nel non facile settore agroalimentare».

Torna «Lombardia Carne»

«Lombardia Carne» celebra l'edizione 120 con un carnet di eventi rispettosi della tradizione, ma senza dimenticare le importanti sinergie e novità adottate negli ultimi anni per rilanciare la storica fiera nazionale della zootecnia di Rovato.

Da tempo la kermesse franciacortina, quest'anno in calendario da sabato 28 a lunedì 30 marzo, ha scelto di affiancare all'esposizione di animali e mezzi agricoli una serie di iniziative che puntano maggiormente alla valorizzazione turistica ed enogastronomica della provincia bresciana: una scelta sicuramente azzeccata, che ha consentito a Lombardia Carne di superare alcune edizioni non brillantissime e di entrare stabilmente nel terzo millennio forte dei circa 10mila visitatori fatti registrare negli ultimi anni.

Fra tradizione e innovazione

Il binomio tradizione-innovazione sarà quindi il leit motiv di Lombardia Carne anche per quest'anno, come annunciato ieri mattina a Rovato dal vicesindaco franciacortino ed assessore alle Fiere, Eligio Costanzi, durante la conferenza stampa di presentazione dell'evento. «Ringrazio - ha detto Costanzi - tutto il personale del Comune rovatense che organizza Lombardia Carne, ed anche le realtà del territorio come i panificatori, i norcini e le macellerie che daranno vita a degustazioni gratuite per tutti i visitatori della fiera». Assieme a Costanzi c'era anche il rovatense Gian Francesco Tomasoni, assessore provinciale all'Agricoltura, secondo cui «quella di Rovato è di gran lunga la migliore fiera del settore: un settore che soffre per la direttiva europea sui nitrati, a nostro giudizio superata e che così com'è concepita oggi rischia di mettere a rischio il futuro della zootecnia locale. Come assessorato ci stiamo attivando per ottenere delle deroghe: i criteri adottati nel Nord Europa non possono essere come quelli messi in pratica in Italia».

L'incontro con la stampa non è servito solo a fare il quadro sul settore oggi, ma soprattutto a presentare il programma di quanto accadrà fra sabato 28 e lunedì 30 marzo. Anche quest'anno, per tutto il weekend fieristico, sarà allestita una tensostruttura all'interno della quale saranno disposti gli stand degli espositori agroalimentari. I visitatori potranno degustare una serie di prodotti tipici e acquistare generi alimentari come formaggi, miele, vino e prodotti regionali tipici.

Il programma della fiera

La 120ª edizione di Lombardia Carne si aprirà sabato 28 marzo alle 10. Dalla mattina della stessa giornata prenderà il via la 14ª edizione del concorso «El salam piö bu de la Franciacurta». A partire dalle 14 gli allievi del corso norcini di Rovato si esibiranno nella preparazione della caratteristica salsiccia di castrato, mentre nella giornata di domenica si esibiranno nella preparazione del salame nostrano. Sempre sabato 28 marzo, nella sala civica del Foro Boario, alle 18.30 il Comune di Rovato, in collaborazione con l'Associazione Slow Food, organizzerà un convegno dal titolo «Il mercato agroalimentare dal produttore al consumatore - I vantaggi della filiera corta, del chilometro zero e del consumo consapevole in un periodo di crisi economica». Domenica 29 marzo l'apertura al pubblico sarà alle 7.30. Alle 10 si terrà l'inaugurazione della manifestazione con il taglio del nastro alla presenza delle autorità.

Alle 16, invece, il via alle premiazioni per gli esemplari in fiera. Chiusura, come di consueto, il lunedì mattina, fra dimostrazioni di tosature per le scuole, il mercato merceologico e il convegno «L'importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola».

