

A Ottiglio la Storica Fiera Bovina di Sant'Eusebio celebra l'allevamento piemontese

16 Settembre 2023

di **Redazione**



OTTIGLIO – Siamo giunti alla terza edizione della “Fiera Bovina di Sant’Eusebio” di Ottiglio (Alessandria). L’evento è in programma domenica primo ottobre e si svolgerà nell’area Fiere del campo sportivo di Ottiglio.

La Fiera Bovina di Sant’Eusebio, fiera regionale, è molto più di un momento d’incontro tra allevatori e compratori: è un’occasione per cittadinanza e turisti di riscoprire e valorizzare un patrimonio culturale ricchissimo. L’esposizione si concentra storicamente sull’esposizione

di capi bovini di razza piemontese ma questo anno, vista la molteplice richiesta, il sindaco Pasciuta ha deciso di aprirne le porte anche a bovini di altre razze. L'allevamento rappresenta, ancora oggi, un vero e proprio patrimonio culturale locale che mette al centro il benessere degli animali, la loro cura e quella del loro ambiente. Questo si traduce in carni con caratteristiche eccezionali grazie all'attività di selezione operata negli anni dagli allevatori in cui l'innovazione tecnologica ha valorizzato una tradizione secolare di assoluta eccellenza.

La carne piemontese, di altissima qualità e con caratteristiche organolettiche uniche, è tra le più pregiate al mondo. A Ottiglio sono attualmente allevati più di 350 bovini di razza Piemontese ad alta genealogia. La Fiera vuol essere un omaggio agli allevatori del paese e di tutto il Monferrato. Le peculiarità della razza associate al territorio piemontese delle province di Cuneo, Asti, Alessandria e Torino, oltre ad alcuni comuni delle zone vicine, hanno portato nel 2016 al riconoscimento dell'Igp (Indicazione Geografica Protetta) denominata "Vitellone Piemontese della Coscia".

Durante la giornata si terrà la cerimonia di premiazione per riconoscere le eccellenze ed il duro lavoro degli allevatori. La giuria sarà composta da esperti del settore: medici veterinari, macellai, allevatori.

Per poter partecipare gli allevatori dovranno garantire l'assoluto rispetto del benessere dell'animale in allevamento, durante il trasporto e in fiera.

A proposito di tradizioni non può mancare, dalle ore 7, la tradizione colazione del contadino: Trippa e ceci a cura del ristorante Piatto Piano di Ottiglio.

Anche quest'anno sarà presente una mostra mercato con espositori di artigianato e diversi produttori di eccellenze locali.

In orario 10-12 e 15-17 si potranno visitare gratuitamente ma previa prenotazione (al numero 328-0278938) gli Infernot privati e la Chiesa di San Germano.

Presso la Chiesa di San Germano (Auditorium) sarà possibile visionare l'Organo Franzetti risalente al 1863; contribuire alle opere di restauro dell'organo grazie alla presenza del banco di beneficenza; visionare alcune opere dal Museo Civico di Moncalvo "Guglielmo Caccia"; assistere al concerto gratuito "Celebrates 20 Years" del Trio Flair.

Durante la giornata si terranno 2 caratteristiche gare: la Battuta d'carn crua d'autij e il Bagnet vert d'autij.

Durante la prima gara 3 chef “Discepoli di Escoffier”, **Claudio Barisone**, **Claudio Limberti** e **Beppe Sardi** si sfideranno nella preparazione della loro personale ricetta della battuta di carne bovina piemontese. La giuria sarà composta da **Glenat Bernard** (ristoratore), **Guastavigna Paolo** (macellaio) e **Sozzetti Enrico** (giornalista).

Nella seconda, la cittadinanza ottigliese sarà invitata a partecipare alla gara di preparazione del tradizionale “Bagnet vert”. Il “bagnetto verde” è un pilastro portante della cucina piemontese che accompagna il bollito di carne. Ogni famiglia ha la sua ricetta segreta che si tramanda di generazione in generazione ed è proprio su queste ricette leggendarie che si basa la sfida. Dopo l’assaggio dei vari “Bagnet Vert” da parte degli chef Claudio Barisone, Claudio Limberti e Beppe Sardi, la ricetta migliore riceverà la denominazione comunale di origine “De. Co.” di “Bagnet vert d’autij”.

Per i visitatori la Fiera Bovina di Ottiglio sarà un’occasione unica per trascorrere una giornata diversa tra le colline patrimonio dell’Umanità dell’Unesco, dove riscoprire i migliori capi bovini di allevamenti piemontesi, assaggiare specialità locali, ed esplorare un territorio ben preservato, in cui uomo e natura convivono in equilibrio. Ottiglio è entrato a far parte della rete dei Comuni Sostenibili.

In occasione della Fiera, la Pro Loco di Ottiglio, in collaborazione con la Pro Loco di Refrancore, offrirà un punto di ristoro con menù tipico monferrino, tra cui spicca il bollito misto di Razza Piemontese.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

- 6,30/8.30 Arrivo animali;
- 7.00 Colazione del contadino “trippa e ceci”
- 9.00 Inaugurazione fiera;
- 9.30/11 Valutazione degli animali da parte della commissione;
- 10.30 Gara di “Battuta al Coltello”
- 11.00 Gara “Bagnèt Vert”
- 12.00 Premiazione;
- 12.30 Gran menù con prodotti tipici e bollito misto presso lo stand della Pro Loco

· 17.00 Trio Flair “Celebrates 20 Years” presso Auditorium Don Gino