



COMUNE DI CARRU'

tel. 0173757725 - fax 0173757730

mail: commercio.elettorale@comune.carru.cn.it

PEC: comune.carru.cn@cert.legalmail.it

LA FIERA DEL BUE GRASSO DI CARRU'

NOTA ILLUSTRATIVA

La fiera ha origini antiche, poiché si hanno notizie che a Carrù, fin dal 1473, si tenevano mercati di bestiame con frequenza bisettimanale.

Il duca Vittorio Amedeo I, con un decreto in data 15 ottobre 1635, concesse alla comunità carrucese di tenere una fiera annuale, da farsi ricadere dopo la festa di San Carlo (4 novembre), per la durata di tre giorni.

La prima fiera del bue grasso si svolse il 15 dicembre 1910 e fu istituita per volontà dell'Amministrazione Comunale e del Comitato Agrario di Mondovì, per porre rimedio alla grave carenza di animali da macello ed al conseguente aumento dei prezzi della carne.

Ora è diventata un tradizionale appuntamento commerciale e folkloristico, la cui importanza è diffusa anche fuori dei confini regionali, con la finalità di promuovere l'allevamento dei bovini di razza piemontese, favorendo il consumo di carni di eccellente qualità.

Infatti, alla fiera sono ammessi esclusivamente bovini da macello di razza piemontese, suddivisi nelle categorie buoi, manzi, vitelli castrati, vitelloni, tori, vitelle, manze e vacche.

La rassegna si svolge su complessivi mq. 9.300, di cui mq. 1.658 coperti e mq. 7.642 scoperti.

Le presenze rilevate nella 109^a edizione del 12-15 dicembre 2019 ammontano a:

- n. 121 capi bovini esposti da n. 72 allevatori, provenienti da Piemonte e Liguria;
- visitatori n. 18.750, provenienti da Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Germania, Francia, Gran Bretagna e Svizzera.

Le giurie, composte da tecnici, veterinari e macellai, redigono le classifiche e le premiazioni, avvenute, per il 2019, giovedì 12 e domenica 15 dicembre, hanno decretato l'attribuzione ai capi migliori delle ambite gualdrappe e fasce decorate a mano, nonché delle medaglie d'oro, targhe, diplomi e somme in denaro.

Per il controllo della qualità delle carni, il Servizio Veterinario dell'A.S.L. CN1 procede a prelievi sui capi premiati per la ricerca di sostanze ad azione ormonale o antiormonale (estrogeni) naturali e sintetiche.

Nei ristoranti, fin dall'alba, è possibile degustare i piatti tipici locali, quali il gran bollito con le salse e la minestra di trippe.

La Regione Piemonte ha attribuito alla fiera la qualifica di "regionale" ininterrottamente dalla 85^a edizione del 14 dicembre 1995 e di "nazionale" dalla 98^a edizione dell'11 dicembre 2008.

Carrù, 15/06/2020

IL SINDACO
Dr.ssa Stefania IERITI



Firmato in originale