

La fiera saviglianese è anche occasione gastronomica d'eccezione: carne di Piemontese e una salsa unica

“Madama la Piemontese”

La migliore carne e la riscoperta ricetta del Settecento

Savigliano - Non solo macchine e attrezzature per l'agricoltura, nei prossimi giorni a Savigliano: la 26ª edizione della Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola, infatti, può anche rappresentare l'occasione per approfondire la conoscenza e, soprattutto, per gustare la gastronomia piemontese e saviglianese. Cucina che, negli ultimi anni, ha puntato su una nuova offerta che sa di antico: “Madama la Piemontese”, che è un po' l'alternativa subalpina alla “fiorentina” ma che ha un gusto tutto suo, tutto da scoprire.

Quelli della fiera saranno anche tre giorni dedicati alla buona carne piemontese, con l'opportu-

rità di assaggiare la bistecca “Madama la Piemontese”. Un piatto che ha alla base un vero e proprio disciplinare e che ha in Savigliano il proprio luogo di origine e di eccellenza. La cittadina, infatti, geograficamente si trova al centro della zona di maggior allevamento della razza bovina Piemontese, e nei suoi ristoranti locali “Madama la Piemontese” viene proposta guarnita con la “salsa Santarosa”, un gustoso abbinamento tratto dall'antico libro di cucina della nobile casa saviglianese dei Santa Rosa.

I ristoranti saviglianesi e del circondario propongono ormai da tempo nei loro menù la bistecca “Madama la Piemontese”, ma

in occasione della Fiera Agricola presso alcuni di essi sarà possibile degustarla a un prezzo promozionale (25 euro, bevande escluse). Ecco i ristoranti che aderiscono all'iniziativa: El Brandè, la Granbaita, la Taverna del Teatro, la Prateria, la Vecchia Trattoria di San Salvatore, la Trattoria dell'Angolo di Levaldigi, l'osteria La Bela Rosin di Racconigi.

“Madama la Piemontese” è la bistecca di vitella di razza fassone Piemontese che non deve superare i 18 mesi ed è ricavata dal taglio del “carrè”, fatto frollare nella cella frigorifera per almeno otto giorni. Si ottiene così una costata dello spessore di circa due centimetri e del peso di cir-

ca 600 grammi. La bistecca è cotta alla brace, al forno o alla piastra, senza condimenti ed è accompagnata da una salsa raffinata, estrapolata dagli antichi ricettari del Santarosa del Settecento. Gli ingredienti di questa salsa sono i seguenti: burro, rosso d'uovo, brodo, sale, pepe e noce moscata, il tutto fatto cuocere a fuoco lento. Anche in questo modo, quindi, Savigliano si propone come una capitale del buon gusto e della carne di qualità. Inoltre presso l'area fieristica, nei giorni della manifestazione, sarà in funzione il rinnovato Ristorante Ghibaudo, dove sarà possibile pranzare a base di piatti tipici casalinghi.

In tavola i prodotti tipici

Marchio "Deco" per le bontà originarie della città



La bistecca Madama La Piemontesa

La Consulta delle attività produttive, durante la riunione dello scorso giovedì, ha scelto definitivamente i primi quattro prodotti autoctoni a cui verrà conferito il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine). Potranno fregiarsi di tale riconoscimento il "pane con l'Alvà", "Madama la Piemontesa", i biscotti "Pnôn" e gli "Arimondini al rhum". I suddetti prodotti, infatti, sono stati indicati come caratterizzanti e qualificanti per il territorio, che si riconosce in tali specialità agro-alimentari.

Questo è solo il primo passo. Il Comune, infatti, valuterà anche la possibilità di assegnare il prestigioso marchio ad altre tipicità locali. Verranno pre-

si in considerazione quei prodotti tradizionali non più in auge attualmente, ma che in passato hanno costituito un riferimento consolidato per il territorio saviglianese e per i cittadini. Potranno, inoltre, ambire alla De.C.O. le produzioni recenti con breve storia alle spalle, ma comunque conosciute da almeno cinque anni.

