

Presentata la 132esima edizione di Lombardia Carne

 primabrescia.it/altro/presentata-la-132esima-edizione-di-lombardia-carne/

18 marzo 2023



Una fiera che incarna la tradizione rovatense e al contempo sta cercando di rinnovarsi e di attrarre sempre più i giovani. E' stata presentata ufficialmente al Convento dell'Annunciata la 132esima edizione di Lombardia Carne, in programma il 25, 26 e 27 marzo a Rovato in zona mercato.

E' stato lo chef **Andrea Mainardi**, cuoco e conduttore televisivo italiano scelto come testimonial della 132esima edizione della fiera, il primo a prendere la parola alla conferenza stampa di presentazione della fiera che si terrà a Rovato dal 25 al 27 marzo.

La parola valorizzazione è quella che mi piace di più, significa che c'è una storia. A Rovato mi sono sentito subito a casa, ho visto una grande famiglia. E' un territorio che conoscevo, visto che ho lavorato 4 anni all'Albereta a Erbusco. Racconteremo le eccellenze del territorio, ma la divulgazione va fatta arrivare ai giovani. Il mio viaggio è partito al mercato del lunedì, poi mi sono innamorato delle macellerie rovatensi: sembra che il tempo sia passato più lentamente qui.

Successivamente è intervenuto il sindaco di Rovato **Tiziano Belotti**, che ha spiegato che:

Lombardia carne rappresenta la nostra identità, questa fiera è un fatto culturale. Il settore agricolo è fondamentale anche per la cura del nostro territorio, ci ricorda le nostre radici. Ma la fiera è anche una vetrina per il volontariato.

All'interno della manifestazione saranno infatti presenti, con tante proposte, gli stand delle associazioni rovatesi (e non solo).

Non sono mancati i saluti di **Vittorio Moretti**, che con una fondazione si è preso in carico la gestione del Convento dell'Annunciata. L'imprenditore ha sottolineato la necessità di valorizzare maggiormente il settore della carne e il mercato di Rovato, al pari di come è successo per la produzione vitivinicola della Franciacorta:

Ci deve essere una regia e un coinvolgimento dei produttori per dare valore ai prodotti.

Alla conferenza hanno poi preso la parola il consigliere regionale **Floriano Massardi**, recentemente riconfermato in Lombardia, che ha rimarcato l'importanza delle tradizioni per la nostra identità, e **Gabriella Pe**, presidente dell'Associazione Ristoratori Rovato, che ha portato l'attenzione sulle degustazioni (del celebre piatto De.co, il manzo all'olio) presenti all'interno della fiera e ha ringraziato i vari partner (dai Norcini ai Panificatori, senza dimenticare la scuola Ricchino, l'associazione Tradizioni agricole di Coccaglio e l'azienda agricola San Carlo Grani).

Tra gli altri interventi quelli di **Irnerio Guerini**, segretario di Zona Oglio Franciacorta di Coldiretti, che ha presentato le proposte in fiera (un interessante convegno intitolato "Pac 2023 – E' bene sapere che...", anteprima della fiera in calendario venerdì 24 marzo alle 10 con gli interventi di **Massimo Albano**, direttore di Coldiretti, **Angelo Frascareli**, docente di Economia e Politica agraria all'Università di Perugia, **Giorgio Apostoli**, capo servizio zootecnia nazionale Coldiretti, **Mauro Belloli**, vice direttore Coldiretti e **Valter Giacomelli**, presidente Coldiretti e dei laboratori esperienziali per bambini) e **Gianluigi Vimercati**, vicepresidente di Confagricoltura, che ha ribadito la mancanza di valorizzazione dell'importanza del mondo della carne e ha annunciato il convegno di lunedì 27 marzo alle 10.30, dal titolo "Allevamenti bresciani: benessere animale e qualità della carne" (dopo i saluti del sindaco di Rovato Tiziano Belotti, intervengono **Oscar Scalmanna**, vicepresidente di Confagricoltura Brescia, **Valentina Caprarulo** dell'Università degli studi di Brescia e **Antonio Vitali**, direttore del dipartimento Veterinario di Ats Brescia).

A seguire **Michele Scalvenzi**, segretario di Fondazione [Cogeme](#), ha dato in anteprima alcune notizie sul convegno Carnem Manducare, che sarà una sorta di costola della fiera e si svolgerà a fine aprile, portato a Rovato in 4 giorni ben 70 docenti universitari da tutta Italia e anche dall'estero.

