



# BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 6 giugno 2002

DIREZIONE , REDAZIONE e ABBONAMENTI  
Piazza Castello 165 , 10122 Torino  
Tel 0114322100 - Fax 0114324363  
Sito Internet : [http:// www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)  
e-mail [bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it](mailto:bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it)  
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE AL PUBBLICO  
Giunta Regionale Piazza Castello 165 Torino, Sala  
consultazione dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle  
18,30; sabato dalle 9,00 alle 12,00  
Consiglio Regionale Via Alfieri 15 Torino, Settore  
Documentazione dal lunedì al venerdì dalle 9,00  
alle 16,00.

URP - Torino Piazza Castello 165 - Tel. 0114324903  
Alessandria Via dei Guasco 1- Tel. 0131285518  
Asti Corso Alfieri 165 - Tel. 0141.324551  
Biella Via Galimberti 10/a - Tel. 015.8551.568  
Cuneo Piazza Libertà 7 - Tel. 0171603161  
Novara Via Dominioni 4 - Tel. 0321393800  
Verbania Via Albertazzi 3 - Tel. 0323502844  
Vercelli Via Borgogna 1 - Tel. 0161600286

Spedizione in abbonamento postale Articolo 2 comma 20/c Legge n. 662/1996 (Filiale di La Spezia)



ATTI DELLA REGIONE - ATTI DELLO STATO

*Supplemento*

*Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari  
tradizionali del Piemonte*

## ABBONAMENTO AL BOLLETTINO UFFICIALE

	Atti della Regione e Atti dello Stato	Concorsi, Appalti, Annunci	Internet
12 Mesi	€ 103,29 Codice A1	€ 46,48 Codice A3	Consultazione gratuita
6 Mesi	€ 51,65 Codice S1	€ 23,24 Codice S3	

L'attivazione cronologica dell'abbonamento decorrerà dalla data di inserimento del nominativo del nuovo abbonato nell'apposito elenco e comunque non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento.

Al fine di velocizzare la pratica e quindi l'inserimento nella banca dati è possibile inviare l'attestazione di pagamento alla Redazione tramite fax al numero 0114324363. È prevista la possibilità di sottoscrivere abbonamenti in qualunque periodo dell'anno.

I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto della Legge n. 675/1996.

## CONDIZIONI DI PAGAMENTO

*Abbonamenti e Inserzioni*

Esclusivamente tramite C/C Postale n. 30306104, intestato a

REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale Piazza Castello 165, 10122 Torino.

La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità derivante da disguidi e ritardi postali.

## INSERZIONI

*Modalità*

Le richieste di inserzioni devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di uscita del fascicolo per il quale si richiede la pubblicazione.

Il testo deve essere inviato su carta bollata o, in caso di esenzione dalla tassa, (gli Enti Pub-

blici ne sono esentati) su carta uso bollo, corredato da una lettera di richiesta e dall'attestazione di avvenuto pagamento.

È possibile inviare il testo che deve essere pubblicato, anche tramite posta elettronica o tramite floppy disk usufruendo di uno sconto del 20% sull'importo dovuto per la pubblicazione; in

ogni caso alla Redazione deve pervenire il cartaceo tramite posta, fax o consegna a mano. L'importo viene calcolato per riga intendendosi tale una riga di 65 battute. Le pubblicazioni sono gratuite per le materie elencate nella casella sottostante.

Gratuite	Pubblicazione Statuti Enti locali, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali novembre 1994, ottobre 2000	
Costi per ogni riga o frazione di riga	Solo cartaceo (spedizione tramite posta, fax o consegna a mano)	€ 1,55
	E-Mail + fax	€ 1,24
	Floppy disk + consegna a mano	€ 1,24
	Floppy disk + spedizione tramite posta	€ 1,24

## COSTI COPIA SINGOLA

Atti della Regione e Atti dello Stato	€ 2,58
Concorsi, Appalti, Annunci	€ 1,55
Supplementi fino a 256 pagine	€ 2,58
Supplementi oltre 256 pagine	Prezzo in copertina

## VENDITA

Torino	Libreria Lattes, Via Garibaldi 3
	Libreria Giuridica, Via Sant'Agostino 8
	Libreria degli Uffici, C.so Vinzaglio 11

## INDICE SISTEMATICO

### AGRICOLTURA

#### **D.G.R. 15 aprile 2002 n. 46-5823**

D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte pag. 4

#### **Codice 11.2**

#### **D.D. 24 aprile 2002 n. 81**

D.G.R. n. 46-5823 del 14 aprile 2002. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche pag. 9

## Parte I ATTI DELLA REGIONE

### DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 n. 46-5823

**D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte**

A relazione dell'Assessore Cavallera

Visto l'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di questi prodotti anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;

visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999 n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate;

vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art.8, comma 2 del D.lgs. n. 173/1998;

vista la D.G.R. n. 39 - 2046 del 22 gennaio 2001 con cui la Giunta Regionale individuava n. 320 prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte;

preso atto della nota protocollo n. 65570 del 28/12/2001 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che, tra l'altro, fissa al 12 aprile 2002 la revisione generale degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350;

considerato che per reperire le informazioni necessarie all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ci si è avvalsi della collaborazione di tutti gli Enti ed Organismi ritenuti interessati sull'intero territorio piemontese chiedendo che fossero segnalate all'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca tutte le produzioni ritenute tradizionali;

tenuto conto che, a seguito di convenzioni con l'Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo (attraverso l'Istituto Lattiero caseario e delle Tecnologie Alimentari di Moretta) per quanto riguardava i prodotti dei settori latte e carne e con il Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino per gli altri comparti, queste segnalazioni sono state verificate al fine di pervenire ad un elenco aggiornato che contenesse i dati richiesti nelle circolari citate e che non fossero inseriti prodotti non tradizionali;

tenuto conto che nella già citata circolare protocollo n. 62359 del 3/07/2000 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali chiede alle Regioni di riclassificare i prodotti all'interno delle categorie come riportato nell'allegato a alla medesima circolare;

ritenuto necessario procedere all'approvazione di un nuovo elenco che includa nuovi prodotti nonché quelli già individuati in precedenza (con alcune correzioni) non inserendo il prodotto tradizionale già riconosciuto con deliberazione della Giunta Regionale n. 117-703 in data 31/7/2000 avendo il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali assunto in merito una posizione contraria con nota 63128 del 4/9/2000;

considerato che questo elenco rappresenta il 3° aggiornamento dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte e che negli anni si è registrato un notevole aumento della loro consistenza numerica, come si evince dalla sottostante tabella:

Categoria	Anno 1999	Anno 2000	Anno 2001
A) Bevande analcoliche, distillati e liquori	8	16	17
B) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	36	64	72
C) Condimenti	0	0	5
D) Formaggi	44	55	55
E) Grassi (burro, margarina, oli)	0	1	1
F) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	99	109
G) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	75	100
H) Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	0	4	4
I) Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	0	6	7
TOTALE	162	320	370

tenuto conto che questo elenco aggiornato sarà oggetto di successivi ulteriori aggiornamenti periodici;

la Giunta Regionale, unanime,

*delibera*

1 di individuare l'elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte ai sensi del D.lgs. n. 173/98, art. 8, costituito da n.370 Prodotti contenuto nell'allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante;

2 di revocare la D.G.R. n. 39 - 2046 del 22 gennaio 2001 perché superata dalla presente deliberazione;

3 di incaricare il Direttore della Direzione Regionale Programmazione e Valorizzazione dell'Agricoltura di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8 settembre 1999 n. 350;

4 di riservarsi di procedere periodicamente agli aggiornamenti dell'allegato elenco.

La presente deliberazione sarà pubblicata integralmente sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto.

(omissis)

Allegato

**PRODOTTI AGROALIMENTARE  
TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE  
(ai sensi dell'art. 8 del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173)**

**ELENCO AGGIORNATO AL 31 DICEMBRE 2001**

**A) Bevande analcoliche, distillati e liquori**

- 1 AMARO ALLE ERBE ALPINE DELLE MONTAGNE DI CESANA
- 2 ARQUEBUSE o ALPESTRE
- 3 BICERIN
- 4 ELISIR DEL PRETE
- 5 ELISIR D'ERBE BARATHIER
- 6 GARUS SUSINO
- 7 GENEPEY
- 8 GENEPEY DEL MONCENISIO o GENEPEY DES ALPES
- 9 GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE
- 10 LIQUORE D'ERBA BIANCA
- 11 LIQUORE DI GENZIANA
- 12 LIQUORI DI ERBE ALPINE
- 13 NOCCIOLINO DI CHIVASSO
- 14 OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE o PANCALIERI PIEMONTE
- 15 RATAFIA'
- 16 ROSOLIO
- 17 VERMUT

**B) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione**

- 1 AGNELLO BIELLESE
- 2 AGNELLO SAMBUCANO
- 3 BALE D'ASO
- 4 BATSUA'
- 5 BERGNA

- 6 BISECON (BISECUN)
- 7 BOVINO PIEMONTESE
- 8 BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA
- 9 BUE DI CARRU'
- 10 BUNDIOLA (BONDIOLA)
- 11 CAPPONE DI MONASTEROLO DI SAVIGLIANO
- 12 CAPPONE DI MOROZZO
- 13 CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI
- 14 CAPPONE DI VESIME
- 15 CAPRETTO DELLA VAL VIGEZZO
- 16 CARN SECA
- 17 CASTRATO BIELLESE
- 18 CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA
- 19 COPPA COTTA BIELEISA
- 20 FILETTO BACIATO DI PONZONE o SALAME FILETTO BACIATO
- 21 FRISSE (FRESSE) o GRIVE
- 22 GALLINA BIANCA DI SALUZZO
- 23 GALLINA BIONDA PIEMONTESE
- 24 LARDO
- 25 LINGUA DI BOVINO COTTA
- 26 L'MLON
- 27 LUMACHE DI CHERASCO (LUMACHE DI PIANURA)
- 28 LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO SAN DALMAZZO)
- 29 MICA
- 30 MOCETTA (DEL CANAVESE, VALSESIANA, OSSOLANA)
- 31 MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)
- 32 MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (FIDIGHIN o FIDEGHINA)
- 33 MORTADELLA OSSOLANA
- 34 MUSTARDELA o MUSTARDERA
- 35 PALETTA
- 36 PANCETTA CON COTENNA
- 37 PRETI (PREVI, QUAIETTE)
- 38 PROSCIUTTO COTTO
- 39 PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO
- 40 PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSÀ
- 41 PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO
- 42 PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
- 43 RANE DELLE RISAI E PIEMONTESE
- 44 SALAME COTTO
- 45 SALAME CUNEO
- 46 SALAME D'ASINO
- 47 SALAME DEL CIO S
- 48 SALAME DI CAVALLO
- 49 SALAME DI CINGHIALE
- 50 SALAME DI GIORA
- 51 SALAME DI PATATE
- 52 SALAME DI TESTA o CUPA
- 53 SALAME DI TURGIA

54 SALAME D'LA DOJA  
 55 SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)  
 56 SALAME o SALAMINO DI CAPRA o SUSICCIA D'CRAVA  
 57 SALAMET o SALAMETTO CASALINGO  
 58 SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE  
 59 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA  
 60 SALAMINO DI VACCA o SUSICCIA D'VACCA  
 61 SALSICCIA AL FORMENTINO  
 62 SALSICCIA DI BRA  
 63 SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA 'D COI  
 64 SALSICCIA DI RISO  
 65 SANGUINACCIO CON PANE  
 66 SANGUINACCIO CON PATATE  
 67 SANGUINACCIO CON RISO  
 68 TESTA IN CASSETTA  
 69 TRIPPA DI MONCALIERI (TRIPA D'MUNCALE')  
 70 VIOLINO DI AGNELLO  
 71 VIOLINO DI CAMOSCIO  
 72 VIOLINO DI CAPRA

**C) Condimenti**

1 BAGNA CAUDA  
 2 BAGNET ROS (BAGNET 'D TOMATICHE)  
 3 BAGNET VERD  
 4 MOSTARDA DI MELE  
 5 MOSTARDA D'UVA o COGNA'

**D) Formaggi**

1 BEDDO  
 2 BOVES  
 3 BRUS  
 4 BRUS DA LATTE  
 5 CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO  
 6 CAPRINO LATTICO PIEMONTESE  
 7 CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE  
 8 CAPRINO VALSESIANO  
 9 CEVRIN DI COAZZE  
 10 FORMAGGIO A CROSTA ROSSA  
 11 FORMAGGIO DEL FIENO  
 12 FRACHET  
 13 GIODA  
 14 MACCAGNO (MACAGN)  
 15 MOLLANA DELLA VAL BORBERA  
 16 MONTEBORE  
 17 MONTEGRANERO  
 18 MÖRTRETT o MURTRET  
 19 MOTTA  
 20 MURIANENGO o MONCENISIO  
 21 MURTARAT  
 22 NOSTRALE D'ALPE  
 23 OSSOLANO  
 24 OSSOLANO D'ALPE o BETTELMATT o GRASSO D'ALPE

25 PAGLIERINA  
 26 ROBIOLA D'ALBA  
 27 ROBIOLA DI BOSSOLASCO (TUMA DI BOSSOLASCO)  
 28 ROBIOLA DI COCCONATO  
 29 SALAGNUN  
 30 SALGNUN o SALIGNUN  
 31 SOLA (SORA, SOERA)  
 32 SPRESS o SPRESITT  
 33 TESTUN  
 34 TOMA AJGRA  
 35 TOMA BIELLESE  
 36 TOMA DEL LAIT BRUSC o FORMAG LAIT BRUSC  
 37 TOMA DELLA VALSESI  
 38 TOMA DI CAPRA (CRAVA)  
 39 TOMA DI CELLE  
 40 TOMA DI ELVA o CASO DI ELVA (CASALE DE ELVA, TUMO DE CASO)  
 41 TOMA DI LANZO  
 42 TOMETTO o TUMET  
 43 TOMINO (TUMA) DI CASALBORGONE  
 44 TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO  
 45 TOMINO CANAVESANO FRESCO  
 46 TOMINO DEL BOT  
 47 TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI  
 48 TOMINO DI MELLE (TOUMIN DEL MEL)  
 49 TOMINO DI RIVALTA  
 50 TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES  
 51 TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)  
 52 TOMINO DI SORDEVOLO  
 53 TOMINO DI TALUCCO  
 54 TUMA 'D TRAUSELA  
 55 VACIARIN