«L'amministrazione cittadina - ci ha detto l'assessore Lorenzo Gramaglia - intende premiare il prodotto e non il produttore. Vogliamo fare le cose per bene e con la massima trasparenza. Alla luce di queste premesse, è quindi indispensabile che il regolamento comunale che stabilisce le caratteristiche ed i requisiti dei prodot-

ti a Denominazione di Origine Comunale sia sempre rispettato, anche nei minimi particolari».

Il pane con l'Alvà, Madama la Piemontesa, gli Arimondini al rhum ed i Pnôn, prima di essere inseriti definitivamente nell'Olimpo delle tipicità locali, dovranno, però, superare un ultimo scoglio. L'amministrazione comunale, infatti, ha deciso che i suddetti prodotti dovranno ancora sottoporsi al giudizio autorevole di Riccardo Lagorio, grande esperto di enogastronomia. L'illustre personaggio, al lievo di Luigi Veronelli, è molto apprezzato in tutto il mondo ed è il massimo conoscitore italiano di Denominazioni Comunali, nonché infaticabile ricercatore di produzioni e tradizioni da custodire e valorizzare. Lagorio sarà a Savigliano nel

mezzo di agosto per stilare il disciplinare della Denominazione Comunale e per catalogare l'indagine conoscitiva, le caratteristiche e le lavorazioni dei prodotti tipici locali.

Il marchio De.C.O. - il logo è già stato disegnato ed è già pronto per essere posto fuori degli esercizi commerciali abilitati a vendere i prodotti con tale contrassegno - verrà assegnato ufficialmente a settembre, in concomitanza della kermesse dedicata alla Festa del Pane.

«Nei Comuni a Denominazione Comunale ciò che conta è la storia dei luoghi e della gente che ci abita. Guardate dentro e scoprite che c'è più di un motivo per cui conviene fermarsi». Parole di Riccardo Lagorio. ●

Dino Pagliero



I biscotti "pnôn" di Levaldigi

VERSO "MADAMA" I temi della kermesse Le grandi razze da carne

La valorizzazione delle carni eccellenti e dei tagli poveri è il tema della manifestazione "Madama la Piemontesa", che si terrà dal 26 al 28 settembre.

Come sappiamo, il nome della kermesse, giunta alla quarta edizione biennale, deriva dal nome dell'omonima bistecca di carré di tenerissima carne di razza Piemontese, ma l'evento, nel corso degli anni, si è esteso ad altre razze bovine: saranno presenti la Charolais francese, la Chianina umbro-toscana e, per la prima volta, anche l'Angus di origine scozzese, tutte accompagnate dalle loro delegazioni di esperti allevatori, macellai e chef.

In anni in cui il bilancio familiare è sempre più a rischio, anche la rieducazione alle scelte alimentari, che non per forza devono essere costose, contribuisce a essere d'aiuto per far quadrare i conti. Ritornare alla sapienza contadina che ad esempio sapeva utilizzare tutto in cucina, sia per le carni che per le verdure e le erbe spontanee, può costituire oggi una riscoperta intelligente. La consapevolezza del consumo, quindi, è un tema cardine di Madama la Piemontesa, grazie anche al contributo del consulente gastronomo di Eataly Renato Dominici che, con l'avallo di Slow Food, terrà lezioni e laboratori sui piatti poveri in cucina, utilizzando le carni di tutte le razze presenti: un tripudio di piatti tipici dalle tripe al bollito di coda, dalla finanziaria alla lingua.

Sulla piazza, in un alternarsi di sfide tra i macellai ed i cuochi provenienti dall'Italia e dall'estero per imparare e assaggiare, infatti, saranno allestite ampie aree degustazioni in cui sostare piatti e forchette alla mano.

Altra iniziativa di impronta gastronomica, e novità di questa edizione, avrà luogo domenica 28 settembre. Ci sarà infatti il primo concorso internazionale dal tema "Le grandi razze da carne" organizzata dai cuochi della Provincia Granda in cui, tra l'altro, sarà impegnata la squadra di chef che sarà poi ospite ad ottobre alle Olimpiadi della Cucina di Erfurt in Germania. I gareggianti dovranno presentare due portate: una giudicata per l'estetica, una per il gusto. La giuria sarà composta da chef, giornalisti ed esperti del mondo della carne.

