

40 ANNI DI ASPROCARNE PIEMONTE E CRUDISSIMA 2025: UN SUCCESSO DA REPLICARE

Carmagnola si conferma Capitale della Qualità Zootecnica con il Festival che celebra l'eccellenza certificata SQNZ

DI CARLO BAUDENGO

Carmagnola (Cuneo). Si è conclusa con un eccezionale riscontro di pubblico, stampa e istituzioni, la prima edizione di CRUDISSIMA — Il Festival della carne più buona del mondo. La due giorni, promossa da Asprocarne Piemonte per celebrare i suoi 40 anni, si è svolta con grande successo al Foro Boario di Piazza Italia a Carmagnola, confermando la vocazione della città a ospitare iniziative di rilievo per la filiera agroalimentare. La kermesse è stata dedicata a degustazioni, incontri, masterclass, showcooking e approfondimenti, tutti focalizzati sulla missione di promuovere l'eccellenza della carne allevata in Piemonte, con particolare attenzione alla qualità della Razza Piemontese e garantendo sempre la tracciabilità e il benessere animale certificati dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica (SQNZ).

L'INAUGURAZIONE E IL RUOLO DEL COMUNE DI CARMAGNOLA

La manifestazione ha preso il via con il simbolico taglio del nastro effettuato dal Sindaco di Carmagnola Ivana Gaviglio, segnando l'apertura di un evento che il Comune ha fortemente voluto e supportato. La sinergia tra l'amministrazione e Asprocarne è stata un elemento cruciale, come testimoniato dalla presenza di numerose autorità civili e del comparto agricolo.

Dopo il benvenuto del Presidente di Asprocarne Franco Martini e il saluto dell'Assessore all'agricoltura del Comune di Carmagnola Roberto Gerbino, sono intervenuti l'Assessore regionale all'agricoltura Paolo Bongioanni e il Senatore On. Giorgio Maria Bergesio. L'importanza nazionale dell'iniziativa è stata suggellata dal video saluto del

Ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida.

L'evento ha inoltre visto la partecipazione di rappresentanti delle principali organizzazioni di categoria e di filiera del territorio, tra cui esponenti di Coldiretti Piemonte, CIA Piemonte, Confagricoltura Piemonte, Confcooperative Fedagri Piemonte, Anaborapi, Coalvi, ARAP, ATL Cuneese e AOP Italia Zootecnica.

La prima giornata, condotta da Elisa Bagordo, è stata dedicata anche alle celebrazioni per il quarantennale di Asprocarne, con la presentazione del nuovo logo e il lancio del trailer del documentario "Le persone di Asprocarne" e della mostra fotografica "I volti di Asprocarne". I festeggiamenti hanno incluso la consegna dei riconoscimenti agli ex presidenti Sergio Panizza, Roberto Buratto e ai nipoti del compianto Mario Panero, oltre alla premiazione di tutto il Consiglio di Amministrazione di Asprocarne Piemonte.



Asprocarne Piemonte, ha celebrato i suoi 40 anni con il festival "Crudissima", tenutosi a Carmagnola in provincia di Torino. L'evento, promosso dall'Organizzazione dei Produttori di carne bovina piemontese, ha avuto lo scopo di festeggiare il traguardo e promuovere l'eccellenza della carne certificata SQNZ, offrendo Degustazioni e incontri Istituzionali tra Consumatori e Produttori



ASPROCARNE 40 ANNI; A Carmagnola si è svolta una manifestazione straordinaria, dove la passione per la carne d'eccellenza si è unita alla cultura gastronomica e al sapere degli esperti del settore. Curiosità e narrazione storica; un evento davvero unico

SEGUE A PAG 30

➔ SEQUE DA PAG 28

La mattinata si è conclusa con il pranzo di gala e la partecipazione straordinaria del Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, che ha effettuato il taglio della torta insieme al Presidente di Asprocarne Franco Martini.

