



Savigliano – Piazza del Popolo

29/30 settembre – 1° ottobre 2023

INAUGURAZIONE

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

Ore 18 – Inaugurazione presso area meeting in piazza del Popolo.

CENA SOLIDALE

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

Ore 20 – Sotto l'Ala Polifunzionale, verrà servita una cena benefica (antipasti/grigliata mista/contorno e dessert) il cui ricavato sarà devoluto, in parte, all'associazione Amici dell'Ospedale SS. Annunziata ONLUS per l'acquisto di un robot chirurgico da parte dell'ospedale. Per prenotazioni: info@entemanifestazioni.com o 331/6545502.

INCONTRI DIMOSTRATIVI E SHOW-COOKING

SABATO 30 SETTEMBRE

Ore 9.30 - 10.30

Tra due fette di pane

Rudy Marangon, chef dell'Agribiscotto di Pianezza, propone "Tra due fette di pane" una ricetta "ponte" tra le due manifestazioni autunnali organizzate a Savigliano (Festa del Pane e MEATING). Un tramezzino di nocciole per esaltare la carne, assoluta protagonista.

Ore 11 - 12 e 14 - 15

In cucina con il "miglior macellaio d'Italia"

Luca Terni, vincitore del titolo di "miglior macellaio d'Italia", presenterà due sue ricette dedicate alla carne di qualità.

Ore 15.30 - 16.30

I segreti di Madama la Piemontesa

Michele Boretto, storico ristoratore saviglianese, svelerà tutti i segreti della preparazione di Madama la Piemontesa.

Ore 17 – 18

Vino e carne, gli abbinamenti che non ti aspetti

Enoblogger (Emanuele Trono) proporrà una degustazione di vini abbinati alla carne bovina Piemontese.

Ore 18.15- 19.15

Nuda o Cruda vestita o Travestita?

L'allevatore Dario Perucca svelerà tutti i segreti della battuta al coltello di carne di razza bovina Piemontese.

DOMENICA 1° OTTOBRE

Ore 9.30 - 10.30

Le proprietà della carne di razza bovina Piemontese

L'autrice e divulgatrice scientifica Susanna Bramante terrà un intervento sulle proprietà nutrizionali, benefiche e organolettiche della carne di razza bovina Piemontese.

Ore 11 -12

Introduzione al codice e all'analisi sensoriale

L'associazione De Gustibus Carnis propone un'introduzione al codice e all'analisi sensoriale. Imparare divertendosi: questo è l'obiettivo del "Codice Sensoriale".

Ore 12.15 – 13.15

Dry aging delle carni

L'azienda Primeat presenta un'introduzione e un'analisi per un corretto dry aging delle carni.

Ore 14 -15

L'impatto ambientale della carne e fake news

L'autrice e divulgatrice scientifica Susanna Bramante parlerà dell'impatto ambientale della carne e delle numerose fake news che circolano sul settore.

Ore 15.30-16.30

Progetto Barbecue

Lo chef Luca Barbiero proporrà una ricetta dedicata al "Progetto Barbecue"; un viaggio tra le diverse modalità di cottura delle carni, da quella alla brace viva fino al sandwich e alle culture gastronomiche da strada.

Ore 17 -18

Introduzione al codice e all'analisi sensoriale

L'associazione De Gustibus Carnis propone un'introduzione al codice e all'analisi sensoriale. Imparare divertendosi: questo è l'obiettivo del "Codice Sensoriale".

CONVEGNI

SABATO 30 SETTEMBRE

Ore 9 - "La Granda: il nostro nuovo sistema di etichettatura, approvato dal Ministero (IT 215 ET) legato al disciplinare di alimentazione dell'animale". Il momento illustra la politica de La Granda che prevede, in ogni istante della produzione, la possibilità di "tracciare" il prodotto e la trasparenza delle origini dell'animale: dove e come è stato allevato e cosa ha mangiato. Questo è importante per spiegare al consumatore la natura

e la provenienza del suo cibo, intrinsecamente legato alla qualità e biodiversità dei suoli. Questo è l'unico fattore che può veramente legare un prodotto al suo territorio e garantire l'unicità del Made in Italy.

Ore 10 - "La Piemontese fa sport", a cura di Confagricoltura Cuneo. Con il contributo di una nutrizionista e di uno sportivo di fama nazionale verranno messe in luce tutte le proprietà benefiche della carne bovina Piemontese in relazione all'attività fisica e, in particolare, a quelle discipline sportive di resistenza che necessitano di uno sforzo prolungato. L'obiettivo è di informare i visitatori su un tema di sempre maggiore attualità, con un momento divulgativo, facendo altresì chiarezza sul fondamentale apporto nutrizionale che può avere la carne rossa per una dieta sana ed equilibrata.

Ore 11.30 - "La Regione Piemonte per il benessere animale e allevamenti sostenibili" promosso dall'Ente regionale a cui interverranno: Paolo Balocco, direttore Agricoltura e cibo Regione Piemonte, Anna Valsania, dirigente settore Programmazione e coordinamento sviluppo rurale Regione Piemonte e Franco Dalmasso, titolare di un allevamento sostenibile con accordi di filiera.