La qualità della carne si lega anche al controllo degli allevamenti, alla foraggiatura e alle tecniche di stalla: l'iter dal campo al banco del macellaio sarà ricostruito a scopo didattico ed esemplificativo per tutte le razze bovine. La filiera corta, dunque, come strumento di valore ecologico, di sviluppo economico di un territorio e modo per conservare l'integrità di un prodotto. ●

VERSO "MADAMA" Si aprono le prenotazioni per gustare la bistecca Una signora di stirpe reale

Dal 26 al 28 settembre a Savigliano si svolgerà la 4ª edizione della manifestazione "Madama la Piemontesa", abbinata al nuovo slogan "Una signora di razza": l'evento saviglianese che celebra la carne bovina piemontese e che tanto successo ha avuto nelle edizioni precedenti.

Se vi siete più volte interrogati sull'origine del curioso nome di Madama la Piemontesa, state per sciogliere l'enigma. L'espressione fa riferimento alle reggenti della casa reale sabauda, insigne appunto del titolo di "Madama reale". È quindi un omaggio al pregiato taglio di carré della bistecca, spessa circa 2 centimetri, con un peso variabile tra 500 e 700 grammi e proveniente esclusivamente da vitella di razza piemontese di non oltre 18 mesi. La ver-



Il ristorante sarà allestito, come di consueto, sotto l'Ala. Madama sarà cucinata dai migliori chef

sione saviglianese la prevede in abbinamento alla settecentesca salsa Santa Rosa, scoperta nel ricettario della no-

bile famiglia locale.

Dal 25 al 28 settembre verrà proposto il piatto tipico, Madama la Piemontesa, con le modalità più svariate, tanto da soddisfare anche i gourmet più esigenti.

L'ottocentesca Ala polifunzionale per l'occasione sarà adibita a raffinato e scenografico ristorante per gli appuntamenti gastronomici: cene del giovedì 25, venerdì 26, sabato 27 e domenica 28 (ore 20 o ore 20.45); pranzo della domenica 28 settembre (ore 12.30 o

13.15).

Il menù prevede: insalata di coniglio grigio di Carmagnola e coda di fassone profumata all'aglio ed erbe dei pascoli estivi; tradizionale Capunet farcito di biancostato bollito e salciccia di Bra; Madama la Piemontesa alla brace con salsa Santa Rosa; Torta di nocciole tonde gentili delle Langhe accompagnata con salsa di mele e gelato al cioccolato; degustazione di Moscato; caffè, acqua. Il costo è di 33 euro vini esclusi; la prenotazione è obbligatoria ed è già effettuabile presso l'Ente Manifestazioni, dal lunedì al venerdì, al numero 0172/712536. ●



Madama pesa fra i 500 ed i 700 grammi

Tutti a tavola con Madama la Piemontesa

Il «Festival della gastronomia regionale»

La 26ª edizione della Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola costituisce l'occasione per approfondire la conoscenza e, soprattutto, gustare la grande gastronomia piemontese.

Saranno tre giorni dedicati alla buona carne piemontese con l'opportunità di assaggiare la bistecca «Madama la Piemontesa» regolata da un vero e proprio disciplinare e che ha quale suo luogo di origine e di eccellenza la Città di Savigliano, geograficamente al centro della zona di maggior allevamento della razza bovina piemontese, e dove, nei ristoranti locali, «Madama» viene proposta guarnita con la squisita «salsa Santarosa» tratta dall'antico libro di cucina della nobile casa saviglianese dei Santa Rosa.

I ristoranti saviglianesi e del circondario propongono ormai da tempo nei loro menù la bistecca «Madama la Piemontesi-



sa», ma in occasione della Fiera Agricola, presso alcuni di essi sarà possibile degustarla al prezzo promozionale di 25 euro (bevande escluse).

Questi sono i ristoranti che aderiscono all'iniziativa:

El Brandè', la Granbaita, la Taverna del teatro, la Prateria, la Vecchia Trattoria di San Salvatore, la Trattoria dell'Angolo di Le-

valdigi, l'osteria La Bela Rosin di Racconigi.

«Madama la Piemontesa» è la bistecca di vitella di razza fassone piemontese che non deve superare i 18 mesi ed è ricavata dal taglio del «carrè», fatto frollare nella cella frigorifera per almeno otto giorni.

