Con AMA la Carne, Alba celebra la Sottorazza bovina Albese

Domenica 25 ottobre la città di Alba ha ospitato la nuova edizione di "**AMA la Carne**", l'appuntamento annuale che celebra l'eccellenza della Sottorazza bovina Albese (Fassona piemontese).

L'iniziativa, promossa dall'**Associazione Macellai Albesi** – aderenti all'**ACA** – in sinergia con il **Comune di Alba**, si inserisce nel calendario degli eventi della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** e in continuità con le manifestazioni legate alla tradizionale rassegna bovina.

Un'intera giornata dedicata ai sapori della tradizione ha animato l'area degustazione allestita in piazza Risorgimento, dove dalle ore 10.00 alle 19.30, i macellai aderenti al sodalizio hanno proposto al pubblico le proprie specialità. L'evento ha costituito una nuova occasione per scoprire e gustare i piatti più autentici della cucina piemontese, preparati con la pregiata carne Albese, protagonista di numerose ricette della tradizione locale.

ATTENZIONE SCIENTIFICA E ISTITUZIONALE

Sempre domenica, alle ore 11.00, è stato dato spazio all'approfondimento scientifico dedicato alla **Sottorazza Albese**. L'incontro, moderato dalla giornalista **Valeria Pelle**, ha visto il contributo del prof. **Marco Degiorgis** dell'Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Umberto I" – Scuola Enologica di Alba.

Attraverso un dialogo tra scienza, alimentazione e cultura del territorio, sono state illustrate le caratteristiche distintive della Sottorazza Albese, dalle proprietà nutrizionali alle qualità sensoriali e gastronomiche che ne fanno un simbolo dell'eccellenza zootecnica del territorio.

A conclusione dell'incontro, i partecipanti hanno potuto gustare preparazioni a base di carne Albese abbinate al tipico Pan ed Langa, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Pan ed Langa.

Un parterre istituzionale ha contribuito a dare spessore all'iniziativa, dimostrando l'interesse dell'ambiente socioeconomico e politico locale per l'affermazione di un prodotto di qualità che abitualmente rientra nei menu della ristorazione territoriale ed è apprezzata dal pubblico. Sono infatti intervenuti il sindaco di Alba **Alberto Gatto**, l'assessore all'Agricoltura e al Commercio di Alba **Roberto Cavallo**, il presidente della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba **Axel Iberti**, il responsabile dell'Ufficio Marketing del territorio dell'Aca **Marco Scuderi**, il Priore della Confraternita del bollito, della Fassona e della pera Madernassa **Fabrizio Ventura**, il presidente dell'associazione ''Ama la Carne'' **Flavio Tomatis** e il presidente dei Panificatori Albesi **Enrico Giacosa**.

Categoria

1. News Imprese e Territorio

Data di creazione
28 Ottobre 2026