**E) Grassi (burro, margarina, oli)**

1 BURRO DI MONTAGNA

**F) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

1 ACTINIDIA DI CUNEO  
 2 AGLIO DI MOLINO DEI TORTI  
 3 AJUCCHE  
 4 ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE  
 5 AMARENA DI TROFARELLO  
 6 ASPARAGO DI BORGO D'ALE  
 7 ASPARAGO DI POIRINO  
 8 ASPARAGO DI SANTENA  
 9 ASPARAGO DI VALMACCA  
 10 ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO  
 11 BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA  
 12 CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI  
 13 CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO  
 14 CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO  
 15 CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA

16 CASTAGNE DELLA VAL BORBERA  
 17 CASTAGNE DELLE VALLI CUNEESI  
 18 CASTAGNE DELLE VALLI DI LANZO  
 19 CAVOLFORE DI MONCALIERI  
 20 CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA  
 21 CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE  
 22 CECE DI MERELLA  
 23 CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE  
 24 CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA  
 25 CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE  
 26 CILIEGIE DI PECETTO  
 27 CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA  
 28 CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA  
 29 CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA  
 30 CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA  
 31 CIPOLLE DI ANDEZENO  
 32 CIPOLLINE DI IVREA  
 33 ERBE OFFICINALI DELLA VALLE GRANA  
 34 FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA  
 35 FAGIOLI DI CUNEO  
 36 FAGIOLO DI SALUGGIA  
 37 FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA  
 38 FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA  
 39 FRAGOLA DI TORTONA  
 40 FRAGOLE DELLE VALLI CUNEESI  
 41 FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA  
 42 FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE  
 43 FUNGHI DELLA VALLE BRONDA (PAGNO)  
 44 FUNGHI DI GIAVENO  
 45 FUNGHI DI SANFRONT  
 46 GRANO SARACENO  
 47 INSALATINA DI CASTAGNETO PO  
 48 LATTUGHINO DI MONCALIERI  
 49 MARRONE DELLA VAL PELLICE  
 50 MARRONI DELLA VALLE DI SUSÀ  
 51 MELA CARLA DELLA VAL BORBERA  
 52 MELA DI SAN MARZANO OLIVETO  
 53 MELA GOLDEN DI CUNEO  
 54 MELA RENETTA GRIGIA DI TORRIANA  
 55 MELANZANA VIOLETTA CASALESE  
 56 MELE AUTOCTONE DEL BIELLESE  
 57 MELE DEL MONFERRATO  
 58 MELE DELLA VAL CURONE  
 59 MELE DELLA VAL SANGONE  
 60 MELE DELLA VALLE BRONDA  
 61 MELE DELLA VALLE DI SUSÀ  
 62 MELE DELLA VALLE GRANA  
 63 MELE DELLA VALSESIA  
 64 MELE DELLA VALSESSERA  
 65 MELE DELLE VALLI DI LANZO  
 66 MELE DI CAVOUR - VARIETA' LOCALI

67 MELE ROSSE DELLE VALLI CUNEESI  
 68 MELONI DI ISOLA S.ANTONIO  
 69 PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE  
 70 PATATE DELL'ALTA VALLE BELBO  
 71 PATATE DI CASTELNUOVO SCRIVIA  
 72 PATATE DI MONTAGNA DI CESANA  
 73 PATATE DI SAN RAFFAELE CIMENA  
 74 PEPERONE DI CAPRIGLIO  
 75 PEPERONE DI CUNEO  
 76 PEPERONE QUADRATO D'ASTI  
 77 PEPERONI DI CARMAGNOLA  
 78 PERA MADERNASSA CUNEESE (D'ALBA E DELLA VALLE GRANA)  
 79 PERE DELLE VALLI DI LANZO  
 80 PERE TRADIZIONALI CUNEESI ADATTE ALLA COTTURA  
 81 PESCHE DEL CUNEESE  
 82 PESCHE DI BALDISSERO  
 83 PESCHE DI BORGO D'ALE  
 84 PESCHE DI CANALE - VARIETA' LOCALI  
 85 PESCHE DI VOLPEDO  
 86 PICCOLI FRUTTI DELLA PROVINCIA DI TORINO  
 87 PICCOLI FRUTTI DELLE VALLI CUNEESI  
 88 PISELLO DI CASALBORGONE  
 89 POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO  
 90 POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO  
 91 POMODORO PIATTA DI BERNEZZO  
 92 PORRO DI CERVERE  
 93 PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA  
 94 RAMASSIN (SUSINO DAMASCHINO) DEL SALUZZESE  
 95 RAVANELLO LUNGO o TABASSO  
 96 RISI DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE  
 97 RISI TRADIZIONALI DELLA VALLE DEL PO  
 98 RISO S.ANDREA PIEMONTE  
 99 SCORZOBIANCA o BARBABUC  
 100 SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA  
 101 SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIO'  
 102 SEDANO DORATO ASTIGIANO  
 103 SUSINA SANTA CLARA DEL SALUZZESE  
 104 SUSINE DELLA COLLINA TORINESE  
 105 TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO)  
 106 TRIFULOT DEL BÜR  
 107 UVA FRAGOLA DI BORGO D'ALE  
 108 ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA  
 109 ZUCCHINI DI BORGO D'ALE

**G) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria**

1 ACSENTI  
 2 AGNOLOTTI  
 3 AMARETTI  
 4 ANTICO DOLCE DELLA CATTEDRALE

5 ASIANOT  
6 BACI DI CHERASCO  
7 BACI DI DAMA DI TORTONA  
8 BAMBIN 'D SÜCCAR  
9 BICCIOLANI  
10 BIOVA  
11 BISCOTTI DELLA SALUTE  
12 BISCOTTI GIOLITTI  
13 BISCOTTINI DI NOVARA  
14 BISCOTTO DELLA DUCHESSA  
15 BONET  
16 BROTTIE  
17 BRUT E BON  
18 CAMPAGNOLA BUSCHESE  
19 CANESTRELLI  
20 CANESTRELLI BIELLESI  
21 CANESTRELLI NOVESI  
22 CAMELLE CLASSICHE DURE  
23 CASTAGNACCIO  
24 CICIU D'CAPDAN  
25 CIOCCOLATINO ALPINO  
26 CIOCCOLATINO CREMINO  
27 CIOCCOLATINO GRAPPINO  
28 COPPETTE DI S. ANTONIO (CÖPETA)  
29 COPPI DI LANGA  
30 CRASANZIN o CRESCIANTIN  
31 CROCANTI DEL CIAVARIN  
32 FARINATA DI CECI  
33 FIACA'  
34 FINOCCHINI  
35 FOCACCIA DI SUSA  
36 FOCACCIA NOVESE  
37 FUGASCINA DI MERGOZZO  
38 FUGASSA D'LA BEFANA  
39 GIANDUIOTTO  
40 GRISSINO RUBATA'  
41 GRISSINO STIRATO  
42 KRUMIRI  
43 KRUSLI  
44 LA DUCHESSA  
45 LINGUA DI SUOCERA  
46 LOSE GOLOSE  
47 MANTOVANE DI COSSATO  
48 MARGHERITINE DI STRESA  
49 MARRON GLACE' DI CUNEO  
50 MIACCE  
51 MIASSE o MIASCE  
52 MICHE DI CUNEO  
53 MUSTACCIOLI  
54 NOCCIOLINI DI CHIVASSO  
55 OSSA DA MORDERE  
56 PAN BARBARIA'

57 PAN DELLA MARCHESA  
58 PAN DOLCE DI CANNOBIO  
59 PAN D'OROPA  
60 PAN ROBI  
61 PANE DI CHIANOCCO  
62 PANE DI MAIS DI NOVARA  
63 PANE DI RISO DI NOVARA  
64 PANE DI SAN GAUDENZIO  
65 PANE DI SEGALE  
66 PANE DOLCE DI MELIGA E MELE  
67 PANE NERO DI COIMO  
68 PANETTONE BASSO GLASSATO ALLE NOCCIOLE  
69 PANNA COTTA  
70 PASTE DI MELIGA  
71 PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE  
72 PASTIGLIE DI ZUCCHERO DELLA TRADIZIONE TORINESE  
73 PLIN  
74 POLENTA DOLCE BIELLESE  
75 POLENTINA ASTIGIANA  
76 PRALINE AL RHUM  
77 PRALINE CRI CRI  
78 QUAQUARE DI GENOLA  
79 RABATON  
80 RUSTICA  
81 SANGIORGINI DI PIOSSASCO  
82 STINCETT o RUNDITT o AMIASC  
83 TAJARIN  
84 TIGRINI  
85 TIRA'  
86 TIRULEN  
87 TORCETTI  
88 TORRONE DI NOCCIOLE  
89 TORTA 'D RAVISCE  
90 TORTA DEL BUSCAJET  
91 TORTA DEL PALIO  
92 TORTA DI ARIGNANO  
93 TORTA DI CASTAGNE  
94 TORTA DI NOCCIOLE  
95 TORTA DI PANE  
96 TORTA MATSAFAM  
97 TORTA PALPITON  
98 TUPUNIN  
99 VIOLETTE CANDITE  
100 ZEST DI CARIGNANO

**H) Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi**

1 LAMPRE' (LAMPREDA)  
2 PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE  
3 TINCA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO  
4 TROTA SALMONATA AFFUMICATA

**I) Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)**

- 1 BRUS DA RICOTTA
- 2 MASCARPA (MASCHERPA)
- 3 MIELI DEL PIEMONTE
- 4 SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE
- 5 SEIRASS DEL FEN
- 6 SEIRASS DI SIERO DI PECORA
- 7 SEIRASS STAGIONATO

## DETERMINAZIONI DEI DIRIGENTI

*La legenda esplicativa relativa ai codici delle Direzioni e dei Settori è pubblicata a pagina 597 del presente Bollettino (Ndr)*

### Giunta regionale

Codice 11.2

D.D. 24 aprile 2002 n. 81

**D.G.R. n. 46-5823 del 14 aprile 2002. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche**

Visto l'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di questi prodotti anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;

visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999 n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate;

vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art.8, comma 2 del D.Lgs. n. 173/1998;

considerato che per reperire le informazioni necessarie alla compilazione delle schede tecniche dei prodotti agroalimentari tradizionali, ci si è avvalsi della collaborazione di tutti gli Enti ed Organismi ritenuti interessati sull'intero territorio piemontese chiedendo, con nota n. 9474/11/02 del 21/12/1999, che fossero segnalate all'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca tutte le produzioni ritenute tradizionali;

tenuto conto che a seguito di convenzioni con l'Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo (attraverso l'Istituto Lattiero caseario e delle Tecnologie Alimentari di Moretta) per quanto riguardava i prodotti dei settori latte e carne e con il Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino per gli altri comparti, queste segnalazioni sono state verificate al fine di pervenire ad un aggiornamento delle schede tecniche che contenesse i dati richiesti dalle circolari citate;

preso atto della nota protocollo n. 65570 del 28/12/2001 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che, tra l'altro, fissa al 12 aprile 2002 la revisione generale degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350;

vista la D.G.R. n. 46-5823 del 14 aprile 2002 con la quale è stato aggiornato l'elenco con l'individuazione di 370 prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte;

visto che con la citata D.G.R. n. 46-5823 del 14 aprile 2002 si incaricava il Direttore della Direzione Regionale Programmazione e Valorizzazione dell'Agricoltura di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8/09/1999, n. 350;

Tutto ciò premesso

### IL DIRETTORE

Visti gli artt. 3 e 16 del D.lgs n. 29/93 come modificato dal D.lgs n. 470/93;

Visto l'art. 23 della L.R. 8 agosto 1997, n. 51;

vista la L.R. n. 55/81;

In conformità agli indirizzi ed ai criteri disposti nella materia del presente provvedimento dalla Giunta Regionale con provvedimento deliberativo n. 46-5823 del 14 aprile 2002;

### *determina*

- di definire le schede tecniche (allegate alla presente determinazione per farne parte integrante) contenenti le informazioni e le richieste di deroghe dei prodotti di cui all'allegato alla D.G.R. n. 46-5823 del 14 aprile 2002, Categorie A, B, C, D, E, F, G, H, I;

- di prendere atto che le suddette schede potranno essere oggetto di successivi aggiornamenti periodici sia per quanto riguarda le informazioni contenute nelle relative schede identificative, sia per le schede di deroga;

- di considerare superata la D.D. 31/01/2001 n. 18 che viene quindi abrogata.

La presente determinazione sarà pubblicata integralmente sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto.

Il Direttore regionale  
Vito Viviano

Allegato

**Categoria A****Prodotto n. 1****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: AMARO ALLE ERBE ALPINE DELLE MONTAGNE DI CESANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

L'Amaro alle erbe alpine delle montagne di Cesana (Torino) è un infuso in alcol etilico di erbe accuratamente scelte.

Dopo un'attenta selezione e pesatura per un giusto dosaggio, le erbe sono poste a macerare e cioè lasciate per un certo tempo a contatto con una miscela di alcol etilico ed acqua che, a temperatura ambiente, ne estrae i principi solubili.

La soluzione risultante dopo la filtratura, effettuata più volte fino ad ottenere la dovuta brillantezza, viene successivamente portata alla gradazione alcolica di 35% vol. L'amaro si ottiene senza l'aggiunta di aromi artificiali.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le erbe alpine vengono raccolte esclusivamente nel territorio del Comune di Cesana (Torino), mentre l'Amaro viene prodotto da un liquorificio piemontese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature per la produzione del liquore consistono in recipienti, normalmente in acciaio inox, nei quali sono messe in infusione alcolica le erbe officinali, miscelatori e riempitrici per bottiglie.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e di conservazione del liquore rispettano le attuali normative in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Sulle montagne di Cesana Torinese, è antica la tradizione della raccolta di erbe officinali spontanee per la produzione, a livello familiare ed artigianale, di infusi alcolici.