Si ottiene così una costata dello spessore di circa due centimetri e del peso di circa 600 grammi.

La bistecca è cotta alla brace, al forno o alla piastra, senza condimenti ed è accompagnata da una salsa raffinata, estrapolata dagli antichi ricettari del Santarosa del '700.

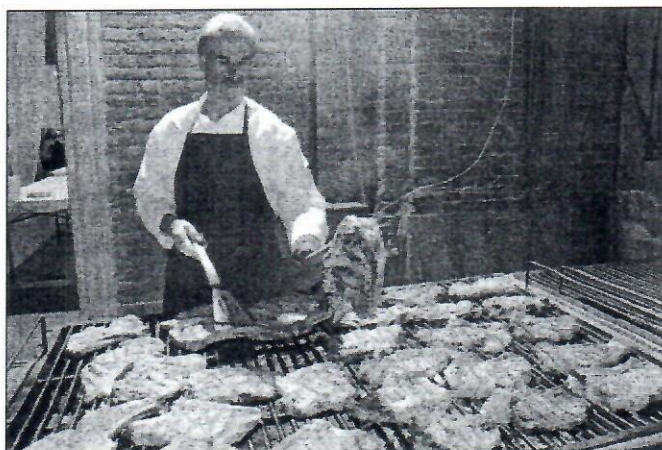
Gli ingredienti sono: burro, rosso d'uovo, brodo, sale, pepe e noce moscata, cotti a fuoco lento. Inoltre presso l'Area Fieristica sarà in funzione il rinnovato Ristorante Ghibaudo, dove sarà possibile pranzare a base di piatti tipici casalinghi.

Fervono i preparativi per la manifestazione di settembre **Madama è in pista!**

L'estate saviglianese è ricca di fermento per la preparazione degli appuntamenti autunnali che vede weekend di intrattenimento legati a svariati temi come Sport in Piazza, A Cielo Aperto e piccoli momenti collegati ma, prima fra tutte, "Una Signora di Razza. Madama la Piemonteisa".

Settembre 2010 ci attende, infatti, con una due giorni dedicata alla Razza Bovina Piemontese, con molti cambiamenti e novità ma non solo; una forte volontà di condivisione con la cittadinanza affinché Madama sia considerata e vista da Savigliano stessa come una "festa propria". I lavori stanno procedendo al meglio e grande è la soddisfazione per la collaborazione delle diverse realtà saviglianesi a diventare protagoniste in prima persona di Madama.

Macellerie, ristoranti, bar, associazioni culturali, associa-



Le "Madame" torneranno a cuocere sulle braci

zioni di categoria e diverse realtà commerciali e produttive hanno accolto favorevolmente la richiesta di mettersi in gioco per diventare attori in prima persona e partecipare all'evento.

L'intenzione, cammin facendo, è di coinvolgere il più

possibile Savigliano nelle sue strutture, realtà commerciali, culturali, artistiche e creative per una partecipazione attiva e condivisa di questo evento.

L'appuntamento è per il week end del 25/26 settembre 2010.

EVENTO Nuove anticipazioni sulla kermesse di fine settembre

Un aperitivo con "Madama"

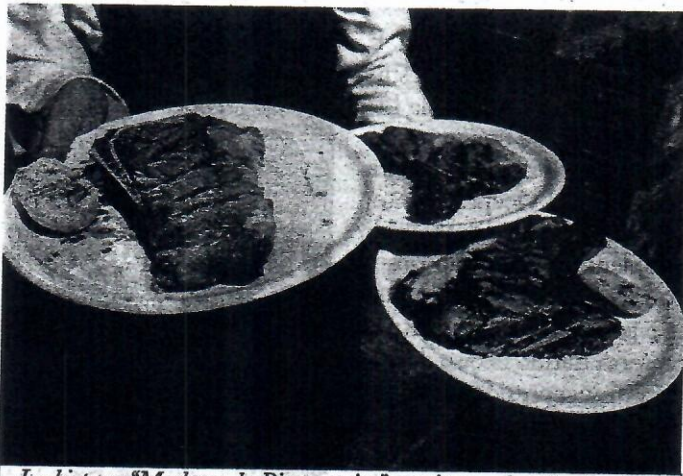
Come promesso, per l'ultima settimana prima della pausa estiva, vi lasciamo alcune anticipazioni dell'evento autunnale saviglianese "Madama la Piemontesa" in calendario sabato 25 e domenica 26 settembre prossimi.

