

Isola della Carne: l'evento di valorizzazione ha compiuto 18 anni Iniziativa a Repergo d'Asti sulla zootecnia da carne e la Razza Piemontese

Domenica 26 ottobre a Repergo d'Asti si è chiuso il mese di "Pranzi in Cascina", quattro domeniche di iniziative organizzati dall'azienda **Isola della Carne** di **Marco Capra** per diffondere e promuovere il valore della Razza bovina Piemontese. Nel 2025 l'evento ha compiuto i 18 anni di svolgimento.

Il momento clou della giornata è stato lo svolgimento del convegno, organizzato con **Cia Alessandria-Asti e Piemonte da Scoprire**, dedicato al settore, dal titolo "Zootecnia da carne: prospettive, mercati e valore. La promozione del consumo di carni locali".

La presidente Cia Alessandria-Asti **Daniela Ferrando** ha introdotto i lavori, salutando le autorità presenti: gli assessori regionali **Federico Riboldi** e **Marco Gabusi**, il sindaco di Isola d'Asti **Michael Vitello**. **Marco Capra**, titolare di Isola della Carne, è entrato nel vivo dei lavori, illustrando il buon momento della zootecnia piemontese e i prezzi alti alla stalla, che possono però essere indicatori di una bolla di mercato. Il prezzo alto è motivato dal fatto che mancano le fattrici, non dal valore riconosciuto al lavoro degli allevatori e alla qualità dei capi. A condividere questa posizione sono stati anche i presidenti di Coalvi **Guido Groppo** e di Anaborapi **Andrea Rabino**, che hanno segnalato criticità nella catena del valore e nei rapporti con i trasformatori, soprattutto per quanto riguarda le aziende di piccole-medie dimensioni, che hanno dinamiche diverse dagli allevamenti intensivi. Il presidente Cia Piemonte **Gabriele Carenini** ha evidenziato l'importanza degli allevamenti nelle aree rurali, anche per il mantenimento dei territori, mentre il presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani **Cristiano Fini** ha ricordato gli impegni portati avanti da Cia a livello nazionale, soprattutto per il timore del taglio alla Pac, l'introduzione del Fondo Unico e l'eventuale concorrenza sleale dell'estero nel comparto zootecnico. Ospite speciale dell'incontro è stato **Fabrizio Nonis**, in arte "**El Bekèr**", volto noto di trasmissioni televisive sul Gambero Rosso Channel, testimonial del food italiano nel mondo e presenza tv alla Prova del Cuoco. Nonis ha spiegato l'importanza della comunicazione nell'approccio con il consumatore finale, e di quanto una buona cultura gastronomica debba valorizzare tutti i tagli di carne, non solamente quelli nobili, perché «l'animale è sacrificato e deve essere onorato, nulla deve andare perduto».

Commenta Capra: «Anche in questa diciottesima edizione l'iniziativa ha riscosso grande interesse tra i consumatori, la strada intrapresa è quella giusta. La valorizzazione e la promozione dei prodotti locali non è solo un fatto di solo interesse aziendale, ma riguarda un pensiero comune e la costruzione di una identità, oltre ad essere utile per la diffusione della cultura della corretta alimentazione».

Parallelamente all'evento è stato consegnato l'Agrestino 2025, un riconoscimento che Cia Alessandria-Asti consegna a persone che si sono particolarmente distinte nel loro ruolo nel mondo agricolo. Il destinatario, premiato dalla presidente Daniela Ferrando e dal direttore **Paolo Viarengi**, è stato **Lorenzo Giordano**, presidente della **Cantina Vinchio Vaglio**.

L'iniziativa di Repergo d'Asti rientra nel progetto sostenuto dalla **Regione Piemonte** Intervento SRG07.1 - Tour Agricoltura e Ambiente 2025 - Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027.