Risale al 1868 la prima fiera del bestiame

La prima Fiera di bestiame, formaggio e merci di qualsiasi altro genere di Rovato risale al luglio 1868. Nella capitale franciacortina, scrive lo storico Antonio Racheli, gli ultimi decenni del XIX secolo vedono infatti la presenza «a mattina ed a sera della piazza di nuovi mercati, venditori di burro, di stracchini, di formaggio, cappellai, fruttivendoli, bottiglierie, osterie, vendite di liquori, trattorie donde esce l'odore delle pietanze ammanite». Da quel lontano luglio di quasi un secolo e mezzo fa, la tradizione si è radicata a Rovato passando attraverso diverse modificazioni: prima il trasferimento temporale ad ottobre, per consentire la partecipazione di espositori e agricoltori da

tutto il Nord Italia; poi, lo sdoppiamento, a marzo e settembre, voluto nel 1903 per dare spazio ai molteplici interessi suscitati dall'esposizione. Dopo la prima guerra mondiale, la ripresa, sanzionata nel 1933 dall'ufficialità delle autorità comunali, che così scrivevano: «Ha avuto luogo la fiera annuale dei bovini grassi (fiera di Pasqua), istituita il 26 marzo 1928». Nel 1954, infine, l'inizio della fiera così come la conosciamo oggi. A certificare la data sono ancora una volta gli archivi comunali, da cui emerge una delibera di Giunta del 11 marzo 1954, in cui si afferma: «da oltre un sessantennio ogni anno nel lunedì di passione in questo comune si tiene la fiera del bue grasso, la quale ha lo scopo di approvvigionare di carni pregiate le mense in occasione della solennità pasquale».

Il Treno dei sapori alla Sagra del manzo

Dopo il successo delle precedenti edizioni, la 16^a stagione dell'iniziativa «Treno Blu - Treni turistici per il lago d'Iseo e Franciacorta», riparte con un prologo sempre all'insegna dell'enogastronomia. Domenica si viaggerà per andare a conoscere la 120^a edizione di «Lombardia Carne» e la relativa «Sagra del manzo all'olio», con un convoglio d'epoca che, trainato da una ottuagenaria vaporiera, partirà da Milano per raggiungere Rovato, porta della Franciacorta. Il programma prevede la partenza da Milano Lambrate alle 8.50 con il treno d'epoca a vapore che, fermando anche a Treviglio centrale (9.25) e Romano di Lombardia (9.45) giungerà a Rovato per portarsi poi sui binari della Rovato-Bornato delle Ferrovie Nord.

Dalla stazione di Rovato, 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.

In un ristorante pranzo tipico. Il viaggio di ritorno si concluderà a Milano alle 19.40.

«Lombardia Carne», tre giorni fra tradizione ed innovazione

Fra tradizione ed innovazione, «Lombardia Carne» da domani a lunedì vivrà a Rovato la sua edizione numero 120. Al Centro Fiere della cittadina franciacortina si svolgeranno tre giornate dedicate agli animali, prevalentemente bovini, e prodotti enogastronomici del territorio.

Sarà una fiera di livello nazionale, arricchita da numerose iniziative collaterali, convegni e gare.

L'esposizione in realtà contempla una fiera dei bovini, quella degli equini e degli ovini, una gara di tosatura, un concorso dal tema «El salàm piö bù de la Franciacürta» e premi per i migliori capi bovini.

Domani la fiera aprirà i battenti alle 10 (chiuderà alle 19) con la mostra mercato di macchine ed attrezzature agricole e le fattorie didattiche allo stand della Coldiretti. Dalle 13 alle 15 si terrà la valutazione e la premiazione dei salami a cura dell'Associazione norcini di Franciacorta; seguiranno dimostrazioni e degustazioni di salumi.

Alle 18 inizierà il convegno «Il mercato agroalimentare dal produttore al consumatore. I vantaggi della filiera corta, dal chilometro zero al consumo consapevole in un periodo di crisi economica» organizzato in collaborazione con l'associazione Slow Food.

Domenica la manifestazione aprirà alle 7.30 (per poi chiudere alle 20) con la mostra mercato degli equini e del vitellone da ristallo, quella ovicaprina regionale e quella delle macchine agricole. Alle 8.30 la commissione giudicatrice inizierà i lavori di valutazione del bestiame che si concluderanno alle 16 con la premiazione ufficiale della centoventesima edizione.

