

Asprocarne Piemonte compie 40 anni e sceglie Carmagnola per Crudissima.

Carmagnola, 8 ottobre 2025 – Asprocarne Piemonte, organizzazione dei produttori di carni bovine, celebra quarant'anni di attività scegliendo Carmagnola come cornice per l'evento. Una realtà ormai consolidata, che riunisce oltre 400 allevatori e si conferma punto di riferimento autorevole per la categoria. Nel corso del tempo, l'associazione ha saputo dare voce agli allevatori piemontesi, ottenendo importanti riconoscimenti e risultati concreti per i propri soci e non solo.

Per celebrare questo traguardo, il **25 e 26 ottobre il Foro Boario di Piazza Italia a Carmagnola** ospiterà **“Crudissima – Il Festival della carne più buona del mondo”**: due giornate dedicate agli allevatori e a tutti coloro che desiderano scoprire da vicino la qualità e la cultura della carne di eccellenza allevata in Piemonte.

Asprocarne Piemonte, dal 1985 punto di riferimento per il settore zootecnico

Asprocarne Piemonte nasce quarant'anni fa con l'obiettivo di riunire gli allevatori di bovini della regione e offrire loro supporto tecnico, formazione e assistenza nei complessi iter burocratici legati ai premi e ai finanziamenti comunitari.

Dalla guida del primo presidente, **Sergio Panizzi**, fino all'attuale presidenza di **Franco Martini**, l'organizzazione ha saputo conquistare nel tempo un ruolo di riferimento nel panorama zootecnico, diventando un interlocutore autorevole per le istituzioni, sia a livello nazionale che internazionale.

Grazie a una lunga esperienza e a un'elevata competenza tecnica, Asprocarne Piemonte rappresenta oggi con efficacia le istanze dei propri soci ai tavoli di confronto più rilevanti, in Italia e in Europa.

Impegno per la qualità e la tracciabilità

Il **controllo completo della filiera**, dall'acquisto dei capi fino alla distribuzione sul mercato, permette ad **Asprocarne Piemonte** di garantire standard elevati in ogni fase del processo produttivo. Gli allevamenti, gestiti secondo protocolli che tutelano il **benessere animale** e prevedono un'alimentazione equilibrata, assicurano una carne di **altissima qualità**, in linea con le aspettative di consumatori sempre più attenti ed esigenti.

I **Soci**, in gran parte aziende a conduzione familiare, operano nel pieno rispetto del **Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ)**, applicando competenza, dedizione e una tradizione che si tramanda da generazioni. È proprio questa **cura quotidiana**, unita al **savoir-faire** di allevatori scrupolosi e appassionati, a dare vita a una carne superiore, autentica espressione di un territorio da sempre vocato all'eccellenza zootecnica.

Crudissima, il Festival della carne più buona del mondo

Le celebrazioni per il **quarantennale di Asprocarne Piemonte** troveranno la loro espressione più compiuta in **Crudissima – Il Festival della carne più buona del mondo**, in programma il **25 e 26 ottobre** al **Foro Boario di Piazza Italia, a Carmagnola**.

L'evento si aprirà **sabato 25 ottobre** con l'inaugurazione ufficiale riservata ai **Soci di Asprocarne Piemonte**, seguita da una qualificata **tavola rotonda dedicata alle produzioni certificate** e da un **pranzo di gala** con la partecipazione delle autorità.

Nel pomeriggio, **a partire dalle ore 16:00**, il festival aprirà le porte al pubblico con l'**Area Food**, dove i visitatori potranno scoprire la qualità della **carne allevata in Piemonte** attraverso proposte di **street food** e degustazioni.

La giornata di **domenica 26 ottobre** sarà dedicata a **showcooking, talk, degustazioni e musica**, con inizio alle **ore 10:00**. Su prenotazione, sarà possibile partecipare a tre **Masterclass** dedicate alle eccellenze del territorio: **Tartufo Bianco d'Alba, vino piemontese e carne di alta qualità**.

La manifestazione si concluderà alle **ore 18:00**, dando appuntamento all'edizione successiva di un evento che celebra la tradizione, la cultura e l'eccellenza della carne allevata in Piemonte.

Asprocarne e Crudissima: una nuova identità visiva

Asprocarne Piemonte ha scelto **Carmagnola** come sede delle celebrazioni per il proprio quarantennale per il legame profondo e consolidato che unisce la città alle produzioni agroalimentari di eccellenza.

Non a caso, il **visual della manifestazione** accosta alla carne cruda i **peperoni Corno di Bue**, simbolo inconfondibile di Carmagnola e della sua vocazione agricola.

Contestualmente, **Asprocarne Piemonte** presenterà una **nuova identità visiva**, con **logo rinnovato, sito web aggiornato e un percorso di comunicazione** pensato per valorizzare il lavoro svolto in questi quarant'anni e proiettare l'associazione verso il futuro.

La nuova immagine mette in evidenza tre elementi centrali: il **traguardo dei quarant'anni**, l'**adesione convinta al Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia (SQNZ)** e, soprattutto, **gli uomini e le donne** che con dedizione e competenza si prendono cura degli animali in ogni fase della loro vita.