La festa, in realtà, inizierà già la sera di venerdì 24 settembre con "Aspettando Madama..." per trascorrere insieme in allegria l'attesa della festa.

A partire dalle ore 18, infatti, sarà possibile il primo assaggio dell'aperitivo "Madama", che verrà servito in alcuni bar della città.

Per la cena, lo staff del ristorante El Brandè, in collaborazione con Al Bogianen, La Gran Baita e Saperi in Movimento, sarà già al lavoro presso l'Ala polifunzionale per cucinarvi il primo dei menù dedicati alla Razza Piemontese.

E, per il "dopo cena", l'appuntamento è con i giovani at-



La bistecca "Madama la Piemontesa" servita con la salsa Santarosa

tori dell'associazione Itaca, diretti da Marco Mucaria, che interpreteranno "Storie fuori dai binari".

Dal giorno successivo, per i palati più esigenti ed i più intraprendenti, ecco alcuni suggerimenti per non perdere delle opportunità interessanti e gustose:

- in alcuni ristoranti della città saranno attive delle dimo-

strazioni/laboratorio legate alla preparazione di alcuni piatti tipici; L'Ostu d'na volta vi ospiterà nel suo locale per imparare a cucinare alcuni piatti, mentre nell'area dedicata al ricordo della Festa del Pane la pizzeria Il Bucefalo riserverà le due giornate alla pizza all'Alvè!

- a Palazzo Miretti l'appuntamento è invece con due istituzioni del settore gusto: Onas

(Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) ed Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) vi aspettano per guidarvi nell'assaporare al meglio i più raffinati abbinamenti tra salumi e vini.

Ma attenzione: per gran parte di queste proposte i posti sono limitati ed è necessario prenotarsi allo 0172/712536.

Tra le novità, al Museo civico A. Olmo, proiezioni di immagini commentate con letture, poesie e filastrocche, in un percorso visivo e musicale che va dall'arte alla pubblicità: un punto di vista diverso per riscoprire il rapporto tra l'uomo e l'animale bovino, nelle varie epoche e culture.

Per ora, Madama la Piemontesa, ringraziando tutti coloro che stanno lavorando per renderla unica, vi augura buona estate e vi da appuntamento a settembre per tutti i dettagli della manifestazione. ●

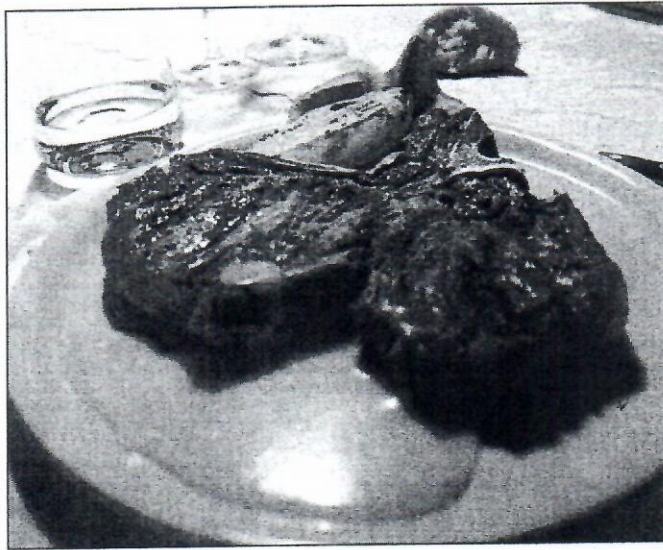
Subito dopo l'estate la manifestazione dedicata alla bistecca "Madama" in arrivo!

Sabato 25 e domenica 26 settembre Savigliano si trasformerà per diventare scenario adeguato ad accogliere il quinto appuntamento con la Signora di Razza.

Prima della pausa estiva sono d'obbligo alcune anticipazioni del programma dell'edizione 2010 che porta con sé numerose novità.