La documentazione dell'esistenza del prodotto risale a parecchie decine di anni fa; oggi l'amaro di erbe alpine delle montagne di Cesana si può trovare nella ristorazione di qualità e in alcune enoteche piemontesi.

**Categoria A****Prodotto n. 2****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: ARQUEBUSE o ALPESTRE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

L'origine del prodotto è indubbiamente francese, più precisamente, dell'area Lionese-Rhone Alpes e risale quantomeno alla fine del '700; sembra, inoltre, essere nato in ambito monastico.

Come spesso accade, sul significato del termine esiste più di una spiegazione: veniva usato per curare le ferite di archibugio, oppure, bevuto puro dava la sensazione di ricevere una freccia di archibugio nello stomaco, cosa naturale, data la gradazione alcolica e la completa assenza di zucchero nel prodotto.

Sarebbe da verificare una situazione brevettale del marchio "Arquebuse" in Francia in tempi non recenti.

Tradizionalmente, la ricetta, comunque variabile a seconda dei produttori, comprende 33 erbe, tra le quali *genepi, verben, menta, salvia, valeriana, iberico, camomilla, limone, arnica, genziana, issopo, tanaceto* (in piemontese il tanaceto viene chiamato "erba di Arquibus").

La buona tecnica prevede che in questo distillato una parte delle erbe siano impiegate secche, mentre altre siano trattate allo stato fresco.

La lavorazione consiste in una macerazione delle erbe nell'alcool ed alla distillazione del liquido ottenuto. Il prodotto migliora decisamente con un invecchiamento prolungato in botti in rovere che conferisce al liquore un colore paglierino.

La modalità di consumo consiste essenzialmente nell'impiego come "grong" ottenuto miscelando acqua bollente al distillato ed, eventualmente, dolcificando con zucchero o miele.

La gradazione alcolica del prodotto è di 45% vol.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione avveniva in tutto il Piemonte, in particolare nella zona di Carmagnola (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature consistono in alambicchi a vapore utilizzati per la distillazione ed in normale attrezzatura di distilleria. In condizioni ottimali, devono esserci coltivazioni di piante fresche nei pressi della distilleria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e conservazione del prodotto rispettano le attuali normative in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La tradizionalità del prodotto è documentata da ricettari manoscritti dell'800 ed etichette della prima metà del '900.

L'Alpestre non è altro che l'Arquebuse. Le origini di quest'ultimo, infatti vengono attribuite proprio ai Fratelli Maristi, religiosi laici un tempo residenti in Francia, nei pressi di Lione. Nel 1857 frate Emanuele, studiando le virtù delle erbe officinali, compone un distillato a cui dà il nome di "Eau d'Arquebuse" derivato dall'uso che si faceva del prodotto per risanare le ferite prodotte dagli archibugi. Nel 1903 i Maristi sono costretti a lasciare la Francia e si stabiliscono in Italia, a Carmagnola, dove riprendono la distillazione dell'Arquebuse. Nel 1927 sorgono e incominciano a diffondersi le imitazioni, tanto che, dopo appena tre anni per l'elevato numero di contraffazioni, il nome Arquebuse viene dichiarato di dominio pubblico. Per evitare ulteriori imitazioni, i Fratelli Maristi chiamano il loro distillato di erbe aromatiche con il nome Alpestre.

**Bibliografia**

Mario Marsero, Dolci delizie subalpine, Lindau s.r.l.,1995.

**Categoria A****Prodotto n. 3****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: BICERIN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il *bicerin* è una caratteristica bevanda calda torinese che viene servita in bicchiere, da cui il termine piemontese “bicerin” (piccolo bicchiere).

La bevanda, la cui ricetta è segreta, è ottenuta da particolari miscele di cacao, caffè, e latte intero. La selezione delle materie prime è la fase più delicata per ottenere un ottimo *bicerin*. Per il cacao la lavorazione inizia dalla torrefazione che è molto lenta per permettere al cuore delle fave di cuocere senza bruciare l'esterno. Le trasformazioni che avvengono durante la tostatura sono di natura chimico-fisiche e portano alla reazione di Maillard la quale consiste nella condensazione tra zuccheri riduttori e aminoacidi da cui si evolvono i composti aromatici ed i pigmenti caratteristici del cacao. Le fave raffreddate vengono frantumate per eliminare la buccia (parte legnosa), raffinate e concate. La concatura serve ad ottenere la qualità reologica ottimale. Segue la pressatura che serve a togliere parte del burro di cacao onde ottenere la polvere. Una polvere ricca di materia grassa rende il *bicerin* particolarmente denso. Questa polvere con aggiunta di zucchero di canna ed aromi naturali viene cotta per varie ore in appositi recipienti. La crema ottenuta deve sempre essere mantenuta a semi-ebollizione. Il caffè e il fior di latte si preparano ancora con l'antico metodo secondo la segreta ricetta. Gli ingredienti vengono infine uniti caldi e lasciati riposare alcuni minuti prima di essere serviti. Il raffreddamento permette di dare più consistenza ai liquidi. Non è prevista conservazione del prodotto finito, in quanto il *bicerin* viene preparato all'istante e le proporzioni degli ingredienti possono cambiare secondo il gusto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione del *bicerin* avviene ancora in poche caffetterie torinesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La produzione della particolare polvere di cacao e aromi avviene in laboratorio con apposite macchine di tostatura e macinatura. Fra le materie prime sono inclusi il cacao intero, il caffè lavato del centro America, il latte intero. Il *bicerin* viene servito in bicchieri di media grandezza tondeggianti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di produzione del Bicerin rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Secondo alcuni studiosi, la formula del *bicerin* è legata all'omonimo locale storico denominato "*Caffè Al Bicerin*" che si trova a Torino in piazza della Consolata. In tale caffè, risalente al 1763 si è tramandata nel tempo la ricetta originale del *bicerin*.

Secondo altri, il *bicerin* sarebbe stato creato fin dai primi anni del Settecento (qualcuno parla esplicitamente di 1704), nel caffè Florio di contrada Di Po (ora via Po), a Torino.

Nel 1800 in ogni caso, con il sorgere dei locali pubblici, il *bicerin* divenne la bevanda abituale del mattino dei torinesi-bene: servita in un bicchiere con protezione e manico di metallo si chiamò *bicerin*. Qualcuno la chiamò anche "*bicerin 'd Cavour*" con evidente riferimento al fatto che il grande uomo di stato subalpino ne era probabilmente abituale consumatore.

Del *bicerin* ha scritto addirittura Alexandre Dumas: "*Parmi les belles et bonnes choses remarquées à Turin, je n'oublierai jamais le bicerin, sorte d'excellente boisson composée de café, de lait et du chocolat, qu'on sert dans tous les cafés, à un prix relativement très bas*". Dumas fu a Torino nell'agosto 1852.

Testimonianza della produzione del *bicerin* secondo l'originale ricetta sono le signore Ida e Olga Cavalli che hanno gestito il caffè negli anni dal 1917 al 1971.

**Bibliografia**

- I. Chiara Ronchetta "Botteghe e negozi, Torino 1815-1925" Allemandi, 1984
- II. Dina Rebaudengo "Vecchia Torino", TECA 1961
- III. Sandro Doglio, Le cose buone del Piemonte, UCCIAA del Piemonte

**Categoria A****Prodotto n. 4****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: ELISIR DEL PRETE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Nelle vallate alpine del Pinerolese, è antica la tradizione della raccolta di erbe officinali spontanee per la produzione, a livello familiare ed artigianale, di distillati e liquori, adottando un procedimento semplice e formule originali.

L'Elisir del Prete è un infuso molto concentrato di vegetali accuratamente scelti tra i migliori e più efficaci della flora medicinale.

Dopo un'attenta selezione e pesatura per un giusto dosaggio, le erbe sono poste a macerare e cioè lasciate per un certo tempo a contatto con una miscela di alcool ed acqua che, a temperatura ambiente, ne estrae i principi solubili.

La soluzione risultante dopo la filtratura, effettuata più volte fino ad ottenere la dovuta brillantezza, viene unita ad acqua ed alcool e portata alla gradazione di 50% vol.

Considerato il suo elevato grado alcolico, si consiglia di bere l'Elisir del Prete, diluito nel caffè, oppure in acqua calda; una zolletta di zucchero imbevuta di Elisir del Prete (se ne utilizza circa un cucchiaino) può essere un modo alternativo per consumare questo prodotto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente, l'Elisir del Prete viene prodotto a Pinerolo (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature per la produzione del liquore consistono in recipienti, normalmente in acciaio inox, nei quali sono messe in infusione alcolica le erbe officinali, miscelatori e riempitrici per bottiglie.

La commercializzazione dell'Elisir del Prete avviene in bottiglie di vetro della capacità di 70 cl.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e di conservazione del liquore rispettano le attuali normative in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Già nell'Ottocento, per il suo sapore particolarmente forte ed intenso e per le sue virtù digestive, pur non essendo una bevanda medicinale era considerato e riconosciuto come "il vero tesoro delle famiglie" per i benefici effetti che produceva.

A testimoniare l'antica produzione dell'Elisir del Prete esiste una domanda, datata 17 ottobre 1927 e redatta a cura dell' "Ing. F. Simoni, Brevetti d'invenzione" di Torino, diretta all'Ufficio della Proprietà Intellettuale, presso il Ministero dell'Economia nazionale di Roma, per la registrazione di marchio per contraddistinguere un elisir di sua fabbricazione e commercio depositato, originariamente il 10 febbraio 1891.

Successivamente, a certificare la continuità di detta produzione, vi è il deposito del marchio d'impresa, datato 29 ottobre 1943, presso il Consiglio e Ufficio Provinciale delle Corporazioni di Torino relativo ad una etichetta rettangolare con lunetta superiore semicircolare e ad una collaretta rettangolare da applicare rispettivamente sulla pancia e sul collo della bottiglia contenente il prodotto "Elisir Fernet Ulrich" distinto con il nome di "Elisir del Prete"; al di sotto di queste reca indicazioni relative alla preparazione ed all'uso del prodotto, che viene indicato come "estratto alcolico di sua fabbricazione e commercio".

In data 28 aprile 1966, a seguito di accordi raggiunti, l'esclusiva di fabbricazione e vendita dell'Elisir del Prete è stato acquistato dalla Albergian di Prigelato che ha potuto continuare ad avvalersi della collaborazione tecnica e produttiva della stessa Domenico Ulrich.

Il marchio suddetto è stato rinnovato ancora il 20 agosto 1993.

**Categoria A****Prodotto n. 5****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: ELISIR D'ERBE BARATHIER****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Fin dalla fine del 1800, l'elisir d'erbe Barathier è prodotto a Pomaretto (To), con il nome di Amaro Cozie (dalle Alpi Cozie). Il nome cambia in Barathier nel 1905. Il grado alcolico è di 20% in vol.

Il prodotto in oggetto è ottenuto con la sola macerazione (non è un distillato) in alcool ed acqua di 7 qualità di erbe e fiori raccolti allo stato spontaneo.

Può essere di colore scuro (marrone scuro) o chiaro (giallo chiaro). Il colore scuro si ottiene aggiungendo un po' di caramello di zucchero (zucchero bruciato). La versione scura è quella originaria. Solo da 25 – 30 anni viene prodotto anche senza il caramello. Tra i due, oltre al colore, c'è poca differenza e, solitamente, viene preferito quello scuro.

Le caratteristiche principali del prodotto sono:

- I. Il sapore particolare. E' un elisir dal gusto fine e gradevolmente amaro. Inizialmente amarognolo, il sapore diventa più caldo (sapore tipico dell'angelica), terminando con un misto tra la liquirizia e le noci mature.
- II. La lavorazione è rimasta come un tempo. Le erbe, dopo la raccolta manuale vengono selezionate ed essiccate. Verranno utilizzate man mano durante l'anno. Per ottenere l'alcolato del Barathier si mettono a bagno le erbe in contenitori non porosi, tipo vetro o acciaio, in una soluzione composta da acqua ed alcool, per un periodo che varia dai 35 a 40 giorni. In seguito, si aggiunge ancora alcool, un po' di zucchero (cristallino) ed acqua di sorgente. L'acqua, ingrediente fondamentale e generalmente poco considerato, deve essere poco dura, limpida e senza sapori che altererebbero il prodotto finito.
- III. La distillazione, procedimento che principalmente viene usato oggi per la creazione di aromi, è assolutamente da non utilizzare perché distruggerebbe una miriade di principi attivi, che da soli sono forse insignificanti mentre, nell'insieme, creano l'aroma caratteristico dell'elisir.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è esclusivamente quella di Pomaretto (Torino).

Le erbe devono provenire dalla Val Germanasca (To) o dalle vallate limitrofe: Val Chisone (To), Valle di Susa (To) e Val Pellice (To). La raccolta avviene in una fascia altimetrica variabile tra i 1500 m ed i 2600 m.

Le erbe provenienti da altre zone delle Alpi, possono non avere caratteristiche simili. Non devono assolutamente essere usate quelle provenienti da Polonia ed ex Jugoslavia (costano poco, ma sono meno profumate).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, ad eccezione di quelle per il confezionamento in bottiglia, oramai meccanizzato, sono semplici e non sono cambiate nel corso degli anni. Sono previsti, inoltre, nuovi laboratori anche per un maggior controllo igienico-sanitario.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

L'Elisir d'Erbe Barathier è prodotto in laboratori realizzati secondo le norme igieniche sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

L'Elisir d'Erbe Barathier, nato per il solo consumo familiare, nel corso degli anni, viene gradualmente prodotto in quantità più consistente, per accontentare anche amici e parenti. Oggi, lo si può trovare soprattutto nella ristorazione di qualità e presso alcune enoteche di Torino e provincia, oltre che nel negozio di vendita a Pomaretto, adiacente al locale di produzione.