La chiusura è stata affidata a **Riccardo Lagorio**, che sarà protagonista di un avvincente evento in programma il 25 marzo alle 17, sul tema della carne bovina con diversi ospiti tra cui **Gioacchino Bonsignore**, **Evelina Flachi** e **Luca Panichi**, presidente dell'Anabic.

Il programma

Di seguito il programma completo della manifestazione:

VENERDÌ 24 MARZO

Ore 10 - Convegno a cura di Coldiretti Brescia presso la Sala Civica del Foro Boario

SABATO 25 MARZO

Apertura manifestazione - 132esima edizione Fiera Nazionale «Lombardia Carne»

Ore 9 - Apertura Fiera: Mostra mercato macchine e attrezzature agricole

Dalle ore 10 - Attività di animazione per bambini, scuola di equitazione, gonfiabili e giochi della vecchia tradizione

Ore 14 - Presentazione di salsiccia e castrato e degustazioni in collaborazione con allievi e soci dell'Associazione Norcini Bresciani

Dalle ore 16 alle 17 - Merenda gustosa con Denise Gottani Personal Chef

Ore 17 - Convegno a cura di Riccardo Lagorio «Carne bovina: razze, alimentazione, futuro» (in Fiera)

Ore 18 - Aperitivo giovane con stuzzichini tipici e dj-set ad un prezzo speciale di 5 euro presso gli esercizi convenzionati

Ore 20 - Galà del Manzo all'olio di Rovato (posti limitati)

DOMENICA 26 MARZO

Ore 5.30 - Ingresso animali bovini per Lombardia Carne

Ore 7.30 - Apertura Fiera al pubblico: Mostra mercato degli equini e del vitellone da ristallo - Mostra mercato ovicaprina; Mostra mercato macchine agricole e prodotti connessi

Dalle ore 9 - Attività di animazione per bambini, scuola di equitazione, gonfiabili e giochi della vecchia tradizione

Ore 9 - Inizio lavori di valutazione bestiame da parte delle Commissioni giudicatrici

Ore 9 - Preparazione di salame nostrano e degustazioni da parte di allievi e soci dell'Associazione Norcini Bresciani

Ore 10 - Inaugurazione con Autorità in visita alla rassegna

Dalle ore 10.30 - Show cooking di Franco Liloni con degustazione e musica tradizionale

Dalle ore 11 - Degustazione di manzo all'olio e prodotti alimentari della tradizione locale

Dalle ore 9 alle ore 12 - 25esima edizione del Concorso El salam pio bu de la Franciacurta: consegna salami, assaggio e premiazione del miglior prodotto

Ore 14.30 - Concorso assegnazione premio assoluto «Lombardia Carne 2023»

Ore 16 - Premiazioni ufficiali 132esima edizione

Ore 19 - Chiusura Fiera

LUNEDÌ 27 MARZO

Ore 7.30 - Apertura Fiera al pubblico

Dalle ore 7.30 - Apertura mercato storico settimanale di Rovato

Ore 10.30 - Convegno a cura di Confagricoltura Brescia - Unione Provinciale Agricoltori presso la Sala Civica del Foro Boario

Ore 13 - Chiusura 132esima edizione Fiera Nazionale Lombardia Carne

Eventi collaterali e convegni

- in Fiera: esposizione di opere della Scuola Francesco Ricchino di Rovato
- attività di educazione stradale a cura della sezione Autieri Franciacorta di Rovato
- mostra dell'agricoltura di Cesare Mor Stabilini «Agricoltura, lavoro e cultura»
- sabato 1 e domenica 2 aprile: seconda edizione «La VignaStorica»
- visite guidate alla scoperta della Città di Rovato in collaborazione con Iseo Guide
- dal 26 al 30 aprile, presso la Sala Civica del Foro Boario: «Carnem Manducare - La carne e i suoi divieti: storia, produzioni, commercio e salute».

Informazioni utili e prezzi

Sabato e lunedì l'ingresso è gratuito, domenica 27 marzo è al costo di 5 euro (intero, dalle ore 7.30 alle 16) o 3 euro (ridotto, over 65 anni e per ingressi dopo le ore 16). Ingresso gratuito fino a 15 anni.