Innanzitutto la bovina Piemontese, tanto importante per il nostro territorio, ritorna ad essere unica ed indiscussa protagonista della manifestazione e nuovamente tra i più belli esemplari della razza saranno presenti e si potranno ammirare da vicino: non solo gusto, ricette e tagli ma anche attenzione all'animale ed alle sue caratteristiche, curiosità, peculiarità e ambiente di vita.

La manifestazione vedrà poi una forte collaborazione delle realtà commerciali savigliesi che si metteranno in gioco per la sua buona riuscita: sarà nuovamente allestito presso l'Ala Polifunzionale il "ristorante di madama" dove Michele Boretto de "Il brandè" preparerà gustosissime madame accompagnate dalla storica salsa; "Al bogianen", "Gran Baita" e "Sapori in



La Madama attende di essere gustata

movimento", completeranno il menù con specialità del territorio.

Le piazze della città si divideranno a tema:

piazza del Popolo diventerà il centro del gusto con il consueto mercato di prodotti e produttori legati alla tematica della carne ed un'area riservata alle macellerie savigliesi che proporranno tagli di bovina piemontese;

piazza Santa Rosa sarà il luogo dedicato alla vita della "piemontese" sia in campagna che in alpeggio con un mercatino tematico e laboratori creativi per grandi e piccoli;

piazza Cesare Battisti accoglierà il ricordo della Festa del Pane e con la collaborazione delle panetterie savigliesi e della pizzeria Il bucefalo sarà occasione di far "incontrare" le due manifestazioni principali della città e

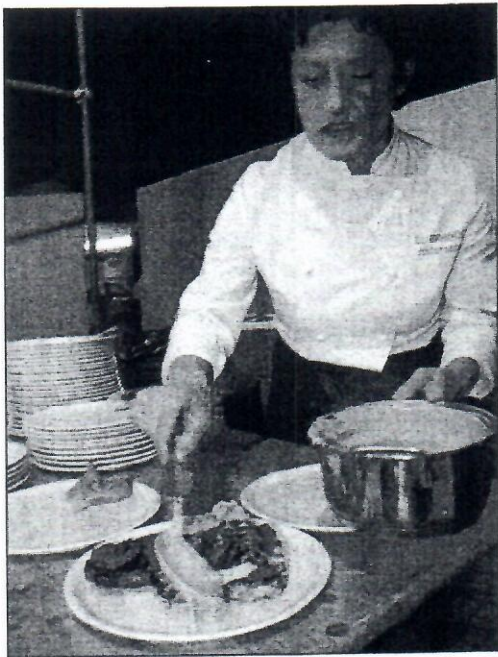
sperimentare nuovi gusti.

Non mancheranno gli ospiti illustri; Madama inviterà alla sua festa tutti i paesi limitrofi che la celebrano in manifestazioni simili: saranno presenti allora Bra con la Rassegna della Salciccia di Bra e della Carne Piemontese, Carrù con la Fiera del Bue Grasso, Cuneo con Sapori della Carne, Fossano con la Fiera del Vitello Grasso e Saluzzo con la Fiera dei Margari ma anche Cervere e Caramagna Piemonte famosi per la loro fiera zootecnica.

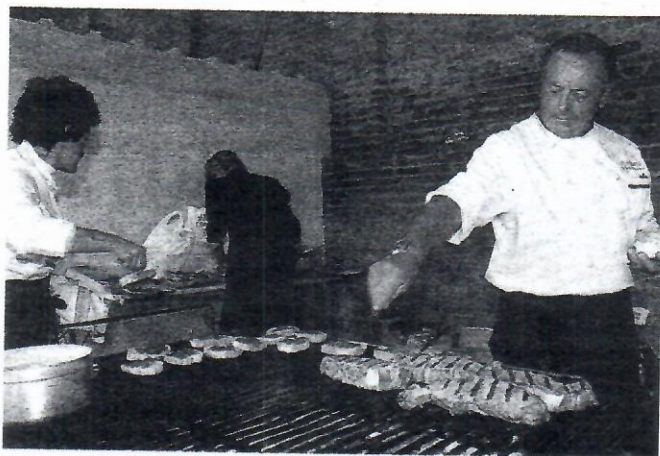
Non ultima novità la presenza dei principali consorzi di formaggi dop perché la Piemontese non è solo carne ma anche latte; potremo conoscere meglio e assaporare Raschera, Castelmagno, Bra e il noto Tumin dal Mel.