L'anniversario rappresenta non solo un momento di celebrazione, ma un **punto di partenza** per continuare a promuovere e valorizzare la **carne piemontese di qualità**, riconosciuta e apprezzata ben oltre i confini regionali.

Carmagnola si conferma così **capitale della carne piemontese** e custode delle tradizioni agroalimentari, punto di riferimento di una **filiera che unisce tradizione, qualità e innovazione** con equilibrio e visione.

Le istituzioni al fianco di Asprocarne Piemonte per il quarantennale

In un'ottica di **collaborazione e valorizzazione del comparto zootecnico**, oggi chiamato ad affrontare sfide decisive per il futuro, **Crudissima – Il Festival della carne più buona del mondo** ha ottenuto il **sostegno della Regione Piemonte** e il **patrocinio del Comune di Carmagnola e della Camera di Commercio di Torino**. Le istituzioni saranno presenti al festival, partecipando attivamente ai **momenti di confronto e ai dibattiti** in programma.

Le **celebrazioni per il quarantennale di Asprocarne Piemonte** si apriranno la mattina di **sabato 25 ottobre** presso il Foro Boario di Carmagnola (Piazza Italia) con il saluto delle autorità, alla presenza di:

- **Alberto Cirio**, Presidente della Regione Piemonte
- **Ivana Gaveglia**, Sindaco di Carmagnola

A seguire, si terrà la **tavola rotonda** dal titolo:

“La carne bovina del Piemonte – Il valore di un comparto che unisce cultura rurale, sostenibilità e innovazione, attraverso le produzioni certificate SQNZ: Fassone di razza Piemontese e Vitellone allevato ai cereali.”

Relatori

- **Franco Martini** – Presidente Asprocarne Piemonte
- **Paolo Bongioanni** – Assessore all'Agricoltura, Regione Piemonte
- **Sergio Capaldo** – Fondatore de *La Granda*
- **Carlo Angelo Sgoifo Rossi** – Università di Milano
- **Matteo Baronetto** – Chef, Torino

Modera:
Davide Banfo – Giornalista

Apertura al pubblico – Sabato 25 ottobre, ore 16:00

L'ingresso a **Crudissima – Il Festival della carne più buona del mondo** sarà **gratuito e aperto a tutti** a partire dalle **ore 16:00** di sabato.

Da quel momento prenderà il via **una due giorni di esperienza immersiva** dedicata alla **filiera della carne di qualità allevata in Piemonte**, con un programma ricco di **masterclass, showcooking, degustazioni e proposte di street food**.

Chef rinomati ed esperti del settore accompagneranno il pubblico in un viaggio alla scoperta delle **eccellenze regionali**, mentre **talk, proiezioni e momenti culturali** racconteranno la **storia, l'innovazione e la sostenibilità** che caratterizzano questo comparto strategico dell'agroalimentare piemontese.

L'**area street food** sarà un vero e proprio **percorso nel cuore della gastronomia piemontese**, dove **tradizione e qualità** si incontrano in ogni piatto. Tra stand, degustazioni di **carni d'eccellenza e prodotti tipici del territorio**, appassionati e curiosi potranno **assaporare l'autenticità dei sapori locali**, incontrare i produttori e scoprire storie di **passione e artigianalità**.

Al centro dell'evento, un **focus speciale sul Fassone di razza Piemontese**, simbolo della tradizione gastronomica regionale e prodotto d'eccellenza certificata. Attraverso **sessioni guidate, showcooking e momenti di approfondimento**, i visitatori potranno conoscere da vicino le caratteristiche uniche di questa carne pregiata, vivendo un'esperienza autentica all'insegna del **gusto e dell'identità piemontese**.

Le Masterclass di Domenica 26 ottobre

Ore 10:30 – From Land to Legend

Incontro con il Tartufo Bianco d'Alba. Un'esperienza sensoriale che unisce il **pregiato Tartufo Bianco d'Alba** alle **migliori carni allevate in Piemonte**, in un incontro unico tra **gusto, tradizione e territorio**.

Conducono:

- **Stefano Mosca**, Direttore della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

- **Antonio Degiacomi**, Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo

Ingresso libero / Solo su prenotazione

Ore 11:45 – Terra, vite e carne – Dal calice al piatto

Un percorso sensoriale che celebra l'**eccellenza piemontese** dal **vino alla carne**, esaltando l'eleganza e l'armonia dei sapori autentici della nostra terra.

Conducono:

- **Ornella Gaido**, Sommelier AIS e titolare del Ristorante *IL14 – Cucina e Vini* di Carmagnola
- **Elisa Guizzo**, esperta di filiera della carne

Ingresso libero / Solo su prenotazione

Ore 13:00 – Non è nel grasso il sapore della carne

Un incontro per scoprire perché **la migliore carne non è la più grassa, ma la più autentica**.

Attraverso un racconto appassionato e una degustazione guidata, il pubblico potrà comprendere le **ragioni del successo della carne allevata in Piemonte**.

Conduce:

- **Federico Francesco Ferrero**, medico nutrizionista, gastronomo e vincitore di *MasterChef Italia*

Ingresso libero / Solo su prenotazione