La documentazione dell'esistenza del prodotto risale al 1902, è scritta in francese (lingua molto usata a quel tempo nella Val Germanasca) ed è conservata gelosamente. Altri scritti risalenti al 1902 sono relativi alle vendite giornaliere di questo prodotto.

**Categoria A****Prodotto n. 6****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: GARUS SUSINO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “Garus Susino” è ottenuto dalla lavorazione di una miscela di spezie esotiche, evidentemente giunte in Val di Susa (Torino) nel corso di traffici medievali che l’attraversavano. Infatti, si basa su una formulazione che comprende mirra, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aloe, capelvenere, zucchero grezzo di canna, acqua di fiori d’arancio e zafferano.

La preparazione è complessa, infatti, una parte dei componenti viene distillata, mentre altri sono aggiunti alla soluzione di zucchero grezzo, ed infine lo zafferano è unito al prodotto già preparato.

La gradazione alcolica varia da 20% a 40% vol.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L’elisir è indubbiamente di origine francese, dove, però il nome era “Elixir de Garrus”; nel passato, tuttavia, conobbe una discreta fama e diffusione anche in Val di Susa (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L’OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature consistono in recipienti di acciaio inox nei quali sono messe in infusione alcolica le piante ed in alambicchi a distillazione lenta. Miscelatori di acciaio inox sono impiegati per unire al distillato ottenuto lo sciroppo di zucchero che attenua la gradazione alcolica del prodotto che, dopo un periodo di riposo in altri recipienti inox, viene filtrato ed imbottigliato in recipienti di vetro.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e conservazione del prodotto rispettano le attuali normative in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La tradizionalità del prodotto è documentata dal fatto che le ricette di preparazione impiegano unità di misure arcaiche come “mezze once”, “scrupoli”, “grossi” e “pinte”.

Esistono documenti sulla produzione in valle di Susa sin dal 1800 (in particolare, sul giornale locale “L’indipendente” del 1902, esiste una pubblicità della ditta Vighetto Giuseppe di Susa riportata sul volume di Giorgio Jannon “*Cronache di ieri. I tempi moderni nelle valli di Susa e Sangone 1887-1909*” Editrice Morra, 1996, pag. 36).

**Categoria A****Prodotto n. 7****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: GENEPY****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il liquore Genepy è ottenuto dalla macerazione in alcool di artemisie alpine, essenzialmente Artemisia Mutellina (genepy maschio), Artemisia Glacialis (genepy femmina) e specie affini; esso presenta una gradazione alcolica da 30 a 42 % vol.

Le Artemisie sono piante spontanee che crescono nelle più alte zone delle Alpi Occidentali. Per disporre di quantità sufficienti alla produzione del liquore, le piante vengono anche coltivate su terreni ed in posizioni appropriate a quote molto elevate, dai montanari residenti in loco, che hanno acquisito, in questi ultimi decenni, una vera specializzazione in questa coltura difficile, che richiede tempo ed impegno pluriennale.

Le piantine di Genepy, dopo la raccolta, vengono, dagli stessi montanari, poste ad essiccare su apposite strutture all'interno delle loro baite in alta montagna.

Le piante essiccate vengono messe a macerare in alcool e la macerazione si può protrarre fino a 40 giorni. Dalla successiva distillazione dell'infuso, si ottiene un semilavorato alcolico base per la produzione del liquore mediante miscelazione con gli altri componenti (acqua e zucchero).

La successiva tecnica di lavorazione consiste in una iniziale stagionatura della miscela per ottenere la spontanea sedimentazione delle parti insolubili che vengono, poi, separate con varie successive filtrazioni, fino ad ottenere la perfetta brillantezza del prodotto. Il liquore Genepy, che si presenta con colorazione naturale paglierina con tendenza al verde pallido, dopo la brillantatura, subisce, prima dell'imbottigliamento, un'ulteriore stagionatura.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Genepi è un liquore prodotto in alcune zone montane del Piemonte ed in Valle d'Aosta.

Particolarmente vocata sembra essere la Val Chisone (To) dove, secondo documenti storici, dovrebbe essere stato ottenuto, per la prima volta, il pregiato distillato.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le piantine di Genepy essiccate vengono trasportate in sacchi al liquorificio, dove vengono controllate, selezionate e, se non vengono subito poste in infusione alcolica, sono conservate in contenitori areati.

La macerazione avviene in recipienti di legno, di vetro o di acciaio inox. La distillazione avviene in alambicchi tradizionali a "bagno maria" in rame stagnato che permettono una distribuzione del calore molto più dolce.

La commercializzazione del liquore avviene in bottiglie di vetro di 70 cl.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I montanari conservano le piantine del Genepy nelle loro abitazioni. Nei liquorifici, le varie fasi di lavorazione (infusione, distillazione, stagionatura, filtrazione e imbottigliamento) avvengono in appositi locali che sono a norma con le attuali disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

In Piemonte, la coltivazione del Genepy è iniziata, negli anni '60, nelle valli delle Province di Cuneo e di Torino,. Nei liquorifici, i metodi di lavorazione sono sempre quelli che già erano in uso quando si lavorava soltanto con il Genepy spontaneo ed è stata fornita documentazione al riguardo.

Si possono citare, inoltre, documenti sulla produzione del Genepy in Valle di Susa, sin dal 1755.

Parlare del Genepy significa raccontare la storia delle valli Pinerolesi. Giovanni Stefano Pin è stato, infatti, il primo a metà del '700 ad introdurre in Val Chisone la distillazione e l'alambicco. Egli esercitava la professione di notaio, ma nei momenti liberi si dedicava alla raccolta e alla distillazione di erbe. Suo figlio Stefano Giuseppe non seguì la carriera del padre ma approfittando delle prove e degli studi di questi, si dedicò alla distillazione.

La prima distilleria fu fondata nel 1823 a Finestrelle, località della Alpi Cozie a 1150 m sul livello del mare, dal nipote Stefano Pin che si specializzò nella fabbricazione di liquori alpestri ottenuti mediante infusione e distillazione di fiori, erbe aromatiche e radici alpine raccolti sui monti dell'Alta Val Chisone, e predispose un formulario originale, anch'esso datato 1823, che è utilizzato ancora oggi come metodo di lavorazione per conservare nel liquore "Genepy" le proprietà toniche, digestive ed eupeptiche dell'erba aromatica alpina.

**Bibliografia:**

- Carlo Alliani, *Rariorum Pedemonti Stirpium Specimen Primun*, Torino, 1755
- Irene Chiapusso Voli, *La flora Cenisia nella regione Novaliciense*, Roma, 1916

**Categoria A****Prodotto n. 8****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: GENEPEY DEL MONCENISIO o GENEPEY DES ALPES****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “Genepy des Alpes” o “Genepy del Moncenisio” differisce dal liquore Genepy naturale per il fatto di essere ottenuto per distillazione di una miscela di erbe alpine e non solo da artemisie alpine (Artemisia Mutellina e specie affini). La composizione ha una certa variabilità, ma le erbe di base sono sostanzialmente le seguenti:

- artemisia, mutellina, e specie affini;
- issopo;
- achillea moscata;
- lavanda officinale;
- salvia;
- menta piperita;
- angelica;
- timo serpillio;
- camedrio.

In linea di massima, si tratta di erbe spontanee, o, comunque, coltivate a quota adeguata che vengono trattate da raccoglitori che tramandano tale attività da una generazione all'altra.

Le piante sono essiccate all'ombra grazie alla ventilazione, sempre presente nelle località di montagna, e, quindi, conservate in sacchi permeabili all'aria.

Le erbe essiccate sono messe in infusione per qualche giorno nell'alcool, dopo di che, la miscela di erbe ed alcool è introdotta in antichi alambicchi tradizionali a “bagno maria” e subisce una lenta distillazione.

Il distillato così ottenuto ha una conservazione praticamente illimitata e si affina con il tempo, rendendo meno individuabili le caratteristiche delle singole erbe impiegate.

Una variante nel procedimento di produzione consiste nel trattare separatamente le singole erbe e miscelare successivamente i diversi distillati.

Il liquore è completamente incolore e di trasparenza cristallina, ma può anche essere colorato in verde brillante.

La gradazione alcolica varia da 25 a 35% vol.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tradizionalmente, i migliori liquori si ottengono da erbe spontanee che crescono nella zona alpina occidentale, sul versante piemontese, in particolare, in Val di Susa (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature per la produzione del liquore consistono in recipienti di acciaio inox nei quali sono messe in infusione alcolica le piante ed in alambicchi a distillazione lenta. Miscelatori di acciaio inox sono impiegati per unire al distillato ottenuto lo sciroppo di zucchero che attenua la gradazione alcolica del prodotto che, dopo un periodo di riposo in altri recipienti inox, viene filtrato ed imbottigliato in bottiglie di vetro, normalmente, della capacità di 70 cl.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Il prodotto migliora le proprie caratteristiche se viene conservato in locali soggetti a sbalzi termici. I locali di produzione e conservazione del prodotto rispettano le attuali normative in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Esistono documenti sulla produzione del “Genepy del Moncensio” in Valle di Susa, sin dal 1800 (in particolare sul giornale locale “L’indipendente” del 1902 esiste una pubblicità della ditta “Dellavalle Ernesto” di Bussoleno riportata sul volume di Giorgio Jannon “*Cronache di ieri: i Tempi moderni nelle valli di Susa e Sangone 1887-1909* – Editrice Morra, 1996).

**Categoria A****Prodotto n. 9****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La grappa è l'unico distillato al mondo che si ottiene da una materia prima solida e palabile. Le implicazioni che derivano da questo aspetto sono importantissime: essendo la vinaccia ciò che rimane dal processo di vinificazione (ci si riferisce alle vinificazioni in rosso, vale a dire quelle in cui la vinaccia rimane a contatto con il vino); essa raduna e concentra tutte le sostanze aromatiche presenti nel vino.

In Piemonte, un tempo, la grappa si chiamava “*branda*” e, ancora, oggi, in dialetto si fa fatica a pronunciare il neologismo giunto dalle regioni orientali italiane.

Sotto il profilo grappistico, la regione Piemonte è tra le più fortunate. Può, infatti, contare su un notevole patrimonio di vinacce rosse che giungono in distilleria fermentate e, quindi, sono immediatamente distillabili. Tra queste spiccano per nobiltà quelle del Nebbiolo e, per qualità, le fragranti bucce dell'uva Dolcetto e Barbera. Quest'ultimo vitigno è fonte di una vinaccia splendida e ancor tutta da scoprire e da valorizzare. Ma, vero emblema della grappa piemontese, rimane l'aromatico Moscato dal quale si trae il più famoso spumante italiano nel mondo – l'Asti – e una acquavite di grande personalità e di pari suadanza.

Oggigiorno, la maggior parte delle grappe è ottenuta con il disalcolatore continuo, importato dall'America e destinato alle produzioni di massa. Vi sono apparecchiature di questo tipo in grado di disalcolare anche 5.000 quintali di vinaccia nel corso delle 24 ore. Il risultato insoddisfacente è facilmente intuibile anche da persone non addette ai lavori.

L'innovazione dell'apparecchio continuo è stata accettata anche da distillerie di medie e di piccole dimensioni, ma molte aziende non hanno voluto abbandonare gli alambicchi discontinui e, in certi casi, lo hanno affiancato a questi. In Piemonte, c'è anche chi ha rifiutato di concentrare i vapori idroalcolici con la colonna cercando, invece, di raggiungere l'obiettivo con sistemi alternativi che consentono maggiori possibilità di selezionare gli aromi a seconda della materia prima che distilla.

In quest'ambito, si vuole segnalare non tanto la grappa, prodotto tradizionale italiano, quanto la tecnologia tradizionale piemontese con alambicco a bagnomaria.

L'impianto di distillazione dell'azienda che ha fatto la segnalazione è costituito da due alambicchi in rame, immersi in due caldaie di acciaio. Nell'intercapedine che si trova tra l'alambicco in rame e la caldaia circola dell'acqua che viene riscaldata immettendo vapore, prodotto a parte da un apposito generatore.

L'acqua contenuta nell'intercapedine viene portata ad ebollizione: fatto assai importante è che il vapore così ottenuto è alla pressione di 0,2 atmosfere e, a tale pressione, viene immesso nell'alambicco di rame contenente la vinaccia. Alla suddetta pressione il vapore acqueo ha una temperatura di 102° C circa: la distillazione delle vinacce, effettuata a questa temperatura, consente di non “cuocere” le vinacce; inoltre, si evitano in gran parte trascinamenti in colonna di oli essenziali e di impurezze.

Terminata la carica dell'alambicco, con circa 280 chilogrammi di vinaccia che viene disposta su quattro cestelli in rame per facilitarne, poi, l'estrazione, viene immesso nell'alambicco il vapore derivante dalla ebollizione dell'acqua contenuta nell'intercapedine: questo sistema è tanto oneroso quanto vantaggioso, dal momento che la vinaccia viene investita da un flusso di vapore indiretto, a bassa pressione (0,2 atmosfere) e bassa temperatura (102 °C).

Naturalmente, l'impianto descritto è discontinuo ed ogni alambicco ha la sua colonna di distillazione;

ciò significa che ogni “cotta” di 280 chilogrammi dura un’ora esatta e che, dopo ogni alambiccata, la vinaccia esausta viene estratta dall’alambicco che viene nuovamente riempito con vinaccia fresca. Ha inizio, così, la distillazione. Il vapore acqueo immesso nell’alambicco in rame attraversa molto lentamente la vinaccia in questo contenuta, arricchendosi dell’alcool e degli aromi che, naturalmente, sono presenti.

Il vapore idroalcolico è raccolto da una tubazione alla sommità dell’alambicco ed è convogliato direttamente nella colonna di arricchimento e distillazione; è qui che il vapore idroalcolico cede, salendo verso la sommità della colonna, attraversando i piatti e borbottando nel liquido ivi presente, le impurezze ancora presenti.