Ore 9,30 - "La razza Piemontese tra sostenibilità e benessere" presso l'azienda agricola "La Riccardina" di Bodrero Carlo e Angelo a Savigliano (strada Apparizione 66), organizzato da Coldiretti Cuneo. Fra i temi che saranno trattati ci sono l'efficienza e la sostenibilità nell'allevamento del bovino da carne con un focus sull'alimentazione quale elemento fondamentale per l'accrescimento e la qualità dei capi, il benessere animale e il sistema ClassyFarm con i suoi impatti sulla premialità della PAC 2023-2027. Al convegno seguirà la visita all'allevamento aziendale.

Ore 14.30 - "Razza Piemontese da sempre sostenibile" promosso dall'Anaborapi per presentare, in particolare, il progetto I-BEEF portato avanti proprio dall'Associazione Nazionale Bovini di Razza Piemontese, con cui si mira a monitorare e ridurre le emissioni di gas ad effetto serra e a migliorare l'efficienza nell'utilizzo delle risorse alimentari in allevamento. Oltre a promuovere numerosi aspetti legati al benessere animale ed alla sostenibilità come il miglioramento della facilità di parto, della capacità materna, dell'efficienza riproduttiva, del temperamento degli animali allevati e della loro capacità di resistenza agli stress. È presa in considerazione anche la resistenza alle malattie e la riduzione dei difetti alla nascita nei vitelli.

Ore 16.30 - "Macellai formati cercasi", a cura di Agenform, con cui si vuole sottolineare il ruolo della formazione nel mestiere del macellaio specializzato, in un periodo in cui la professione è molto ricercata e garantisce un inserimento nel mondo del lavoro praticamente certo e con buone remunerazioni. L'Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo presenterà il corso per diventare Tecnico Specializzato nelle produzioni alimentari (Carni e Salumi) ed altri percorsi formativi nel settore.

DOMENICA 1° OTTOBRE

Ore 9,30 - "La commercializzazione della Razza Piemontese: diversificazione dell'offerta per aumentare le quote di mercato". Considerato il contesto particolarmente difficile del settore, con Compral Carne si parlerà delle strategie che possono in qualche modo contribuire a sostenere la domanda al fine di tonificare i prezzi e consentire agli allevatori una corretta remunerazione del prodotto. Le strategie commerciali da seguire non si muovono in un'unica direzione ma comprendono: aggregazione dell'offerta, assicurazione della qualità, costruzione di un rapporto corretto e costante con la clientela, investimenti in comunicazione, in strutture, in personale qualificato sia a livello operativo sia a livello manageriale.

Ore 11 - "La certificazione e la valorizzazione della carne di Razza Piemontese, anche attraverso i concetti di sostenibilità", promosso da Coalvi. Il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese valorizza la carne ottenuta da bovini di razza Piemontese anzitutto con la garanzia di origine del prodotto. Il secondo settore nel quale il Coalvi opera a tempo pieno è la comunicazione: dall'uscita periodica di inserti nei vari canali social alla pubblicazione di monografie dedicate alla carne fino al bilancio di sostenibilità delle 1.135 aziende accreditate nel circuito del Fassone di Razza Piemontese SQN. Uno studio approfondito realizzato con il supporto scientifico dell'Università di Torino che ha ribaltato completamente l'immagine che i media hanno costruito intorno all'allevamento bovino e alla zootecnia in generale.

EVENTI SERALI

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

Ore 20 - L'area meeting ospiterà il dj set "Tutta Fuffa" che accompagnerà i visitatori di MEATING nel momento della cena con musica "fresca e leggera".

Ore 21 - Presso l'area show cooking si ballerà al ritmo della musica country con "Eli Dj".

SABATO 30 SETTEMBRE

Presso l'area show cooking

Ore 20,30 - Esibizione di danza hip hop di "Out of Dance", società che propone discipline di danza accademica e street in tutte le loro forme nella sede di Savigliano e in quella di Sanfrè.

Ore 21.15 - Esibizione a cura di "Ars Armonica", storica società saviglianese che da anni promuove corsi di ginnastica ritmica per tutte le fasce di età sulle musiche più ballate, quali le danze hip hop e moderne.

Ore 22 - Live show dei "12038", gruppo formato nel 2022 dall'incontro di sei ragazzi del Saviglianese che dopo un primo periodo di gavetta caratterizzato da spettacoli per le strade della regione come buskers, hanno iniziato ad esibirsi nei locali e in diversi festival con un repertorio tipicamente Blues Rock.

Presso lo spazio meeting

Ore 21 - Dj set "MACS B2B SIC". I due produttori e dee-jay Macs (Massimo Barberis, saviglianese) e Sic (Simone Panero, marene) dopo svariate collaborazioni al Mam recording studio riporteranno la loro musica sul palco per far divertire tutti i giovani che accorreranno a MEATING.

DOMENICA 1° OTTOBRE

Ore 19,30 - Presso l'area meeting Dj set "ELID SAX B2B PEPO DJ". Esibizione di Elid Sax (Mauro Lo Pumo, sassofonista) accompagnato da Pepo Dj (Matteo Pepino) che intratterranno il pubblico in un'atmosfera musicale varia, dai grandi classici fino all'improvvisazione su ritmi Funky House.

Ore 20 - Nell'area show cooking la cover band di Savigliano, "Gli Angeli" guidata dal frontman e chitarrista del gruppo "Bobo", Alberto Bosio, eseguirà cover di brani italiani e stranieri, rivisitati in chiave rock.

Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero e gratuito.