

ALLEVAMENTI DI VILLANOVA

Il marchio "La Fassona" garantisce carni sane di razza piemontese

Di origini cuneesi, trapiantata a Biella dal 1958, la famiglia Bosio crede nell'allevamento della razza bovina piemontese, vuole essere il sinonimo di tradizione, genuinità e qualità. Proprio per questo ha deciso di coniare il marchio «La Fassona», registrato con l'intento di sviluppare un progetto ambizioso: rilanciare la razza bovina dal mantello bianco e valorizzare il consumo della carne di qualità. Simone Bosio, titolare dell'azienda, lavora ogni giorno con passione e grande forza di volontà, ha scelto di non nutrire i bovini con prodotti geneticamente modificati e il suo unico scopo è quello di fornire al consumatore finale un prodotto di ottimo livello. Proprio con questo intento è prossimo ad aprire nella sua cascina Valzo Nuovo, sulla statale 230, a pochi metri dall'incrocio che porta al paese di Villanova Biellese, uno spaccio aziendale.

«Lo faccio - racconta -, non tanto con uno scopo di lucro, piuttosto perché voglio avvicinare il consumatore al prodotto, informarlo su ciò che gli viene venduto e illustrare il tipo di carne. Poi sarò io il primo a indicare dove si potrà acquistare il nostro prodotto». Non solo in macellerie, il marchio de «La Fassona» spesso e volentieri finisce per andare sui banchi di ipermercati e supermercati: «Non è vero - replica -, che al supermercato la qualità della carne è scadente, bisogna solo saperla distinguere». In tempi di crisi economica, sono in molti a chiedere che si adotti la politica del prezzo calmierato. Sull'argomento si è interessato di recente anche il prefetto di Biella, Narcisa Brassesco: «Il prefetto poco tempo fa è venuto a trovarci in azienda - racconta Bosio -, voglio ringraziare per l'interesse che sta avendo nei confronti della natura e di noi agricoltori. Proprio sul prezzo cal-

mierato è necessario proseguire con un attento studio, andando a interpellare l'intera filiera, altrimenti si rischia di andare incontro a degli sbagli».

Bosio spiega poi che spesso il prezzo del prodotto finale finisce per lievitare a causa degli sprechi. Anche su questo aspetto La Fassona vorrà sensibilizzare i propri clienti con l'apertura dello spaccio aziendale. Una moderna macelleria, proporrà carne di animali allevati in azienda: ogni capo di bestiame nasce e viene allevato in cascina, i vitelli crescono sani e forti accanto alle loro madri nutrendosi di latte materno; do-

Spaccio aziendale.
Sarà aperto a breve dalla famiglia Bosio nella cascina Valzo Nuovo

po un graduale svezzamento di passa a una alimentazione naturale, con prodotti delle colture locali, o comunque nazionali, privi di qualsiasi promotore per la crescita, esclusivamente vegetale. La profilassi vaccinale è integrata con cure naturali e omeopatiche per evitare superflui trattamenti con farmaci allopatici. Tutti i tagli della razza piemontese sono considerati nobili e di grande interesse culinario; la metodologia di allevamento de La Fassona garantisce genuinità e pregiatezza; aggiungendo esperienza nella preparazione dei tagli, conoscenza e rispetto dei giusti tempi di maturazione della carne e consigli per un utilizzo casalingo appropriato; si conclude sulla tavola dei consumatori un ciclo che offre il massimo grado di qualità.