Come detto poc’anzi, abbinate ai due alambicchi, vi sono due colonne deflemmatrici in rame a funzionamento discontinuo. Ciò significa che, al termine di ogni “alambiccata”, la colonna viene completamente scaricata delle impurezze che ha trattenuto durante la precedente ora di distillazione.

Sotto il profilo organolettico, la grappa dei bagnomaria si distingue generalmente per l’aroma tondo, equilibrato e privo di asperità, non di rado caratterizzato da una nota di confettura che solo in alcuni casi può sfociare in anomali sentori di cotto.

Considerato che la quantità di grappa prodotta con il metodo a bagnomaria rappresenta solamente il 3-5 %, anche se è destinata a crescere, questa tipologia è degna di grande attenzione.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

In Piemonte, esistono ancora 2 impianti che utilizzano questa antica tecnologia tipica della Regione, uno sito a Mombercelli (Asti) e l’altro a Silvano d’Orba (Alessandria).

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L’OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Visitando le cento e più distillerie italiane si potranno trovare cento modi differenti di stoccare le vinacce, di come le stesse vengono distillate, di come e quanto viene invecchiata la grappa.

Volendo comunque procedere ad una generalizzazione, in tutte le distillerie vi è uno spazio destinato al ricevimento ed allo stoccaggio della vinaccia. A seconda delle dimensioni della distilleria e della quantità di vinaccia, le modalità possono essere molto diverse. Si va così dai sacchi in plastica della capacità di circa 40 kg, ai silos in cemento che possono contenere decine di migliaia di quintali.

Nel locale in cui sono svolte le operazioni di distillazione vere e proprie si trovano gli alambicchi ed i misuratori fiscali dell’ UTF, colonne di distillazione e serbatoi su peso per l’accertamento fiscale del prodotto.

Molte distillerie utilizzano come fonte energetica la vinaccia disalcolata. Questa, opportunamente essiccata e privata del vinacciolo, è il combustibile che serve per produrre il vapore necessario alla distillazione.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La grappa deve essere stoccata in appositi magazzini: i recipienti normalmente utilizzati sono di acciaio inossidabile.

La grappa può essere destinata al consumo finale sia giovane che invecchiata. In questo caso, deve essere mantenuta per almeno un anno in botti di legno sotto sorveglianza fiscale.

Dopo le operazioni di affinamento e/o invecchiamento, la grappa deve essere ridotta di grado alcolico, refrigerata e filtrata prima di essere imbottigliata e immessa in consumo. Tutte queste operazioni si svolgono in appositi locali realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il Piemonte dedica, da sempre, una grande attenzione alla distillazione della vinaccia: ne sono testimonianza la creazione della Università degli Acquavitai e la presenza di alambicchi, in tutte le epoche, nei castelli e nelle tenute agricole nobiliari; emblematico il caso del Conte di Cavour che da Grinzane si faceva spedire i campioni della grappa prodotta per accertarne personalmente la qualità. All'epoca si chiamava "branda" e, ancora, oggi in dialetto, si fa fatica a pronunciare il neologismo giunto dall'Italia orientale.

Gli alambicchi a bagnomaria sono coevi di quelli a fuoco diretto e simbolo dell'antica distillazione gentilizia; differiscono da quelli a fuoco diretto in quanto hanno una doppia caldaia dotata di un'intercapedine nella quale l'acqua, messa in ebollizione da un fuoco di legna o da una fiamma alimentata a gas o, in alternativa, del vapore prodotto da una centrale indipendente che fornisce un manto di calore che fa dolcemente evaporare gli umori della vinaccia. Questi confluiscono, poi, normalmente, in una colonna a piatti di piccole e medie dimensioni e, concentrati, vengono, quindi, liquefatti e trasformati in acquavite. Sono naturalmente alambicchi discontinui la cui cotta dura tra le due e le sei ore e, difficilmente, esistono caldaie che superano i dodici ettolitri di capacità. Da un'indagine effettuata, si è potuto evidenziare che almeno 40 alambicchi a bagnomaria hanno operato ancora in una delle ultime vendemmie, di questi 38 sono bagnomaria di stile trentino mentre due sono bagnomaria di stile piemontese.

La differenza tra le due sottocategorie è data dalla diversa geometria della caldaia e nel modo in cui la vinaccia viene posta in essa: in quelli di stile trentino viene messa alla rinfusa insieme ad una certa quantità di acqua (sempre che non risulti grondante di vino), mentre negli altri è disposta su cestelli forati, di rame, in caldaie troncoconiche di capacità generalmente non superiore ai 300 chili di materia prima.

**Bibliografia**

- I. Luigi Odello, *Grappa tra assaggi e alambicchi*, Centro studi e Formazione assaggiatori Brescia, 1995.
- II. Franco Percivale, *Vite, vino e grappa nella storia sociale ed economica del Piemonte*, L'Assaggiatore, n. 64, Brescia, 1998.
- III. Luigi Odello, *Grappa 2000: profilo di un successo*, L'Assaggiatore, n. 77, Brescia, 2000.

**Categoria A****Prodotto n. 10****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: LIQUORE D'ERBA BIANCA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Per la preparazione del liquore d'Erba Bianca viene utilizzata l'Achillea Moschata raccolta e/o coltivata in alta quota e fatta essiccare legata in mazzetti all'interno delle baite.

La preparazione del liquore è molto simile a quella del Genepy. Si mette in infusione l'Achillea Moschata in alcol etilico, con acqua e zucchero. Il preparato viene lasciato a riposo per almeno 60 giorni e, quindi, filtrato sino ad ottenere una buona trasparenza ed imbottigliato. Il prodotto finale assume una buona brillantezza ed un colore paglierino.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni della Valsesia (Vercelli).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature per la produzione del liquore consistono in recipienti in acciaio inox nei quali sono messe in infusione idroalcolica le piantine di Achillea Moschata. Dopo filtrazione, il liquore viene imbottigliato in bottiglie di vetro, normalmente, della capacità di 70 cl.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e conservazione del prodotto rispettano le attuali normative in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La tradizionalità del prodotto è documentata da studi storici locali.

**Categoria A****Prodotto n. 11****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: LIQUORE DI GENZIANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La pianta di genziana maggiore ha una grossa radice cilindrica assai lunga di color bruno-giallastro. Il fusto è eretto. Le foglie di grandi dimensioni sono ovali, opposte, peduncolate corte quelle inferiori, sessili quelle superiori, solcate da nervature convergenti all'apice. I fiori di colore giallo sono posti in numero da 3 a 10 all'ascella fogliare. La fioritura avviene in estate. La pianta può raggiungere i 120 centimetri d'altezza.

La genziana cresce nei prati e nei pascoli delle Alpi e degli Appennini, dall'alta collina fino ai 2500 metri. Di essa, si utilizza la radice che viene raccolta da settembre a novembre ed essicata. La radice contiene degli zuccheri incristalizzabili che caratterizzano la percezione organolettica producendo un'iniziale gusto dolce gradevole a cui succede l'intensa nota amara, data da alcune sostanze amare, in particolare la genziopicrina e l'amarogenzina.

La preparazione del liquore avviene utilizzando le radici di genziana, alcool etilico, zucchero ed acqua. Dopo un'attenta selezione, le radici di genziana vengono lavate, asciugate, triturate e messe a macerare in alcool etilico. Il preparato viene lasciato a riposo per almeno 40 giorni, al termine del quale, viene aggiunta una soluzione zuccherina e quindi, filtrato ed imbottigliato.

E' un liquore completamente naturale in cui non vengono impiegati coloranti e aromi artificiali.

La gradazione alcolica è di 16 % vol.

Il liquore di genziana viene utilizzato principalmente come digestivo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni della media ed alta Valle di Susa (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature consistono in recipienti di acciaio inox nei quali sono messe in infusione alcolica le piante. Miscelatori di acciaio inox sono impiegati per unire al preparato ottenuto lo sciroppo di zucchero che, dopo un periodo di riposo in altri recipienti inox, viene filtrato ed imbottigliato in recipienti di vetro.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e di conservazione del prodotto rispettano le attuali normative in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La tradizionalità del prodotto è documentata oltre che da un articolo di due studiosi, comparso su una rivista di botanica che analizza i diversi utilizzi della pianta di genziana in Valle di Susa, anche dalla consuetudine di molte famiglie valsusine di preparare questo liquore.

Il liquore di genziana viene prodotto da un liquorificio valsusino e commercializzato principalmente in Francia nelle regioni della Savoia e del Delfinato.

**Bibliografia**

Pierangelo Lomagno e Rossana Lomagno Caramello, "La fitoterapia popolare nella Valle di Susa", Allionia, Rivista dell'Istituto Botanico dell'Università di Torino, vol 16, 1970.

**Categoria A****Prodotto n. 12****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: LIQUORI DI ERBE ALPINE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I liquori di erbe alpine, segnalati, tipici della provincia di Cuneo sono: **Amaro Dragonet, Amaro Chiot, Saint Veran, Genzianella, Elisir di Genziana ed Erbe Alpine, Achillea Moscata, Centerbe.**

Le erbe alpine utilizzate per i diversi liquori sono principalmente:

- I. Achillea moscata;
- II. Artemisia;
- III. Carvi semi;
- IV. Genepy maschio;
- V. Genziana radice;
- VI. Genzianella fiori;
- VII. Ginepro bacche;
- VIII. Imperatoria radice;
- IX. Menta piperita;
- X. Timo montano.

Queste specie sono tutte spontanee e vengono raccolte dai montanari residenti nei Comuni montani delle Valli della provincia di Cuneo e dagli stessi conservate ed essiccate con le metodiche del Genepy.

Per i liquori amari, il semilavorato base viene principalmente ottenuto per infusione in alcool delle piante o radici; alla distillazione si ricorre per alcune specie al fine di ottenere particolari aromi. Per i liquori a tono più amaro, la miscela viene arricchita con zucchero bruciato, sempre senza aggiunta di altri coloranti.

La tecnica successiva di lavorazione è inizialmente simile a quella del Genepy. Dopo la brillantatura, i liquori più amari necessitano di un più lungo periodo di stagionatura prima dell'imbottigliamento. I prodotti si presentano con colorazione naturale, con tonalità più o meno intense.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I liquori di erbe alpine in oggetto vengono prodotti in provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I fiori, le piante e le radici essiccate vengono trasportate in sacchi allo stabilimento dove vengono controllate, selezionate e, se non vengono subito poste in infusione alcolica, sono conservate in contenitori areati. La lavorazione viene effettuata in recipienti ed attrezzature di acciaio inossidabile ed il liquore viene imbottigliato nel vetro.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I montanari conservano le specie alpine nelle loro abitazioni; nel liquorificio la lavorazione e l'imbottigliamento avvengono in appositi locali (infusione e distillazione, lavorazione e stagionatura, filtrazione ed imbottigliamento) che rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

L'utilizzo delle specie spontanee raccolte dai montanari per produrre liquori risale, come evidenziato da ricerche storiche, all'inizio del 1900.

**Categoria A****Prodotto n. 13****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINO DI CHIVASSO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il *nocciolino* di Chivasso è un liquore dolce al 24% di alcool a base di infuso di nocciole. Le nocciole vengono messe in infusione in alcool per permettere l'estrazione degli oli essenziali tipici. La miscela di acqua, alcool, infuso naturale di nocciole, aromi ed infusi particolari per l'arrotondamento del gusto avviene in contenitori di acciaio inox.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il *Nocciolino* viene prodotto nel Comune di Chivasso (Torino) e nelle zone limitrofe..

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La miscelazione e la stagionatura del prodotto avviene in contenitori di acciaio inox, per la filtrazione a freddo ci si serve di pannelli filtranti; l'imbottigliamento ed il confezionamento avvengono con macchine semiautomatiche.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avviene la produzione del *Nocciolino* sono distillerie che rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il *Nocciolino* è stato ideato e brevettato dalla ditta Capella Giovanni di Chivasso, negli anni immediatamente successivi il secondo conflitto mondiale. Nel 1950, la ditta Capella ottenne dal Comune di Chivasso l'autorizzazione a fregiare le etichette ed il marchio di fabbrica del prodotto con lo stemma gentilizio della città (deliberazione della Giunta Comunale n.216 del 5 dicembre 1950). La ditta Capella depositò il marchio all'Ufficio Centrale dei brevetti, modelli e marchi presso il Ministero dell'Industria e del Commercio il 28 aprile 1959 col n.149458.

La ditta Capella oggi non esiste più ed ha venduto il brevetto ad altre aziende.

**Categoria A****Prodotto n. 14****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: “OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE O PANCALIERI PIEMONTE”****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

L'olio essenziale greggio di menta piperita è ottenuto dalla distillazione in corrente di vapore dell'erba verde in pianta intera proveniente dalla coltivazione della Menta Piperita nera (Black Mint degli Inglesi), corrispondente alla specie botanica *Mentha Piperita Luds* varietà *Officinalis sole*, forma *Rubescens Camus*, nota come *Mentha di Mitcham* (località del Surrey, Inghilterra), in omaggio alla zona inglese dove se ne iniziarono le prime coltivazioni.

L'olio essenziale presenta un aspetto limpido, incolore o giallo pagliarino assai fluido, un aroma forte, penetrante, caratteristico di menta, un sapore pepato e lascia in bocca una persistente sensazione di freschezza seguita da una leggera punta di amaro.

La menta Piperita si propaga mediante piantine fogliate, estirpate manualmente e trapiantate quando la loro altezza è di 10-15 cm, in quanto i semi sono sterili.

I terreni migliori per la coltivazione sono di natura argilloso-silicea perché il sottosuolo è sempre umido. Essi sono sciolti o di media compattezza, limosi. La sabbia che rappresenta il 50-60% del volume è finissima e consente una buona percolazione dell'acqua. L'argilla è fine o finissima ed apporta una buona fertilità al terreno. Il calcare è deficiente. I terreni hanno un pH prossimo alla neutralità (pH 6.8 – 7.4) come è confermato dagli atti del Servizio Tecnico-Agricolo dell'Amministrazione Provinciale di Torino che, negli anni 1968-69, fece un'indagine sulla natura fisico-chimica dei terreni coltivati a menta nei comuni di Vigone e Villafranca P.te.

