



COMUNE DI CARRÙ

PROVINCIA DI CUNEO

Edizione speciale della Fiera nazionale del Bue Grasso di Carrù 2019: i giorni di sfilate, premiazioni e mercato diventano quattro

Dal 12 al 15 dicembre appuntamento con il “concorso di bellezza” della Razza Piemontese che non ha uguali per qualità della carne, come vuole una tradizione lunga cinque secoli

La città di Carrù, porta delle Langhe, è già in fermento per la preparazione dell'edizione numero 109, della spettacolare Fiera Nazionale del Bue Grasso.

Un vero e proprio “concorso di bellezza” per i migliori capi della Razza Piemontese, che sfilano in piazza e sottopongono all'ammirazione del pubblico e al giudizio severo della Giuria i loro capi migliori. E quest'anno lo spettacolo si moltiplicherà per quattro, visto che - con uno sforzo non indifferente - l'Amministrazione comunale ha deciso di prolungare la kermesse che si terrà non solo nella giornata di domenica, che rimane comunque il giorno principale e conclusivo dell'evento, quando sarà eletto il Re della Fiera.

Le sfilate iniziano giovedì 12 dicembre, con la tradizionale sfida tra gli oltre cento allevatori che cercheranno di aggiudicarsi la famosa e preziosa Gualdrappa, un drappo di pregio realizzato interamente a mano, che raffigura una testa di Bue in campo bianco e che viene assegnata unicamente al primo classificato di ciascuna categoria di animali ammessi alla rassegna.

L'edizione 2019 della Fiera Nazionale del Bue Grasso si annuncia come una simpatica ed interessante maratona di eventi che dalle 6 del mattino arriverà fino alle 19, tra sfilate, mercatino, cibi tipici della tradizione e visite per le vie di una cittadina ricca di storia, che ha saputo trasformare la secolare tradizione rurale in un importante trampolino di lancio verso il futuro, fatto di turismo, valorizzazione del paesaggio e una enogastronomia al passo con i tempi, che però non ha dimenticare il suo sapore antico.

Spiega il sindaco di Carrù Stefania Ieriti: “Il profumo di bollito inizierà a farsi sentire nelle giornate invernali della cittadina al confine tra le colline di Langhe e quelle del Monregalese, domenica 24 novembre e domenica primo dicembre alle ore 13 con il Gran Galà del bollito presso il Palafiera. Segue l'appuntamento goloso del mercoledì 4 dicembre con la cena, alle ore 20, a base di Bouguignonne e poi domenica 8 dicembre, quando il tema del pranzo, a partire dalle ore 13, sono Le Eccellenze. Tutti gli appuntamenti enogastronomici si terranno al Palafiera.

Giovedì 12 dicembre primo appuntamento con la 109^a edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso (eccetto i buoi) dalle ore 6 fino alle ore 13.

Si terrà anche il mercato settimanale, dalle 7 sino alle 16, presso piazza Perotti, Curreno, Dante, Parrocchia.

Mentre al Palafiera si svolgerà il primo tradizionale appuntamento con Bollito NO STOP dalle ore 9 fino alle 20.

Giornata densa di appuntamenti, venerdì 13 dicembre, con il Seminario Unesco dalle ore 10 alle ore 12,30, mentre alla sera, alle ore 21, si terrà la tanto attesa Consegna del Bue d'Oro, con il convegno dal titolo "Lo Sport è vita, la vita per lo Sport". I due appuntamenti si terranno presso il teatro Fratelli Vacchetti.

Sabato 14 in Piazza Mercato si terrà la 14^a Asta Mondiale del Bue, mentre alle ore 13 al Palafiera si terrà il Gran Galà del bollito.

Domenica 15 in Piazza Mercato, ultima giornata della 109^a Fiera del Bue Grasso, dalle ore 7 sino alle 13, con l'elezione del Re della Fiera.

Nella stessa giornata grande esposizione di bancarelle, macchine agricole, street food, presso l'area mercatale ed il concentrico, dalle ore 7 fino alle 19.

Le novità non finiscono qui, per una Fiera Nazionale del Bue Grasso che cammina spedita verso riconoscimenti sempre più prestigiosi.