I norcini bresciani prepareranno salame da degustare ed alcuni ristoranti del territorio offriranno degustazioni di stracotto d'asino, tagliata di cavallo e manzo all'olio; alle 15 ci sarà la gara di tosatura delle pecore.

Lunedì la fiera aprirà al pubblico in concomitanza col mercato merceologico settimanale, alle 10 si terrà il convegno dal tema «L'importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola» in collaborazione con Coldiretti, sempre alle 10 ci sarà un'altra gara di tosatura delle pecore, mentre alle 13 termineranno tutti gli eventi.

Un treno a vapore diretto a Rovato partirà da Milano Lambrate e Treviglio (informazioni al numero 338.8577210). Il costo del biglietto è di 5 euro (3 euro il ridotto). Per maggiori dettagli ed informazioni: www.lombardiacarne.it.

Oggi si alza il sipario sulla zootecnia nazionale con «Lombardia Carne»

Lombardia Carne 2009: su il sipario. Apre oggi, nella storica location del Foro Boario di piazza Garibaldi a Rovato, la fiera nazionale dedicata agli animali da carne bovina, equina ed ovicaprina, che si tiene nella capitale della Franciacorta due settimane prima di Pasqua. Da oggi, sabato, fino alle 13 di lunedì l'area mercatale rovatense ospiterà diverse centinaia di animali in un'edizione che si annuncia sicuramente interessante.

I numeri, d'altronde, parlano chiaro: l'Assessorato Fiere e Commercio del Comune di Rovato, che organizza Lombardia Carne in collaborazione con numerose realtà istituzionali e sponsor privati, conta di vedere al Foro Boario oltre 450 bovini (150 da macello e 300 da ristallo), provenienti da 30 allevatori differenti; 120 equini (20 allevatori) ed anche oltre 100 ovini, in arrivo da almeno 10 realtà differenti. «Inoltre - dice l'assessore e vicesindaco, Eligio Costanzi - potremo contare su almeno una trentina di espositori enogastronomici (salumi, formaggi, miele e diversi altri prodotti tipici) ospitati in un'apposita tensostruttura da oltre 1.000 metri quadrati e su 50 esercizi di carattere non alimentare come ad esempio macchine agricole, attrezzature per l'allevamento, ferramenta, abbigliamento e concessionari di autovetture».

A Lombardia Carne 2009 non mancheranno poi gli stands di numerose associazioni, enti, scuole di rilevanza locale e regionale: da Campagna Amica di Coldiretti (con un gustoso banco di degustazione di prodotti agricoli tipici) all'Unione provinciale agricoltori, dal Centro di formazione professionale Scuola alberghiera Zanardelli di Clusane d'Iseo (che sabato alle 15 terrà una dimostrazione delle attività di un centro di formazione per cuochi, assieme alla lady chef Francesca Marsetti) all'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente Dandolo di Corzano. Da ricordare poi gli spazi espositivi di attori istituzionali (Comune di Rovato, Provincia di Brescia e Regione Lombardia) e i privati (Unicredit Banca e Galactica Viaggi). Infine, le associazioni del territorio: da Rovato Protezione Civile a Rovato Soccorso, fino all'Avis, l'Aido, l'Associazione Amici della Casa di riposo Lucini Cantù e la Onlus Associazione italiana familiari e vittime della strada, coinvolta attraverso il progetto franciacortaperlavita.it.

Lombardia Carne aprirà al pubblico oggi alle 10. Chiusura prevista per le 19, anche se la Sala Civica resterà aperta ancora per il convegno di Slow Food su mercato agroalimentari e crisi: un appuntamento importante che verrà chiuso da una degustazione di manzo all'olio tradizionale di Rovato, cucinato dal Ristorante Antica Cucina De Biagi, e di salumi nostrani preparati dall'Associazione norcini bresciani; il tutto, accompagnato dai vini offerti da Cantine Conti Terzi di Rovato.