Al fine di ottenere l'olio essenziale, la raccolta viene effettuata nel periodo di piena fioritura verso la metà di agosto.

Le tecniche di coltivazione devono essere quelle in uso generalizzato e, comunque, atte a non modificare le caratteristiche del prodotto verde e, conseguentemente, quelle del prodotto finale.

La distanza tra i filari può variare da 36 cm a 75 cm con una densità variabile tra le 70.000 e le 150.000 piante per ettaro.

La produzione massima di “Olio Essenziale di Menta di Pancalieri” ad ettaro, per l'insieme degli appezzamenti di uno stesso produttore è fissata in 70 kg/ha di coltura specializzata.

La distillazione in corrente di vapore è realizzata per mezzo di alambicchi in metallo, di capacità variabile, costituiti da un corpo contenitore del prodotto da distillare, da un coperchio o duomo, e da una serpentina in acciaio inox refrigerata per la condensazione delle frazioni volatili. Il vapore necessario per la distillazione può essere prodotto direttamente, mediante immissione di acqua nel contenitore dell'alambicco e per mezzo di una sorgente di calore posta al di sotto dello stesso, oppure indirettamente qualora venga generato da una caldaia a parte ed insufflato nel contenitore attraverso apposito impianto alla temperatura massima di 105 °C (vapore saturo). In ambedue i casi le attrezzature sono dotate di apparecchiature per il controllo della temperatura e della pressione.

Le operazioni di distillazione, dirette all'ottenimento dell'olio, sono effettuate nello stesso areale dove avviene la produzione.

L'olio essenziale ricavato dalla distillazione dell'erba verde, prima del suo utilizzo per usi alimentari, deve essere sottoposto ad una o più ridistillazioni sottovuoto, denominate “rettifica” o “plurirettifica”, per ridurre taluni componenti indesiderati, tra i quali i “terpeni”, e migliorare, di conseguenza, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche

L' “Olio Essenziale di Menta di Pancalieri” può essere impiegato nell'industria liquoristica, dolciaria e

farmaceutica.

Per l' "Olio Essenziale di Menta di Pancalieri" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria DOP da parte della Società Cooperativa agricola a.r.l. Erbe Aromatiche. La comunicazione di tale richiesta è stata pubblicata sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le zone vocate sono l'area ristretta lungo il Po e i suoi affluenti (Pellice, Varaita, Macra), compresa tra Carignano e Villafranca Piemonte con centro in Pancalieri (To), comprendente comuni della Provincia di Torino e di Cuneo.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La distillazione in corrente di vapore è realizzata per mezzo di alambicchi in acciaio inossidabile di capacità variabile in regola con le attuali disposizioni di legge.

Dopo l'operazione di distillazione in corrente di vapore, la menta deve essere refrigerata prima di essere imbottigliata e immessa in consumo.

L'olio essenziale di menta deve essere conservato in fusti di acciaio inox od alluminio, ben sigillati, per evitare l'ossidazione e può essere utilizzato dopo sei mesi dalla distillazione. Il prodotto, una volta distillato, se conservato in ambienti freschi, con scarsa luminosità, non perde le sue caratteristiche negli anni.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La menta deve essere stoccata in appositi magazzini.

Durante la lavorazione in distilleria, il locale essenze deve essere separato dalle zone di preparazione della carica dell'alambicco o di riempimento dell'alambicco.

Tutte queste operazioni si svolgono in appositi locali rispondenti alle normative in materia legale.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La Menta Piperita nera venne introdotta in Italia nel 1903 da Honoré Carles, associatosi nel 1901 a Giovanni Varino fondatore della omonima distilleria di Pancalieri nel 1870. Dal 1908 questa specie botanica si diffuse velocemente sia per le rese in campo, remunerative per gli agricoltori, sia per le rese in essenza, remunerative per i distillatori.

Notizie sulla coltivazione delle mente in Piemonte risalgono al XVIII secolo, come riportato dalla "Iconographia Taurinensis", conservata nella biblioteca dell'Orto Botanico di Torino, ora Dipartimento di Biologia Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino.

Negli anni '20, numerose distillerie di menta sorsero nel Pancalierese.

Dal dopoguerra ad oggi, la coltivazione di menta rimane vincolata alla zona del Pancalierese, ampliandosi o contraendosi secondo il trend di mercato dell'olio essenziale, con il particolare della graduale acquisizione, da parte dell'azienda agricola, del mezzo strumentale (alambicco) necessario per effettuare in proprio l'operazione di distillazione. Ciò naturalmente consente di affermare che, anche se delle distillerie avanti citate, al giorno d'oggi ne rimangono poche, il prodotto, vale a dire l'olio essenziale greggio di menta piperita, continua ad essere presente sul mercato per le sue inconfondibili eccellenti caratteristiche.

**Bibliografia:**

- Paolo Rovesti, *L'Industria dell'essenza di menta in Italia*, *L'industria chimica*, Il notiziario chimico industriale, Agosto 1930.
- Aldo Pesante, *La verticilliosi della menta (Mentha Piperita L.) in Piemonte*, Bollettino del laboratorio sperimentale e osservatorio di fitopatologia, N. 2, luglio-Dicembre.
- Guido Rovesti, *La menta piperita e la sua industria in Italia*, *Rivista Italiana Essenze e profumi*, Milano, marzo 1929.
- Giovanni Fenaroli, *Sostanze Aromatiche Naturali*, Ed. Hoepli 1963, Milano.
-

**Categoria A****Prodotto n. 15****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: RATAFIA'****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Liquore a base di ciliegie nere, di moderata gradazione alcolica (alc. 26% Vol.).

La produzione avviene miscelando il succo di ciliegie in soluzione idroalcolica, zucchero e aromi.

Non ci sono problemi legati alla conservazione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente, esiste un'unica azienda che produce questo liquore ed è situata nel comune di Adorno Micca (Biella).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La produzione avviene in contenitori di acciaio inox. Il prodotto confezionato in bottiglie viene messo in commercio seguendo le disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La produzione e l'imbottigliamento si svolgono in appositi locali rispondenti alle normative in materia di igiene.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La tradizione ultra centenaria del prodotto può essere attestata da diverse documentazioni storiche, tra cui merita di essere citato un documento tratto dal libro "Tradizioni italiane" stampato in Torino nel 1848 nonché le varie onorificenze ottenute dal "Ratafià" dal 1891 al 1914.

**Categoria A****Prodotto n. 16****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: ROSOLIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il nome “Rosolio” significa letteralmente *Olio di Rose* e richiama il fatto che la bevanda ha viscosità tale da richiamare quella dell’olio ed è profumato alla Rosa. In termini più poetici, ma improponibili, significherebbe “Ros Solis” (Rugiada di Sole).

Il Rosolio è un liquore a bassa gradazione alcolica ed elevato contenuto di zucchero (intorno al 50%) che può avere come sapore base un’ampia gamma di ingredienti, fra i quali l’angelica, l’anice, le arance, l’assenzio, il cacao, il caffè, la cannella, il cassis, il cedro, le rose, il sedano, il the e la vaniglia.

Sino dal ‘700, aveva una certa fama (diffusa anche in Francia) un “Rosolio di Torino”, preparato impiegando rose, anice, mandorle amare, finocchio, semi di albicocche, colorato in rosso con cocciniglia.

Il Rosolio nasce tra la fine del ‘600 e l’inizio del ‘700, nel momento in cui diventa accessibile (almeno in termini di quantità se non di economicità) lo zucchero sufficientemente raffinato.

Il Rosolio è quasi completamente caduto in disuso ed alcune recenti riprese non hanno rispettato i canoni tradizionali (se la parte aromatica non è sufficientemente consistente il prodotto risulta stucchevole).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione avveniva nel Torinese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L’OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature sono quelle utilizzate in distilleria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione e conservazione possono rispettare le attuali normative in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La tradizionalità del prodotto è documentata da ricettari manoscritti dell’800 e da ampia letteratura tecnica, a cavallo fra ‘800 e ‘900.

**Categoria A****Prodotto n. 17****1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI****2) NOME DEL PRODOTTO: VERMUT****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il vermut deve il suo nome all'assenzio (*Artemisia Absinthium*), che viene usato nella sua preparazione e dà ad esso un'aroma ed uno speciale sapore amaro.

Il vermut è un vino aromatizzato. Esso si prepara aggiungendo ai vini bianchi e specialmente ai moscati, dell'alcool affinché il titolo alcolometrico volumico totale sia uguale o superiore a 17,5% Vol, dello zucchero di canna in quantità variabile a seconda dei casi e dell'estratto o concia in proporzioni tenute gelosamente segrete dai singoli fabbricanti.

L'estratto o concia (secondo le ricette originali primitive) deve essere il risultato di un'operazione di macerazione in alcool a freddo o di una infusione o digestione in alcool e vino a caldo di differenti droghe ed erbe aromatiche preventivamente pestate o macinate, a seconda della loro natura, le quali variano di qualità e di proporzioni a seconda delle ricette. Alcuni, per ricavare tutti gli aromi contenuti nelle droghe e nelle erbe, operano, invece, sottoponendole alla distillazione, dopo averle tenute per alcuni giorni in infusione nel vino o in un vino addizionato di 1/3 di alcool. Si ricava, così, un alcool aromatizzato che, aggiunto al vino, gli impartisce il sapore ed il profumo del vermut.

Un buon vermut non deve avere un grado alcolico superiore a 18% Vol e non deve essere né troppo profumato (aromatico), né troppo amaro.

Le sostanze che servono per aromatizzare il vermut provengono dal regno vegetale e, precisamente, da foglie, fiori, semi, radici, bulbi e cortecce di piante diverse. Sotto forma di essenze o di droghe, in quantità e combinazioni diverse, esse formano le molte ricette, tenute segrete dai singoli fabbricanti, atte a caratterizzare i vari tipi di vermut.

Fra le erbe aromatiche comunemente usate nella fabbricazione dei vini vermut, più importanti fra tutte sono le Artemisie o Assenzi. Esse costituiscono un genere assai ricco di specie, ma di queste soltanto alcune sono da preferirsi per finezza di profumi e di sapori aromatici, prime fra tutte l'*Artemisia Pontica*, la *Vallesiaca*, l'*Abrotanum*, l'*Arborescens*. Altre erbe aromatiche e droghe utilizzate sono: *Achillea*, *Angelica*, *Assenzio gentile alpino*, *Assenzio ordinario*, *Badiana*, *Calamo aromatico*, *Camedrio*, *Cannella*, *Cardamomo*, *Cardo santo*, *Cassia*, *Centaurea minore*, *Cerea*, *China*, *Chiodi di garofano*, *Coriandoli*, *Cortecce di aranci*, *Dittamo*, *Enula*, *Fave tonka*, *Fiori di lavanda o di spigo*, *Fiori di rosa*, *Galanga*, *Genziana*, *Gomma Dragante*, *Gomma elemi*, *Iride fiorentina*, *Issopo*, *Legno quassio*, *Lingua cervina*, *Maggiorana*, *Mandorle di pesca*, *Marrobbio*, *Noci moscate*, *Polmonaria*, *Rabarbaro*, *Salvia*, *Sambuco*, *Seme santo*, *Tanaceto*, *Timo*, *Vaniglia*, *Veronica*, *Zafferano*, *Zedoaria*, *Zenzero*.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il vermut è prodotto in tutto il Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER  
L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il processo di preparazione del vermut consiste nelle seguenti fasi: scelta degli ingredienti, macerazione in alcool a freddo o infusione in alcool e vino a caldo o distillazione delle differenti droghe ed erbe aromatiche ed imbottigliamento. La lavorazione viene effettuata in recipienti ed attrezzature di acciaio inossidabile e il liquore viene imbottigliato nel vetro.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Nel liquorificio, la lavorazione e l'imbottigliamento avvengono in appositi locali realizzati secondo le norme igieniche vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La fama del vermut è indissolubilmente legata al Piemonte e a Torino, in particolare, dove, alla fine del 1700, era una vera e propria arte la preparazione di questo vino aromatico. E' uno dei più interessanti e tipici vini aromatizzati italiani. La vecchia grafia del nome stesso era *vermut* (o *Wermouth*, o *Wermuth*). L'origine di questo nome non è sicura; generalmente si fa risalire al tedesco *Wermuth* "assenzio" (*Artemisia absinthium*). Si vuole che un vino di questo genere fosse già preparato nell'antichità dai Romani, sotto il nome di *Absinthiatum* (o *Absinthianum*) *vinum*. Il primo autore italiano che parla di questo vino è C. Villifranchi, nella sua *Oenologia toscana* (1773).

Il primo produttore e negoziante di vermut fu Antonio Benedetto Carpano che, nel 1786, aveva il suo negozio nel cuore di Torino. Un altro famoso negozio era quello di Rovero che annoverava il re Carlo Alberto tra la sua clientela. Nel 1838, i primi a saggiare le vie dell'esportazione furono i fratelli Giuseppe e Luigi Cora. Il loro esperimento di vendita in America ebbe notevole successo, tanto che la Casa Cora si dovette ingrandire. Da questo momento, altri stabilimenti per la produzione di vermut sorsero nelle province viticole piemontesi. Molte importanti Case parteciparono del successo internazionale di questa bevanda: Bartolomeo Dettoni, Carlo Gancia, Alessandro Martini, Francesco Cinzano, Giuseppe Ballor.

La presenza e la produzione di vermut nel torinese è stata documentata da studi storici locali.

**Bibliografia:**

- I. Dino Villari, *Storia di Antonio Benedetto Carpano, l'inventore del wermuth*, Cinquant'anni di pubblicità in Italia, 1957.

