

# **COMUNE DI SAN GIORGIO SCARAMPI**

## **Provincia di Asti**

C.A.P. 14059 - Via Brofferio 14 - P. IVA e Cod.Fisc. 00191930056

Tel. 0144/89041 Fax 0144/859928 - E-mail [uffici@comune.sangiorgioscarampi.at.it](mailto:uffici@comune.sangiorgioscarampi.at.it)

PEC [san.giorgio.scarampi@cert.ruparpiemonte.it](mailto:san.giorgio.scarampi@cert.ruparpiemonte.it) SITO <http://www.comune.sangiorgioscarampi.at.it>

### **“ XX^ RASSEGNA BOVINO CASTRATO PIEMONTESE 2021 DI SAN GIORGIO SCARAMPI” FIERA RICONOSCIUTA REGIONALE 22 AGOSTO 2021**

Sponsorizzata da C.C.I.A.A., Provincia di Asti, ARAN, Fondazione C.R.Asti, Cassa di Risparmio di Asti,  
REGIONE PIEMONTE

\*\*\*\* FINALITA' ED OBIETTIVI \*\*\*\*

***Il piccolo paese di San Giorgio Scarampi si trova in Provincia di Asti nel cuore delle Langhe. Le langhe astigiane sono oggi patrimonio mondiale dell'Unesco si tratta di un sito esteso, che vuole tutelare l'insieme geografico-sociale e culturale di una zona tra le più integre d'Italia, dove da secoli il territorio viene plasmato dall'uomo. Le terre (e gli uomini) protagoniste delle opere di Cesare Pavese e Beppe Fenoglio, dopo dieci anni dalla candidatura, il 22 giugno 2014 sono state riconosciute a Doha, in Qatar, dal comitato permanente dell'UNESCO, come Patrimonio dell'Umanità. Certi delle ricadute positive che tale riconoscimento avrà sul territorio la nostra manifestazione vuol essere una spinta in più per evocare ed intrattenere i nuovi flussi turistici all'insegna della valorizzazione oltre che del paesaggio anche delle tradizioni culinarie e agricole del posto portando a conoscenza del turista l'allevamento contadino tradizionale sano e genuino da cui discendono le prelibate carni del fassone e del castrato di razza rigorosamente piemontese.***

\*\*\*\* ORIGINE DELL'INIZIATIVA \*\*\*\*

La Rassegna del Bovino Castrato di razza Piemontese è nata nel 2001 con lo scopo di promuovere ed ulteriormente valorizzare la categoria del vitello che da sempre viene allevato nella Langa e nel Monferrato. Un tempo in Langa, tra gli allevatori, era abitudine castrare i vitelli migliori per poi addestrarli nei lavori dei campi e delle vigne.

Questi animali venivano tenuti alcuni anni e, quando acquisivano dimestichezza con i lavori, erano venduti ad altri contadini del Basso Monferrato o comunque di paesi più a valle, anche perché la loro mole con il tempo diventava tale da pregiudicare l'utilizzo nei terreni scoscesi delle nostre colline.

In questo caso si faceva di necessità virtù in quanto, una volta venduta una coppia di buoi adulti, il contadino ricominciava il ciclo di addestramento di altri manzi che per lui erano un investimento in quanto nel tempo questi aumentavano di valore e parallelamente servivano nei lavori.

Con il passare degli anni i buoi sono stati sostituiti nei lavori dai trattori, ma l'usanza di allevarli in Langa non è venuta meno.

Infatti nelle stalle ancora oggi i capi migliori vengono castrati per poi essere allevati fino a diventare manzi e buoi, quando vengono poi venduti da macello prevalentemente nel periodo natalizio.

Questa tradizione permette agli allevatori di gestire al meglio il proprio patrimonio zootecnico in quanto i manzi, a differenza dei buoi, non devono essere necessariamente venduti in un periodo ben

preciso ma possono essere tenuti in stalla alcuni anni e venduti in età diverse permettendo all'allevatore di approfittare dei periodi in cui il mercato offre loro un guadagno il più possibile vantaggioso.