TAVOLA ROTONDA E MASTERCLASS: AL CENTRO LA QUALITÀ

Cuore del dibattito è stata la tavola rotonda “La carne bovina del Piemonte – il valore di un comparto che unisce cultura rurale, sostenibilità e innovazione,” moderata dal giornalista Davide Banfo. L'incontro ha messo in luce le eccellenze SQNZ come il Fassone di razza Piemontese e il Vitellone allevato ai cereali. Hanno animato il confronto figure di spicco della filiera e del mondo accademico, tra cui il Presidente Franco Martini, Paolo Balocco (Direttore Assessorato Agricoltura Regione Piemonte), Sergio Capaldo (La Granda), il Prof. Carlo Angelo Sgoifo Rossi (Università di Milano) e lo Chef Matteo Baronetto (Torino). La domenica mattina il programma si è arricchito con successo dell'approfondimento e del gusto grazie di tre masterclass specialistiche:

- From Land to Legend: incontro tra il pregiato Tartufo Bianco d'Alba e le migliori carni piemontesi, condotto da Stefano Mosca (Direttore della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba) e Antonio Degiacomi (Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufi).
- Terra, vite e carne: un percorso sensoriale sull'eccellenza piemontese dal calice al piatto, guidato dalla Sommelier Ornella Gaido (Sommelier AIS e titolare del Ristorante IL14 – Cucina e Vini di Carmagnola) e dall'esperta in filiera della carne Elisa Guizzo.
- Non è nel grasso il sapore della carne: un'analisi sulle ragioni del successo della carne piemontese, condotta dal Medico nutrizionista, gastronomo e MasterChef d'Italia Federico Francesco Ferrero.

AFFLUENZA, RISCONTRO E PROSSIMI PASSI

Grazie al supporto attivo del Comune di Carmagnola, e in particolare all'Assessorato all'agricoltura, la manifestazione ha registrato un'affluenza vivace e una partecipazione qualificata: allevatori, macellai, chef e operatori del settore si sono confrontati in un proficuo dialogo con il pubblico. L'inserimento di

Crudissima nel fitto calendario di iniziative cittadine legate alla Fiera Nazionale del Peperone ha contribuito al grande successo. La stampa locale ha dato ampio risalto alla manifestazione, sottolineandone l'importanza per il territorio e la filiera zootecnica.

«Siamo molto soddisfatti dell'esito di Crudissima — ha dichiarato il Presidente di Asprocarne Franco Martini —: l'obiettivo di valorizzare la carne allevata in Piemonte, promuovendo pratiche sostenibili e trasparenza verso i consumatori, è stato ben recepito. La collaborazione con il Comune di Carmagnola è stata fondamentale per il successo di questa prima edizione, inserendo perfettamente il tema della zootecnia di qualità nel contesto delle eccellenze agroalimentari locali.»

Gli organizzatori ringraziano le istituzioni locali, i partner, gli espositori, gli chef e tutti i cittadini che hanno partecipato. La chiusura di questa prima edizione rappresenta un punto di partenza: Asprocarne valuterà le osservazioni raccolte per definire il programma delle prossime edizioni, confermando l'intento di consolidare **CRUDISSIMA** come appuntamento fisso per la promozione della carne di qualità allevata in Piemonte. Dal concept creativo al format esperienziale, “Crudissima” è un progetto ideato, sviluppato e proposto da Blulab ad Asprocarne Piemonte, che ne ha abbracciato la visione e i contenuti, contribuendo a definire il programma con competenze strategiche e una profonda conoscenza del territorio e della filiera della carne allevata in Piemonte.



I Presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio; “ Onorato di essere stato presente a Carmagnola per festeggiare i 40 anni di Asprocarne insieme al presidente Franco Martini. Una realtà che rappresenta un punto di riferimento per il nostro territorio e per tutta la filiera agroalimentare piemontese. Un traguardo importante, frutto di impegno, passione e sacrificio”

- Sito ufficiale Crudissima: www.crudissima.it.
- Pagina Facebook ufficiale: <https://www.facebook.com/crudissima/>
- Account Instagram ufficiale: <https://www.instagram.com/crudissima.festival/>
- Ufficio stampa Asprocarne Piemonte: vedi contatti sul sito ufficiale Asprocarne.
- Documentario Le persone di Asprocarne: <https://www.asprocarne.com/il-documentario/> ■



CRUDISSIMA 2025; Eccellenza, Sostenibilità e Gusto Il festival, patrocinato dal Comune di Carmagnola, è stato un grande evento aperto al pubblico e ai consumatori amanti del buon cibo. Ha celebrato la filiera della carne piemontese attraverso Masterclass e Show-Cooking con Chef ed esperti di Gastronomia. Due giorni nei quali si è narrato un settore che unisce cultura rurale, innovazione e qualità certificata, mettendo al centro il legame tra territorio, allevatori e comunità. UN COMPLEANNO CHE VALE 40 ANNI DI ASPROCARNE PIEMONTE