**Categoria B****Prodotto n. 1**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: AGNELLO BIELLESE</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> <p>La razza ovina Biellese è la principale razza autoctona del Piemonte, originaria della zona del biellese poi diffusasi soprattutto nelle province di Torino e Cuneo. L'attitudine produttiva prevalente è la produzione di carne. Le pecore Biellesi sono allevate con il sistema transumante, con utilizzazione dell'alpeggio per un periodo invernale in ovile in fondo valle o in pianura. La produzione principale è l'agnello leggero di 15-20 kg nato nel tardo autunno, dopo il rientro delle pecore dall'alpeggio, allattate dalla madre e venduto per Natale. La monta di recupero autunnale darà gli agnelli pasquali. E, quindi, una produzione stagionale che va da novembre- dicembre ad aprile.</p> <p>La resa è elevata, la carne risulta magra e di colore rosso chiaro. Visto il sistema di allevamento delle madri e l'alimentazione a base di solo latte materno, la carne degli agnelli è particolarmente pregiata.</p>
<b>Metodiche di lavorazione</b> <p>La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Tutto il Piemonte e in particolare tutte le province di Torino, Cuneo e Biella.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Nessun macello specializzato, utilizzati i macelli a capacità limitata per bovini.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>Le documentazioni sono molteplici tra cui:          Tricerri P., Gli ovini Biellesi, Rivista di Zootecnia, 1927          Vezzani V., La selezione della pecora Biellese, Ann. Accademia dell'Agricoltura di Torino, 1954.          Ubertaine A., Errante J., L'allevamento ovino in Piemonte, Piemonte agricoltura, supplemento al n.11 - Dicembre 1984.          Errante., Attitudine alla produzione della carne della razza ovina Biellese-II, Il Vergaro, 1984, 11, 25-27.          Errante J., Mazzocco P., Profitti M., Valutazione qualitativa di carcasse di agnelli biellesi, Atti Convegno "Parliamo di carni complementari", Fossano, 14-15/10/1993.</p>

**Categoria B****Prodotto n. 2**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>AGNELLO SAMBUCANO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>La razza ovina Sambucana (detta anche Demontina) è una razza tradizionale tipica della Valle Stura di Demonte a triplice attitudine, cioè in grado di fornire carne, lana e latte, anche se in limitata quantità.</p> <p>Gli animali sono allevati in allevamenti stanziali in valle e generalmente per almeno 4 mesi in alpeggio.</p> <p>L'agnello Sambucano viene prodotto in due tipologie:</p> <p>L'agnello di produzione primaverile comunque non leggero (18 – 24 kg)</p> <p>L'agnellone prodotto in autunno dopo che l'animale ha seguito la pecora al pascolo ed e si è alimentato solo con latte di pecora e con pascolando</p> <p>L'agnellone è detto anche <b>Tardoun</b> in quanto viene utilizzato per l'allevamento l'agnello nato tardivamente in primavera e quindi troppo leggero per essere macellato come agnello.</p> <p>Riteniamo opportuno segnalare anche alcune esperienze relative alla produzione della lana e di formaggi prodotti con il latte delle pecore sambucane. I formaggi sono delle formaggette o delle tome di media stagionatura.</p> <p>In Valle Stura sono presenti ca. 5.000 capi di pecora Sambucana di cui ca. 3.000 in purezza.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Il territorio della Valle Stura di Demonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Questa razza è presente da sempre sul territorio della Valle di Stura di Demonte.

**Categoria B****Prodotto n. 3**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BALE D'ASO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> E' un insaccato che un tempo aveva forma più sferoidale, da cui il nome. L'involucro è costituito da trippa di vacca o vitellone, cucita a mano in modo da ottenere delle tasche di 10 x 20 cm circa. Peso 0,5 – 1,5 Kg <b>Metodiche di lavorazione</b> L'impasto è formato dal 30% di carne bovina, 20% di carne di asino e 50% di carne e grasso di suino. Il tutto è macinato e inserito nella tasca di trippa che viene chiusa. E' venduto fresco (ed allora deve essere bollito per 2 ore) oppure è venduto dopo cottura in forno a vapore, tagliato a fette o intero
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Comune di Monastero Vasco (CN)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Non si segnalano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Normali salumerie
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> E' citato in 'Cronache Monasteresi' di Domenico Dama, edito dal Comune di Monastero Vasco. Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 41.

**Categoria B****Prodotto n. 4**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BATSUA'</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' una preparazione per una particolare ricetta gastronomica
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Pulitura ed eventuale rasatura degli zampini. Bollitura con un po' di aceto. Disossatura e taglio a strisce. Le striscette così ottenute verranno impanate e consumate fritte.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffusa in varie zone del Piemonte
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumerie
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale. Citiamo inoltre Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte, p.100

**Categoria B****Prodotto n. 5**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BERGNA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Carne di pecora essiccata al sole, non aromatizzata, né trattata.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La carne viene appesa per essere essiccata al vento e viene protetta in modo che le mosche non la possano intaccare.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Montagne della Valsesia
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
E' una pratica arcaica utilizzata dai pastori specialmente nei periodi di alpeggio per poter conservare le carni.

**Categoria B****Prodotto n. 6**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BISECON (BISECUN)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' un salame cotto di trippa (Buseca = trippa). La grana è quella di un salame cotto. Talvolta è fatto anche con testina
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Vengono fatte cuocere le trippe (o la testa) in un brodo di verdure, vengono condite con soffritti di cipolle, conciati con aromi e insaccate in un budello grosso come quello del salame cotto. Segue mezz'ora di cottura in acqua bollente. E' venduto a fette.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffusa in varie zone del Piemonte
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumerie
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale. Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 41.

**Categoria B****Prodotto n. 7**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BOVINO PIEMONTESE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>Si tratta di una razza tradizionale e caratteristica del Piemonte in particolare diffusa nel cuneese, nell'albese e nell'astigiano. E' una razza specializzata per la produzione di carne facilmente riconoscibile per via del mantello bianco, in grado di offrire ottime rese di macello e carne di ottima qualità. La razza è da sempre presente in purezza nella regione ed è stata in passato utilizzata come razza a triplice attitudine; era cioè in grado di fornire carne, latte e forza lavoro. Allo stato attuale è individuata come razza a forte vocazione per la fornitura di carne che tra l'altro risulta essere oggettivamente di ottima qualità. Da evidenziare la caratteristica di alcuni animali definiti "Fassoni" o "della coscia" di presentare muscoli particolarmente ipertrofici al livello dorsale e a livello della coscia "Groppa doppia e/o coscia doppia". Tali animali sono particolarmente apprezzati sia per la resa in carne ancora migliore nei confronti degli altri soggetti della razza.</p> <p>Le femmine producono latte in quantità piuttosto limitata, nei confronti di altre razze, ma di ottima qualità; il latte delle bovine piemontesi da sempre ha fornito la base per le attività di caseificazione del Piemonte e quindi per moltissimi formaggi riconosciuti ora come tradizionali.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Le metodiche di lavorazione riguardano le attività di macellazione o di trasformazione delle carni. In questa scheda vogliamo segnalare la Razza Piemontese e la sua attitudine ad essere allevata sia al pascolo, sia in modo stabulare.</p> <p>Le carni ottenute dagli animali di Razza Piemontese sono famose nella tradizione per le preparazioni gastronomiche e culinarie tipo i bolliti, la carne cruda all'albese, i brasati ecc.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Il Piemonte ma in particolare la provincia di Cuneo, la zona di Alba, la provincia di Asti e alcune zone della provincia di Torino.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>La Razza esiste da tempo immemorabile in Piemonte.</p>

**Categoria B****Prodotto n. 8**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Carne salata conciata con spezie ed aromi naturali (cannella, chiodi di garofano, aglio, rosmarino, alloro, facoltativamente ginepro.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Salata a secco per almeno 15 gg. Insaccata in pelle naturale (possibilmente pelle di sugna). Legata a mano. Asciugatura 15 gg. Stagionatura 3-4 mesi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Val d'Ossola e vallate limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Nessun materiale e attrezzatura specifica da segnalare.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normale laboratorio di macelleria. Stagionatura in cantina.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Vi sono laboratori di macelleria che producono tale salume da più di 50 anni

**Categoria B****Prodotto n. 9**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BUE DI CARRU'</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Si tratta del bovino di razza Piemontese 'nostrano', che fino al dopoguerra si utilizzava per lavorare i campi e a fine carriera (3 anni circa) era avviato al macello. Il termine 'nostrano' è qui utilizzato per indicare gli animali diversi dai bovini Piemontesi 'della coscia'. Attualmente sta diventando una produzione legata al prestigio dell'azienda, il che porta ad allevare un bovino anche fino a 4-5 anni. A Carrù (CN) vengono valutate classi differenti di buoi dai 16 ai 18 mesi (Vitello in bocca), fino al bue finito in bocca (4 anni almeno) <b>Metodiche di allevamento</b> I vitelli sono castrati a 3-6 mesi. E' questo il momento migliore, ma alcuni castrano in epoche diverse. In genere si utilizzano piani alimentari non specifici, almeno per i primi tempi, basati sulla somministrazione di foraggi e pochi concentrati. Poi nell'ultimo anno si effettua il finissaggio, incrementando gli sfarinati. Attualmente il numero di buoi sta aumentando e vi sono miglioramenti anche in termini di qualità del bestiame.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Tutto il Piemonte, in particolare Piemonte meridionale.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> La Fiera si tiene ormai da 100 anni ed appartiene alla tradizione. Il bue era già utilizzato prima dell'avvento delle trattrici agricole, la sua 'storia produttiva' ha dunque più di 25 anni.

**Categoria B****Prodotto n. 10****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: BUNDIOLA (BONDIOLA)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

E' un insaccato a base di carne e grasso di suino, lungo circa 15 centimetri e di diametro di 10 centimetri, con peso di circa 1,5 chilogrammi. La sua caratteristica particolare era, tradizionalmente, la notevole dimensione dell'insaccato, visto che si impiegava la vescica del maiale come budello, anziché l'intestino, e quindi le dimensioni erano maggiori e il peso raggiungeva i 5 chilogrammi. Per rispondere alle esigenze del mercato, attualmente è più frequente l'impiego di un budello di grande diametro, mentre la vescica è utilizzata solo eccezionalmente. Viene consumato tagliato a fette sottili.

**Metodiche di lavorazione**

La carne suina e il grasso sono tagliati a pezzi di circa 2 per 1 centimetro. Si aggiungono spezie ed aromi più forti rispetto agli altri insaccati e si lascia riposare ed asciugare la pasta per circa 2 giorni. Poi si passa ad insaccare la pasta, nella vescica o in un budello di grande diametro, e il prodotto viene posto "a sudare" a circa 25 °C per altri 2 giorni, durante i quali l'impasto perde acqua. Un tempo il prodotto si faceva poi asciugare durante il giorno all'aperto, attualmente è posto per circa 10 giorni in una cella ventilata e poi in un locale umido e fresco (da 6 a 10 °C) per favorire la "fioritura", cioè la comparsa di muffe sull'esterno. La stagionatura dura da un minimo di 6 mesi fino a oltre un anno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tutta la Valsusa.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Non si segnalano attrezzature particolari, oltre alla vescica di maiale.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I locali di produzione e stagionatura non presentano caratteristiche particolari.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Esistono solo testimonianze orali.

**Categoria B****Prodotto n. 11**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPPONE DI MONASTEROLO DI SAVIGLIANO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' un pollo rigorosamente maschio castrato. La razza non è ben definita perché sul posto se ne possono trovare varie. ( La "nostrana", la "Livornese", la "Bionda", la "Bianca" ecc..)
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Quando i pollastrini hanno raggiunto i tre mesi di vita, e i testicoli sono scesi nella loro posizione definitiva, nel periodo estivo, cioè Luglio e agosto, vengono privati della cresta, dei bargigli e poi segue l'estrazione dei testicoli, il tutto fatto manualmente. Questo intervento può avvenire con due metodiche differenti: Il primo consiste in un taglio realizzato con un "Vernantin" (coltello a serramanico molto affilato) o un paio di forbici nella parte posteriore del pollo sotto la zona anale in senso orizzontale, poi con le mani (in genere femminili perché più piccole) vengono estratti i testicoli chiamati anche "ovetti" in quanto simili agli ovetti delle galline che non hanno ancora costruito il guscio calcareo attorno. Successivamente viene ricucito il tutto. Durante l'intervento può essere utilizzato del comunissimo alcool e strutto o olio d'oliva per ammorbidire e ingrassare la cucitura. Il secondo è un'intervento meno arcaico effettuato su animali di 60-80 giorni e quindi operando su testicoli non ancora completamente discesi, con tale metodo la mortalità è più contenuta. Questo consiste nell'allungare il pollo sollevando l'ala destra, incidendo sotto l'ala con un bisturi e formando un taglio in senso orizzontale tra l'ala ed il petto. Successivamente con l'ausilio di pinzette si estraggono i testicoli. La ferita non necessita di cuciture, non si ha perdita di sangue, ed il tutto viene disinfettato con alcool. Particolare che veniva effettuato storicamente era il taglio della cresta, al cui posto veniva poi cucita una piuma.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Monasterolo di Savigliano e zone limitrofi (CN)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Nessuna attrezzatura in specifico se non quelle presenti in un macello di avicoli.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Comuni macelli per avicoli
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Le testimonianze di allevamento e di produzione sono orali e le metodiche sono state tramandate di padre in figlio. Documenti scritti si possono ricercare sul Dizionario Gastronomico del Piemonte di Sandro Doglio, Silvano Osella con Storia e ricette e da documenti contabili di alcuni produttori.

**Categoria B****Prodotto n. 12****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI MOROZZO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Si tratta di un pollo maschio castrato. La razza è definita come 'nostrana': piumaggio rosso, penne nere a livello caudale e penne del collo dorate. Le zampe e la pelle devono essere ben gialle. Mediamente i capponi di razza nostrana raggiungono il peso di 2.5 Kg.

