CONTRADA SAN DOMENICO

organizza

Con il patrocinio di
Città di Legnano

10 settembre

4° sagra del

BUE GRASSO

Piazza Ferre' - Legnano

ore 10,30
apertura bar

dalle ore 12,30
pranzo con il sontuoso
Bue Grasso
(anche da asporto)

per info: www.contradasandomenico.it

Il BUE GRASSO:
si tratta del bovino castrato
di razza piemontese "nostrano".

Per la cottura utilizzeremo solo
le parti più pregiate e succulente:
i quarti anteriori ed il costato.

CARNE ALLA GRIGLIA
PATATINE E
HAMBURGER

COLANGHI GAETANO MACELLERIA

PIÙ VOLTE VINCITORE DEL
BUE GRASSO DI CARRÙ
E DI MONCALVO

STORICA MACELLERIA M.MAGGIO ..MASSONI FRANCESCO

Contrada San Domenico

organizza

Con il patrocinio di
Città di Legnano

10 settembre

4° sagra del

BUE GRASSO

Piazza Ferre' - Legnano

Il bue grasso è un bovino adulto di circa cinque anni di razza piemontese. Si chiama così perché anticamente veniva ingrassato per almeno 3-4 mesi da fine estate agli inizi di dicembre ed era riservato alle feste natalizie. Si trattava per lo più di animali a fine carriera, utilizzati durante l'anno per i lavori nei campi.
LE SAGRE DEDICATE AL BOVINO – Attualmente è allevato esclusivamente per la vendita e in una piccola area con cuore tra le province di Asti e Cuneo. A Carrù e Moncalvo

Tagli di punta di petto: sopra il fassone e sotto il nostrano
Lo sviluppo muscolare e non alla qualità della carne. Il nostrano, in particolare, ha infiltrazioni di grasso tra i muscoli che lo rendono il più simile al kobe, il bue giapponese riservato agli imperatori e che veniva massaggiato giornalmente. Entrambe le razze sono caratterizzate da un tipo di grasso con basso contenuto di colesterolo.
ALIMENTAZIONE SPECIALE – Si dice che il bue grasso fino ai tre anni viva di rendita. Infatti conduce una vita tranquilla all'aria aperta. Solo dopo i tre anni e mezzo gli si cambia l'alimentazione passando a percentuali maggiori di proteine vegetali e di carboidrati. Qualcuno ha provato anche a dargli uova, pasta e persino vino Barbera, ma il gusto delle carni non ha subito modifiche.

LA GIUSTA FROLLATURA – Per ottenere morbidezza e sapore nella carne occorre che l'animale sforzi poco i muscoli e che ingrassi. Per questo viene tenuto fisso nella stalla per alcuni mesi. Altrettanto fondamentale, per l'eccellenza in tavola, è il periodo di frollatura. Sergio Motta, contitolare di una macelleria a Inzago, in provincia di Milano, sin da ragazzino ha seguito il padre negli acquisti del bue grasso e da anni preferisce arrivare a una frollatura di almeno due mesi che in alcuni casi può spingersi a cinque. Tutto ciò consente di ottenere una carne molto morbida e compatta, che non perde liquidi in cottura.

i buoi (e i manzi) sono nostrani, se della classica razza Fassone; della coscia, se presentano una muscolatura della groppa, della coscia e della natica molto più accentuata; o migliorati, se c'è stato un incrocio per ottenere determinate caratteristiche. Mentre la suddivisione tra vitello, manzo e bue dipende dal numero di denti (e di conseguenza dall'età, visto che, a partire dai 24 mesi, un bovino mette ogni anno una coppia di denti): il bue grasso (e la vacca grassa) ha otto denti, dunque almeno 5 anni.