## DALLA STALLA ALLA LAVORAZIONE DELLA CARNE: I GIOVANI DELLA PIEMONTESE A LEZIONE DA VALLCARNI

Il 14 giugno, un gruppo numeroso di allevatori ha partecipato alla giornata organizzata dal Piemontese Junior Club in collaborazione con l'Anaborapi presso l'azienda VallCarni di Marene. Nella prima

parte della giornata la visita si è svolta nei laboratori di trasformazione e preparazione alla vendita vendita della carne destinata a ristoranti, macellerie e grande distribuzione in tutta Italia; la seconda parte invece è stata dedicata alla visita delle stalle per l'allevamento di circa 5000 capi delle razze Piemontese e Garronese. La guida che ha accompagnato i visitatori durante tutta la giornata è

stata il titolare Luigi Vallino, grande appassionato e soprattutto esperto di allevamento e nutrizione dei vitelloni, oltre che uno dei personaggi più conosciuti nell'ambito fieristico alle molte rassegne della Piemontese, che ha saputo costruire negli anni una delle realtà imprenditoriali più grandi nel settore delle carni macellate sul nostro ter-

## **Christopher Dalmasso**

mercializzazione della carne, che ha sicuramente colpito molto i partecipanti.



ritorio. È stato un momento di conoscenza e apprendimento delle tecniche di allevamento e ingrasso e delle fasi di lavorazione e comGrazie alla Famiglia Vallino per l'ospitalità e il tempo a noi dedicato.