Domenica invece apertura dei cancelli alle 7.30 con le valutazioni della giuria zootecnica. Alle 10 taglio del nastro ufficiale con le autorità, cui seguiranno degustazioni offerte da panificatori, macellai e ristoratori in gran parte rovatensi, coinvolti da Comune e associazioni di categoria. Infine, alle 16, le premiazioni ufficiali dei migliori capi bovini, equini ed ovicaprini, precedute da dimostrazioni di tosatura delle pecore.

Lunedì 30 la chiusura, con il tradizionale mercato del lunedì e l'atteso convegno (alle 10) di Coldiretti rivolto a tutto il mondo agricolo su «L'importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola». Informazioni allo 0307713224 o 0307713251.

Concorso di norcini e fattorie didattiche in mostra

Cosa prevede la centovesima edizione di Lombardia Carne per l'odierna giornata d'apertura? Subito dopo l'apertura, prevista alle 10, i produttori di salumi si cimenteranno nel quattordicesimo concorso «El salam piò bu de la Franciacorta». Nel primo pomeriggio ancora prelibatezze nostrane preparate sul momento: dalle 14, gli allievi del corso norcini di Rovato si esibiranno pubblicamente nella preparazione della caratteristica salsiccia di castrato.

Per chi perdesse quest'appuntamento, nessun problema: domenica i norcini offriranno il bis, questa volta a base di salame nostrano.

Tornando alla giornata di sabato, doppio momento formativo per gli alunni rovatesi con due fattorie didattiche del territorio presso lo stand Campagna Amica di Coldiretti, l'Azienda agrituristica «Dosso Badino» di Monticelli Brusati condurrà un incontro su «La banda dell'orto: breve percorso ludo-didattico». L'azienda agrituristica «Le Risorgive» di Colonghe di Trenzano, invece, parlerà di «Impariamo a disegnare con la natura». Momenti educativi che ben si sposano con la fiera.

Mercato agroalimentare e impresa agricola

Non solo animali in fiera e specialità enogastronomiche per turisti e visitatori. Seppur in maniera minore rispetto al passato, Lombardia Carne rimane uno dei più importanti momenti di incontro e confronto per tutti gli attori della filiera zootecnica ed agricola: dagli allevatori ai ristoratori, fino agli agricoltori e ai pastori.

Per l'edizione numero 120, due gli incontri di riflessione pensati dagli organizzatori per le giornate di sabato e lunedì 30 marzo. Sabato, alle 18.30, la Sala del Foro Boario ospita il convegno «Il mercato agroalimentare dal produttore al consumatore. Vantaggi di filiera corta, chilometro zero e consumo consapevole in un periodo di crisi economica».

I relatori (Nicola Rocchi direttore di AB, Atlante bresciano; Claudio Malagoli, docente di Economia agraria; Michele Valotti, chef dell'Osteria «La Madia» di Brione; Massimo Castrini, allevatore e docente del Master Slow Food in carni e salumi e il cav. Valentino Guarneri, storico macellaio rovatese) parleranno della consapevolezza del consumatore e di come sia possibile oggi attuare una vera sostenibilità nel settore della produzione e del commercio dei prodotti agroalimentari.

Lunedì 30, invece, alle 10 nella Sala del Foro Boario, l'appuntamento più atteso dal mondo agricolo: l'incontro su «L'importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola», organizzato dalla Federazione provinciale Coldiretti Brescia. Interverranno il dottor Ettore Prandini, presidente della Coldiretti Brescia, e Giacomo Lussignoli, presidente del Consorzio difesa colture intensive.

Due convegni che arrivano in un periodo particolare per il settore agricolo e della zootecnica, in cerca di nuovi sviluppi.

