

# Il bue grasso

*Molte automobili costano oggi meno di un bue. Ma è solo un fatto di rarità o c'è una differenza sensoriale apprezzabile tra la carne di questo animale e un vitellone di pari razza?*



Se non vi ponete mai una domanda non avrete mai una risposta. E certe domande a volte non si pongono per paura della risposta, come nel caso della differenza sensoriale tra un bue e un vitellone. Il primo è ormai un'eccezione raggiungibile da pochi prodotti, come il vitello di Kobe e il Bue Grasso di Razza Piemontese che viene ancora allevato in pochissimi esemplari (meno di 200). Un tempo era diffusissimo in quanto rappresentava il maggiore fornitore di forza lavoro su quelle erte colline chiamate Langhe. Quasi sempre in coppia, trainava il carro e l'aratro, lento, ma infaticabile. Serviva un buon occhio per scegliere i vitelli vocati a diventare buoi. Si allevavano, si addestravano e si facevano lavorare per dieci o quindici anni, poi si mettevano all'ingrasso. Nella seconda metà del secolo scorso sulle Langhe arrivarono i trattori, ma non sostituirono subito i buoi. Anzi, non di rado erano proprio i placidi bovini a togliere dai guai i pesanti mezzi meccanici sui terreni scivolosi e sulle salite particolarmente ripide. Il tempo fu però inclemente con il traino animale e i trattori, sempre più perfezionati, vinsero. Così

## Carrù, il bue grasso e il consorzio

Carrù, un comune di circa 5.000 abitanti della provincia di Cuneo, è considerato la porta delle Langhe – forse perché è appena oltre il fiume Tanaro che ne determina uno dei confini naturali – ed è storicamente la patria del bue grasso. È infatti al suo mercato che i contadini delle Langhe portavano i buoi ingrassati al termine della loro carriera di animali da lavoro. Così il comune ha dedicato al mansueto animale, che tanta parte ha avuto nella trasformazione delle colline circostanti nel più grande paesaggio agrario del mondo, un monumento e ogni anno, da 105 anni, lo festeggia con una fiera che non ha uguali per notorietà e partecipazione. Nel 2014 a Carrù è stato costituito il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Bue Grasso, a difesa dei circa 200 animali di questo tipo che vengono ancora allevati nella zona tipica della Fiera del Bue Grasso nei 72 comuni intorno a Carrù. La carne più buona del mondo, si dice. Così noi, applicando le regole scientifiche dell'analisi sensoriale, abbiamo cominciato a verificare se è vero.



oggi l'allevamento del bue, in particolare quello di Razza Piemontese, è diventato un vero culto praticato solamente da un manipolo di allevatori che si rivolgono a pochi *gourmand* disponibili a investire quanto basta in un bollito o in una bistecca. Un bue grasso pesa infatti dai 1.100 ai 1.300 chilogrammi e si vende al prezzo di circa 7 euro al chilo, quindi può arrivare a costare 10.000 euro. Ci sono infatti voluti almeno quattro anni per farlo diventare tale, quattro anni di cure, alimentazione, im-

mobilitazione di capitale e rischio. Al macellaio, da vendere, ne rimane la metà, e deve ancora investire in lavoro, spese di gestione, tasse e calcolare il guadagno. Un vitellone, anche se della medesima razza, costa molto meno: si fa infatti in diciotto mesi, con tutto ciò che ne consegue. La domanda che sorge spontanea è: ma ne vale la pena? La carne di bue può essere considerata migliore o almeno diversa? E se diversità esiste è solo percepibile da palati allenatissimi o può essere apprezzata dalla gente comune?

## Il momento della verità con la mappa sensoriale

Durante l'edizione n.105 (avete letto bene, si tratta di una tradizione che va oltre un secolo) della Fiera del Bue Grasso di Carrù, svoltasi lo scorso dicembre nel piccolo centro langarolo, sono state fatte assaggiare a decine di persone due battute al coltello: una di carne di bue e l'altra di vitellone. Agli intervistati è stato chiesto di indicare l'animale di provenienza e quindi di procedere all'assaggio con la guida di una mappa sensoriale che riportava 62 descrittori sensoriali suddivisi per fase di valutazione (visiva, tattile/gustativa, olfattiva/retroolfattiva) e strutturati, per quanto riguarda la parte olfattiva, su tre livelli. La scelta della battuta al coltello è stata fatta per ridurre al minimo la variabile della preparazione sui prodotti.

Con questa prova sono state raccolte 49 analisi dalle quali è emerso che ben 38 giudici hanno attribuito correttamente l'etichetta semantica alle due carni. Con una probabilità di errore inferiore all'un per mille possiamo quindi affermare che la carne di bue è diversa da quella di vitellone.

Ma in che cosa?

Con la metodologia Big Sensory Test® base sono stati elaborati i dati ricavati dalla mappa ottenendo un risultato degno di nota: la carne di bue è risultata più intensa nel colore, maggiormente sapida, succosa e persino più grassa e più tenera. Se per i primi tre descrittori si trova facilmente una correlazione con la filiera di produzione (il bue ha una maggiore età rispetto al vitellone, quindi una muscolatura più sanguigna e più ricca di aminoacidi), la maggiore intensità degli ultimi due potrebbe derivare invece dalla tendenza dei giudici a essere più magnanimi nell'esprimere il proprio giudi-

zio su descrittori ritenuti positivi in presenza di una maggiore soddisfazione complessiva, cosa certamente riscontrata dalla carne di bue. Ma quando si parla di bue si parla di bollito, quel piatto della gastronomia piemontese che gli allevatori un tempo si godevano a colazione, dopo la vendita del bestiame sul mercato. E quando si parla di bollito si parla di brodo, liquido polifasico che costituisce una sintesi mirabile di quanto contiene la carne. Abbiamo quindi voluto verificare se esiste una differenza tra brodo ottenuto con carne di bue e di vitellone. In questo test comparativo, sempre rigorosamente svolto alla cieca, abbiamo raccolto 29 risposte ottenendo ben 26 identificazioni corrette della carne di bue. Anche qui la differenza risulta significativa con una probabilità di errore irrisoria.

## Essere assaggiatori senza saperlo

Volendo potremmo spingerci oltre e considerare le differenze che si sono manifestate a livello olfattivo e retroolfattivo sia sulla carne, sia sul brodo, ma la cosa più bella che possiamo sin d'ora rilevare è che persone raccolte a caso hanno dimostrato di saper discriminare tra i due tipi di carne. Quindi non è vero che i nostri sensi sono sopiti, semplicemente non sono allenati perché non educati e non utilizzati. Molti dei partecipanti ai test si sono sorpresi di essere così bravi a percepire, di saper cogliere così tante differenze in due carni in cui l'unica variabile era costituita dall'animale, pur della stessa razza, pur preparate dalla stessa mano e dallo stesso coltello.