Come di consueto saranno presenti e collaboreranno all'iniziativa Anaborapi, Apa, Associazione Provinciale Macellai, Consorzio di Valorizzazione della Salciccia di Bra, Coalvi e Asprocarne. E poi una lunga serie di appuntamenti, laboratori nei ristoranti, degustazioni in collaborazione con Onas, La Granda, Cia, Coldiretti, Unione Agricoltori e Confartigianato.

Il programma è denso di appuntamenti e novità... alla prossima settimana per qualche curiosa anticipazione.



Viene versata la squisita salsa Santarosa



Lo chef Michele Boretto cucinerà la bistecca a Eataly

SAVIGLIANO. ANTEPRIMA DELLA RASSEGNA

Madama la Piemontesa protagonista a "Eataly"

PIERO BERTOGLIO
SAVIGLIANO

Mancano una decina di giorni alla grande rassegna dedicata alla bistecca Madama la Piemontesa, in programma a Savigliano il 25 e 26 settembre, ma già oggi, nella Sala Duecento di Eataly, a Torino, è prevista una raffinata anteprima de «Una signora di razza», organizzata dall'Ente manifestazioni Savigliano.

Lo chef Michele Boretto del ristorante «El Brandè», con Sergio Capaldo de «La Granda» e lo chef Luca Montersino, prepareranno alle 20,30 una grande grigliata di carne di razza piemontese. Per prenotazioni ed informazioni: <http://www.eataly.it/eventi/eventi.asp>.

Intanto, il programma della rassegna si arricchisce ogni giorno di opportunità: «Considerando che gran parte delle proposte hanno posti limitati - spiegano all'Ente manifestazio-

ni -, per dare ai partecipanti la migliore offerta e servizio, è stato attivato un servizio prenotazioni, telefonando agli uffici dell'Ente allo 0172712536 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12,30».

Questi i principali eventi su prenotazione: laboratorio di cucina; laboratorio di preparazione di pizza all'Alvà (il lievito madre) con il gusto della «signora di razza»; laboratorio di degustazione di salumi abbinati ai vini; visita in cascina per andare alle origini della Madama; visita ad una cascina di Piemontese «da latte» ed alla Cooperativa Piemonte latte con degustazione.

Pranzi e cene al ristorante «La Madama è servita», allestito all'Ala polifunzionale di piazza del Popolo per gli appassionati del celebre taglio carrè di vitella piemontese: dalla cena di venerdì al pranzo della domenica sarà «El Brandè» a cucinare con altri ristoranti ed enoteche savigliesi.



25-26 settembre. Madama la Piemontesa

A Savigliano (Cuneo) la manifestazione biennale, giunta alla sua 5° edizione, è volta principalmente alla valorizzazione della Razza Bovina Piemontese oltre a artigianato, l'agricoltura, commercio e il turismo della città, attraverso la cultura e le tradizioni. Quest'anno saranno presenti Bra con la Rassegna della Salciccia di Bra e della Carne Piemontese, Carrù con la Fiera del Bue Grasso, Cuneo con Sapori della Carne, Fossano con la Fiera del Vitello Grasso e Saluzzo con la Fiera dei Margari ma anche Cervere e Caramagna Piemonte famosi per la loro fiera zootecnica. Altri ospiti speciali i Consorzi dei Formaggi DOP e gli enti che in vari modi rappresentano il settore dei macellai e degli allevatori che troveranno posto all'interno dell'Ala Polifunzionale in piazza del Popolo. Piazza Santa Rosa sarà dedicata, invece, al mercatino la Campagna va in Città in collaborazione con Confartigianato, Coldiretti, Confagricoltura e Cia. Piazza Cesare Battisti, infine starà a ricordare la Festa del Pane, l'altra manifestazione biennale che si alterna con Madama la Piemontesa. E poi laboratori di cucina all'interno dei ristoranti, percorsi degustativi particolari, e molto altro ancora. Info: Ente Manifestazioni, tel. 0172 712536 - info@entemanifestazioni.com