Animali e sapori a «Lombardia Carne»

Aprè stamattina i battenti, alle 9, l'edizione numero 120 di «Lombardia Carne», la storica fiera zootecnica di Rovato. In esposizione saranno i bovini, ma non solo: spazio anche ad altri capi di bestiame, dagli equini agli ovini. Si potranno ammirare gli animali, che saranno valutati da un'apposita commissione, così come i salami del concorso del «Salàm piö bù de la Franciacorta». Sarà pure possibile degustare salumi e piatti tipici del territorio, a partire dal manzo all'olio, ma anche lo stracotto d'asino o la tagliata di cavallo. La manifestazione si concluderà lunedì.

Lombardia Carne apre sotto la pioggia

È stata la pioggia, leggera ma insistente, la protagonista inattesa della prima giornata di «Lombardia Carne 2009». Una sgradita presenza, quella del maltempo, che ha per ora tenuto lontano il grande pubblico dall'edizione numero 120 della fiera nazionale zootecnica di Rovato.

«In effetti avremmo preferito di gran lunga il sole - dice il vicesindaco e assessore comunale alle fiere, Eligio Costanzi -, ma bisogna ricordare che da sempre la giornata clou di Lombardia Carne è quella di domenica. Speriamo quindi che la situazione metereologica migliori; per il resto, la macchina organizzativa è ormai a pieno regime». Fin da ieri mattina piazza Garibaldi a Rovato ha visto l'arrivo di diverse centinaia di capi animali - bovini, equini e ovicaprini -, tutti ospitati dalle tettoie del Foro Boario della capitale franciacortina. Una presenza forte, quella del settore zootecnico, superiore per quantità e qualità all'edizione dell'anno scorso: dodici mesi fa, l'arrivo della «lingua blu» aveva infatti costretto numerosi allevatori a dare forfait per motivi sanitari proprio all'ultimo momento. Quest'anno, invece, i numeri sono decisamente in crescita rispetto alla media degli ultimi tempi: circa 500 bovini, oltre 120 equini e un centinaio abbondante di ovicaprini. Ben nutrita anche la pattuglia di espositori agroalimentari: 26, ospitati nell'apposita tensostruttura coperta dove si possono degustare ed acquistare vini, formaggi, miele, salumi, frutta e altro ancora. Una cinquantina, invece, gli stands non alimentari dove si possono osservare le ultime novità in fatto di macchine agricole, attrezzature per l'allevamento, ferramenta, abbigliamento e concessionari autovetture. Tutti gli stands, gli animali e i banchi di acquisto e degustazione saranno presenti in fiera anche oggi, domenica: apertura cancelli alle 7.30; taglio del nastro con autorità comunali, provinciali e regionali come da tradizione attorno alle 10. Alle 16 le premiazioni dei migliori bovini, equini e ovicaprini. Chiusura lunedì con il mercato merceologico e il convegno di Coldiretti. Ingresso 5 euro, lunedì gratuito.

Lombardia Carne... in umido

Il maltempo non ha concesso nessuna tregua per l'edizione numero 120 di Lombardia Carne a Rovato. Anche ieri, infatti, la fiera nazionale zootecnica ha avuto come dominante la pioggia: un dato che sicuramente ha penalizzato l'afflusso di pubblico alla pluricentenaria kermesse dedicata all'allevamento bovino, equino e ovicaprino, aperta fino a quest'oggi alle 13 nel Foro Boario rovatese.

Fin dall'inaugurazione ufficiale, tenutasi attorno alle ore 10, la pioggia è infatti caduta fitta. Al taglio del nastro hanno partecipato l'on. Francesco Ferrari ed il sen. Guido Galperti. Con i due politici il vertice provinciale di Coldiretti, Ettore Prandini, e l'Amministrazione comunale rovatese. La giornata in fiera, notoriamente un momento importante per l'economia di settore, ha visto sin dalle prime ore del mattino una buona affluenza di operatori e di mediatori con le trattative che si sono succedute nella ritualità di sempre. Se la piazza di Montichiari rappresenta infatti il contraltare alla realtà rovatese, non di meno Lombardia Carne si è sempre mostrata come l'evento di riferimento per il comparto bresciano sia per qualità che per la selezione dei capi. Alle 11, poi, sono cominciate le degustazioni di manzo all'olio, di stracotto d'asino e di tagliata di cavallo, preparati da alcuni ristoratori rovatesi (Ristorante Antica Cucina De Biagi, Ristorante Tipico La Loggia, Trattoria del Gallo, Ristorante Pepe Nero, Trattoria Scöla Ecia) con carni offerte dalle macellerie equine Marinoni e Pelleri, Consorzio AB Carni e dalle macellerie bovine Guarneri, Lancini e Fossati.