Numerosa è la presenza di piccoli allevatori che conducono il loro allevamento formato da 10 -100 capi nutriti senza insilati e solamente con foraggio prodotto sul posto se non lasciati addirittura a pascolare liberamente nei prati. Il risultato è un prodotto di nicchia e di sicura qualità dato inoltre dal fatto che ogni capo è esattamente rintracciabile ed identificabile nella provenienza e viene sottoposto a numerosi controlli al fine di stabilirne la sicura qualità.

Questi animali offrono così al consumatore una carne di elevata qualità ed altamente nutritiva, che con gli anni è stata apprezzata anche al di fuori dei nostri confini regionali.

La Rassegna è organizzata dal Comune in collaborazione con Comunità Montana, Provincia di Asti ed Associazione degli Allevatori.

Questa fiera, partita in sordina, ora si trova, per il numero di visitatori, partecipanti e capi esposti, ad essere in Provincia di Asti il principale punto di promozione di questa razza bovina. .

**Dal 2013 inoltre è previsto che la carne utilizzata per il servizio di ristorazione che verrà eseguito a cura di un prestigioso catering, provenga da un capo di bestiame di un allevatore che periodicamente partecipa in fiera.** Questo per dare sempre più risalto all'importanza di consumare la carne proveniente dagli allevamenti del nostro territorio. L'Amministrazione Comunale ha deciso di organizzare questa Rassegna in occasione dei festeggiamenti del Santo Patrono (San Bartolomeo) anche perché in questo periodo vi sono parecchi turisti anche stranieri per cui è un'occasione ideale per promuovere i nostri prodotti anche al di fuori dei confini nazionali.

Con il passare degli anni la Rassegna ha acquisito valore e visibilità anche grazie alla pubblicità che il Comune ha esteso al di fuori dei confini regionali attraverso emittenti radio - televisive e giornali di larga diffusione, in particolare per mezzo della registrazione in loco della giornata da parte dell'emittente Telecupole, che provvede preventivamente a trasmettere una vasta serie di spot di segnalazione della manifestazione e successivamente alle riprese trasmette l'intera giornata, con ampi spazi dedicati agli stupendi paesaggi del nostro territorio e mostrando i prodotti di nicchia di cui vantano le nostre colline: la nostra carne appunto, le robiole, i vini, le nocciole...

### ***Implicazioni commerciali ed economiche dell'evento***

Il Comune non realizza ricavi o proventi, lo scopo dell'iniziativa è dare un supporto alle piccole e medio aziende del nostro territorio in modo che possano aprirsi nuovi sbocchi sul mercato ormai globalizzato. Si è poi provveduto a tal fine a coinvolgere gli operatori del settore non solo piemontesi ma anche liguri e lombardi che durante la Rassegna prendono contatti con gli allevatori per poi tornare ad acquistare manzi e buoi nel periodo natalizio.

Per tale ragione è intenzione di questa Amministrazione di coinvolgere anche i macellai e gli operatori del settore del comprensorio di Torino, Città che, grazie all'evento Olimpico, ha acquistato sempre maggiore rilievo e importanza in campo turistico sia nazionale che internazionale. Si intende in questo modo estendere la conoscenza di tale carne bovina, di così alta qualità, ai venditori che si rivolgono direttamente al pubblico acquirente quali catene di supermercati, macellerie, alimentari, ...

Infatti grande importanza assume questa Rassegna come occasione di incontro tra venditori e macellai. A differenza delle Mostre a tema di Carrù e Moncalvo, dove molte volte si trovano esposti quegli stessi animali partecipanti la nostra Rassegna divenuti buoi, qui i capi non sono ancora stati venduti e quindi occasione di commercio.

Alla Rassegna di San Giorgio Scarampi partecipano attualmente una cinquantina di allevatori con oltre 200 capi presentati.

Giunti alla XIX<sup>a</sup> edizione l'anno scorso la Rassegna è stata premiata come Fiera di maggiore rilievo ed importanza della Provincia di Asti.

Per tutte queste ragioni l'Amministrazione intende proseguire, attraverso questa manifestazione, l'azione di diffusione della conoscenza e del consumo della carne bovina di razza Piemontese.