

IL BUE GRASSO

Uno degli ultimi buoi italiani. Non è soltanto un semovente blocco di costate, filetto, doppione, sottocollo, fiocco, garetto, guanciola e bianco costato, ma un mito del mondo contadino. Era il "trattore" che tirava l'aratro quando i Landini non erano stati inventati, era la macchina naturale che per secoli ha sottratto milioni di ore di fatica alle braccia degli uomini. Era, semplicemente, la campagna.

Forte, immenso, docile.

Sono curati come tesori, Ipnos ed i suoi pochi fratelli. Una trentina in tutto, in queste terre ai confini con le Langhe. "Sono l'orgoglio del contadino - dice Sergio Capaldo, il veterinario che per Slow Food cura il presidio del Bue grasso - e in campagna oggi c'è bisogno di orgoglio. Per fare le cose per bene, allevare con cura, cacciare via i furbetti del quartierino che frequentano non solo le banche ma anche le stalle. Sono i furbi che nel pastone per gli animali mettono anche il "tamponante", che è poi bicarbonato. Così il vitellone o il toro possono mangiare a dismisura senza problemi di acidità. L'importante è che ingrassino alla svelta. E a 16 mesi un toro pesa 600 chili ed è pronto per il macello e per la tavola di chi non ricorda più il sapore della carne vera". Il bue Grasso viene alimentato per 5 anni solo con mais, crusca, fieno, orzo e fave. Vietato ogni integratore, via la chimica dalla greppia. Forse abbiamo vinto la scommessa: chi compra la nostra carne ha riscoperto il sapore del brodo, e per questo è disposto a pagare. Del resto, il bue grasso è stato inventato nelle nostre terre.

Bollito misto in degustazione

Lingua di Bue in salsa verde

Carpaccio di testina e batsua di Bue Grasso.

***Bollito di Bue Grasso
biancostato,
polpa di reale e polpa magra
di anteriore.***

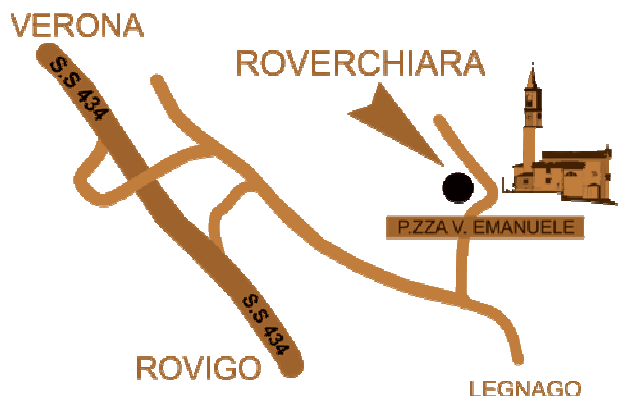
*Consumè di Bue Grasso con
polpettine di magro.*

*Torta bollita al cioccolato
fondente amedei 75 %*

*(La cena sarà arricchita dai vini
della cantina Ca' rugate di
Montecchia di Crosara)*

***Degustazione
proposta a 34 euro.***

**Per partecipare alla serata è
necessario prenotare
al numero 3479331143 o
0442 685115 fino ad
esaurimento dei posti
disponibili.**



Locanda le 4 ciacole
Piazza Vittorio Emanuele
Roverchiara (Vr)



**Mercoledì 10 Dicembre
2008 alle ore 20,30**

Serata degustazione

**Bue Grasso e galà
del bollito
Incontrano i vini
di Soave**