Presenti in fiera, con i loro prodotti, anche i panificatori del paese (Bersini, Deleidi, Driza, Gavazzeni, Lazzaroni, Pontoglio, Zoli) e il Salumificio Aliprandi di Gussago. Nel Foro Boario il maltempo ha rallentato le valutazioni degli animali da parte della commissione zootecnica. Decine i premi previsti, come ogni anno. Fra i riconoscimenti più ambiti, quello assoluto maschile, andato a Leopoldo Coter, e quello femminile, a Bruno Paderno. Il miglior manzo è stato appannaggio di Pasquale Ramera, mentre la miglior vacca grassa sempre a Bruno Paderno.

Oggi Lombardia Carne 2009 chiude i battenti. Apertura - gratuita - a partire dal mattino con il classico mercato merceologico di Rovato: un appuntamento settimanale che vanta nel capoluogo franciacortino una tradizione consolidata. Accanto ai banchi di alimentari, utensili, idee regalo, abbigliamento, ferramenta e tanto altro ancora ci sarà spazio anche per le ultime iniziative. Alle ore 9.30, gli alunni delle locali scuole primarie parteciperanno ad una dimostrazione di tosatura di pecore condotta dai pastori. Alle ore 10, invece, l'atteso convegno di Coldiretti. Tema dell'incontro, che si terrà come ogni anno all'interno della Sala Civica del Foro Boario (ingresso direttamente da piazza Garibaldi): «L'importanza dell'assicurazione nella moderna impresa agricola». Sul palco dei relatori, fra gli altri, ci saranno Ettore Prandini, presidente Coldiretti di Brescia e Giacomo Lussignoli, presidente provinciale e regionale del Consorzio Difesa Colture Intensive. La chiusura definitiva di Lombardia Carne 2009 è prevista per le ore 13.

In migliaia a Lombardia Carne

ROVATO È arrivato anche il sole, lungamente atteso nei due giorni precedenti, a salutare la chiusura della 120esima edizione di Lombardia Carne. La fiera zootecnica di Rovato, nonostante il maltempo che ha oggettivamente penalizzato l'afflusso di pubblico nei giorni clou della kermesse zootecnica (sabato 28 e soprattutto domenica 29 marzo). Il bilancio di Lombardia Carne 2009 rimane comunque decisamente positivo, sia per gli animali presenti in fiera – almeno un migliaio – che per la risposta di addetti ai lavori e di visitatori. In diverse migliaia, armati di ombrelli, hanno raggiunto Rovato per vedere bovini, equini e ovicaprini in rassegna. Fra loro anche gli aderenti all'iniziativa «Treno Blu», che domenica mattina hanno raggiunto la stazione di Rovato direttamente da Milano. Bel risultato anche per la tensostruttura coperta da 1.000 metri quadrati che ha ospitato una trentina di banchi agroalimentari con il meglio delle tipicità del territorio sul fronte enologico e gastronomico. A chiudere la kermesse zootecnica ci ha pensato, come da tradizione, il convegno organizzato dalla Coldiretti nella mattinata di ieri sul tema «L'importanza dell'assicurazione per la moderna impresa agricola». Diverse decine i partecipanti all'incontro, in rappresentanza di altrettante realtà del territorio, chiamate a convegno da Nunzio Friscione, segretario di zona per Coldiretti. Assieme a lui nella sala civica del Foro Boario c'erano il direttore bresciano di Coldiretti, Costante Arosio e il presidente del Consorzio Difesa Colture Intensive (Codife) di Brescia, Giacomo Lussignoli. (d.piac.)