**Metodiche di allevamento**

I pulcini nascono tra fine marzo e maggio; generalmente vengono alimentati, nelle prime fasi, con mangimi integrati o con mangimi macinati. Si passa poi alla somministrazione di granturco spaccato e, successivamente, di chicchi interi. Le tecniche di allevamento utilizzate dai produttori possono essere variabili, ma quasi tutti gli allevatori utilizzano mangimi o granelle prodotti in azienda. I polli vengono allevati all'aperto (cortili, prati, ecc...). Verso i quattro mesi di vita (agosto - settembre) i polli sono castrati, o meglio 'capponati'. L'operazione è effettuata generalmente dalle donne e consiste in un taglio, solitamente con le forbici, in una zona ben definita in prossimità della regione anale. Segue l'estrazione dei testicoli (a mano) e la cucitura (sutura), con ago e filo, della ferita. Vengono inoltre tagliati la cresta ed i bargigli. Durante l'operazione sono utilizzati disinfettante (alcohol) ed anche olio per ammorbidire alcune zone della pelle.

L'operazione di castrazione è fondamentale per poter ottenere un buon cappone; l'animale, infatti, non deve presentare caratteri sessuali secondari e deve avere la testa piccola, bianca, priva di colorazioni rosse o rossicce o pezzetti di cresta. Durante la fase di capponatura si verifica anche una certa mortalità.

Gli animali sono poi allevati fino al mese di dicembre quando, in occasione della fiera, vengono venduti.

Alcuni allevano i capponi l'ultimo mese al chiuso in modo che si effettui un finissaggio corretto e cioè in modo che i capponi diventino più facilmente grassi e con colorazione gialla. A tal fine sono spesso utilizzati pastoni di granella sovente amalgamati con latte.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Morozzo (CN), come centro fieristico, e zone circostanti.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La fiera si tiene da più di 50 anni a dicembre, il lunedì prima di Natale.

**Categoria B****Prodotto n. 13**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di una produzione tradizionale molto diffusa nelle campagne del Piemonte, in particolare a San Damiano d'Asti si è sempre tenuta una fiera intorno alla metà di Dicembre dove gli agricoltori presentavano i loro capponi. Per la preparazione dei capponi a San Damiano si utilizzano razze locali ed in particolare la bionda piemontese che pare nella zona abbia una specificità tipica e prenda il nome di Rossa di Villanova.
<b>Metodiche di allevamento</b>
Le metodiche di allevamento del cappone e di capponatura sono generalmente comuni in tutte le zone; i pulcini quando hanno raggiunto il peso di ca. 1 – 1,5 kg vengono capponati, vengono perciò privati dei testicoli con una operazione effettuata a mano generalmente dalle donne. La capponatura comprende anche il taglio della cresta e dei bargigli (vengono quindi eliminati anche i caratteri sessuali secondari). I capponi vengono poi allevati generalmente liberi all'aperto, nei cortili o nelle zone limitrofe all'azienda agricola; vengono alimentati con prodotti aziendali, per la maggioranza mais anche intero. Il giorno della fiera (intorno alla metà di Dicembre) i capponi vengono portati in esposizione e vengono venduti, capita spesso però che molti capponi vengono venduti direttamente in cascina. Un buon cappone deve essere chiaro, senza cresta, con testa piccola; il peso dei capponi di San Damiano oscilla dai 2.5 ai 3 talvolta 3.5 kg.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
San Damiano D'Asti frazioni di San Damiano e zone circostanti.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La fiera si tiene da tempi remoti.

**Categoria B****Prodotto n. 14**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPPONE DI VESIME</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Galletti capponati a mano ed allevati in modo tradizionale.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Vesime (AT)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La fiera del cappone di Vesime si tiene da più di 50 anni.

**Categoria B****Prodotto n. 15**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPRETTO DELLA VAL VIGEZZO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di animali appartenenti a razze diverse, con prevalenza di razza camosciata ma allevati in Val Vigizzo attenendosi ad un regolamento emesso dalla omonima comunità montana. Il capretto deve essere nato e macellato in Val Vigizzo e deve essere alimentato solo con latte di capra; il suo peso di vendita oscilla tra i 9 ed i 13 kg, attenendosi a queste regole l'allevatore potrà ottenere la concessione del marchio di tipicità della Val Vigizzo per i capretti prodotti.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Territorio della Val Vigizzo.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Il patrimonio ovicaprino è presente nella valle da sempre.

**Categoria B****Prodotto n. 16**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CARN SECA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di carne bovina marinata ed essiccata.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
I tagli magri di carne ottenuti generalmente da bovini di razza Bruna locale vengono disossati e posti a marinare per una decina di giorni in una concia di vino rosso, marsala, sale, pepe, aromi e spezie. Dopo la marinatura la carne viene fatta asciugare all'aria per ca. 60 gg. Alcuni giorni prima della vendita viene passata nella farina bianca.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Prodotto tipico del Verbano Cusio Ossola.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Normali attrezzature di macelleria
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
I locali di stagionatura o asciugatura presentano spesso pareti e fondi geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Enrico Bianchetti – L'Ossola inferiore – Notizie storiche e documenti Torino 1878 Goffredo Casalis – Dizionario geografico storico e statistico di SM il Re di Sardegna, Torino 1835 e 1856.

**Categoria B****Prodotto n. 17****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: CASTRATO BIELLESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

La razza ovina Biellese è una razza autoctona del Piemonte originaria della zona del Biellese poi diffusasi anche nelle province di Torino, Cuneo, Asti, Novara e Vercelli.

L'attitudine produttiva prevalente è la produzione di carne anche se, nella pianura torinese e cuneese, non sono rare le pecore Biellesi munte e il loro latte trasformato per la produzione di tomette e di ricotta di pecora.

Le pecore Biellesi sono allevate con il sistema trasumante, con utilizzazione dell'alpeggio per un periodo di 5-6 mesi e periodo invernale in ovile in fondo valle o in pianura. Vi sono anche greggi nomadi ( un migliaio di capi) che trascorrono il periodo estivo in montagna mentre nel periodo invernale utilizzano le zone marginali, il sottobosco e il pascolo itinerante.

La produzione principale è l'agnello leggero di 15-20 kg nato nell'autunno, allattato dalla madre e venduto per Natale.

Il castrato di 12-18 mesi con il peso vivo di 65-80 kg è prodotto prevalentemente dagli allevatori nomadi. Gli agnelli sono lasciati sotto la madre fino allo svezzamento naturale, castrati verso i 4-5 mesi di età e, sempre con le madri, portati in alpeggio. Il latte materno e l'erba di pascolo costituiscono l'unica alimentazione di questi soggetti. La resa è elevata, la carne (in considerazione del sistema di allevamento) risulta magra, di colore rosso chiaro.

**Metodiche di lavorazione**

La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Biellese, l'Alto Canavese, il Verbano Cusio Ossola

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Nessun macello specializzato, utilizzati i macelli a capacità limitata per bovini.

<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
---

Nell' area del Biellese, si hanno notizie dell'artigianato laniero e del contemporaneo allevamento delle pecore fin dal Medioevo.

I primi censimenti dell'agricoltura ( e del settore ovino in particolare) risalgono alla fine del 1700. Uno Standard della razza Biellese fu definito ufficialmente nel 1959 con un D.M. poi modificato nel 1985.

Alcuni riferimenti bibliografici sull'allevamento e le produzioni della pecora Biellese sono indicati di seguito.

Tricerri P., Gli ovini Biellesi, Rivista di Zootecnia, 1927

Sodano M., La pastorizia biellese nel 1700 e l'introduzione della razza Merinos, 1934, Illustrazione Biellese, N.11/12

Vezzani V.,La selezione della pecora Biellese,Ann.Accademia dell'Agricoltura di Torino, 1954.

Vicquery G., Fame d'erba, 1983, Ed. Virginia, Milano

Ubertalle A., Errante J., L'allevamento ovino in Piemonte, Piemonte agricoltura, supplemento al n.11 - Dicembre 1984.

Errante., Attitudine alla produzione della carne della razza ovina Biellese-II, Il Vergaro, 1984,11,25-27.

Errante J., Mazzocco P., Profiti M., Valutazione qualitativa di carcasse di agnelli biellesi, Atti Convegno "Parliamo di carni complementari", Fossano, 14-15/10/1993.

**Categoria B****Prodotto n. 18**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
<p>Coniglio di corporatura media, corpo e testa allungati, orecchie di lunghezza massima di 14 cm, con pelo di colore grigio, ventralmente di colorito più chiaro come anche sulla parte inferiore della coda, pelliccia soffice di media lunghezza. E' generalmente presente sulla nuca una macchia chiara. Zampe robuste con unghie pigmentate.</p> <p>Peso dei maschi adulti: intorno ai 4 -5 Kg circa.</p> <p>Peso delle femmine adulte: 3 -4 Kg circa.</p>
<b>Metodiche di allevamento</b>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
<p>Quasi completamente scomparso, si trovano pochi esemplari in purezza; le operazioni di recupero della razza sono effettuate presso il Centro di Allevamento del Dipartimento di Scienze Zootecniche - Facoltà di Agraria di Torino.</p> <p>Razza tipica del Carmagnolese.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<p>Gli animali venivano allevati in modo tradizionale familiare, estensivo, in conigliere di legno con alimentazione basata su foraggi, erba fieno e scarti delle coltivazioni della frutta, degli ortaggi e della cucina.</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<p>La razza era molto diffusa negli allevamenti piemontesi ancora negli anni '50, poi la presenza è andata calando. Molto materiale bibliografico è presente presso il Dipartimento di Scienze Zootecniche - Facoltà di Agraria dell'Università di Torino</p>

**Categoria B****Prodotto n. 19**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>COPPA COTTA BIELEISA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> La coppa cotta Bieleisa è un prodotto a base di carne di maiale (coppa disossata) con l'aggiunta di sale e spezie quali pepe, cannella, chiodi di garofano, droga fiorita e macis. Importante è l'aggiunta del vino che contribuisce notevolmente al profumo e al gusto finale.
<b>Metodiche di lavorazione</b> La lavorazione avviene in cinque fasi diverse : la scelta delle carni e delle droghe, la salagione (importante in quanto questa fase contribuisce alla bontà finale del prodotto), la stagionatura immersa nel vino e nelle spezie (operazione che dura circa 30 giorni), l'insacco in budella Bondeana e la cottura che avviene a una temperatura di circa 72 gradi per 5 ore.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Provincia di Biella
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Vengono utilizzate le consuete attrezzature da salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumifici o laboratori artigianali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Non è presente una documentazione bibliografica riguardante la Coppa cotta Bieleisa, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo, tra le quali la testimonianza di un produttore "storico" il cui salumificio risale al 1906.

**Categoria B****Prodotto n. 20**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FILETTO BACIATO DI PONZONE O SALAME FILETTO BACIATO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di un salume composto da un sottofiletto di maiale salato e profumato avvolto poi in una pasta di salame di puro suino e quindi insaccato in budello di maiale.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Per la lavorazione vengono utilizzati tagli pregiati di maiale (suino pesante) di produzione nazionale. Oltre al sottofiletto che costituisce il “cuore del prodotto” si utilizzano, per la preparazione della pasta di salame, tagli magri pregiati con l’aggiunta di guanciale e di pancette. Il processo di salatura e marinatura del sottofiletto o filetto è riservato, la macinatura della pasta è di grana grossa. Il prodotto viene poi insaccato in un budello naturale (non sintetico) e la stagionatura varia da uno a due mesi, a seconda delle caratteristiche desiderate dai clienti; il prodotto può tenere anche stagionature di 4 mesi ca., le tendenze del mercato sono però di utilizzo di salumi morbidi. La stagionatura avviene nella zona di Ponzone caratterizzata da un microclima particolare che probabilmente conferisce specifici aspetti organolettici al prodotto.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Il territorio del Comune di Ponzone (AL) con le sue frazioni di Cimaferle e Abasse.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L’IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipici materiali ed attrezzature di salumificio o di macelleria.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Idem come sopra.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale, alcuni salumifici producono il prodotto da più di tre generazioni.

**Categoria B****Prodotto n. 21**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FRISSE (FRESSE) o GRIVE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> Sono polpettine fatte con fegato nero, polmone, frattaglie varie, carnetta e grasso di gola, impastate ed avvolte nell'omento. Le polpettine, che hanno pezzatura di ca. 1 etto, vengono sovente cosparse di farina gialla affinché non si attacchino le une alle altre. Alcuni aggiungono uvetta lasciata a bagno nel vino per una notte, altri zucchero. Vengono fritte in padella ed una volta venivano fritte con lo strutto o il burro.
<b>Metodiche di lavorazione</b> Normali metodiche di salumeria, macinatura e lavorazione.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Diffuse un po' ovunque in Piemonte, specialmente nel Canavese e delle Langhe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Normali attrezzi da salumeria.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Normali salumerie.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Viene indicato un salumificio che festeggia i 50 anni di attività ed ha sempre fatto questi prodotti. Inoltre: Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 43

**Categoria B****Prodotto n. 22**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>GALLINA BIANCA DI SALUZZO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Razza di taglia medio-piccola; cresta (4 - 6 denti eretta nel gallo e pendente nella femmina) bargigli e guance sono rossi. Becco e pelle gialli, piume bianche con riflessi paglierini sul collo e sul dorso, coda alta bianca. I maschi arrivano a pesi di 2,5 Kg circa. Il colore del guscio delle uova è prevalentemente bianco.
<b>Metodiche di allevamento</b>
Gli animali venivano e vengono tutt'ora allevati in modo ruspante cioè come animali da cortile, liberi, a terra con alimentazione basata sull'utilizzo di mais e di prodotti della coltivazione delle aziende rurali. Produzioni tipiche: pollo, cappone e gallina a fine produzione.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Zone tra il cuneese ed il torinese - zone del saluzzese corrispondenti all'Antica Provincia di Saluzzo.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Trattato di statistica della Provincia di Saluzzo a cura del sovrintendente Giovanni Eandi (1800) in cui ci sono elementi sulla consistenza ed importanza dell'allevamento del pollame.

**Categoria B****Prodotto n. 23**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>GALLINA BIONDA PIEMONTESE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Testa di medio sviluppo con cresta a 4 o 6 denti, eretta nel gallo e con pendenza laterale nella gallina. Bargigli cresta e guance sono rossi. Becco e pelle gialli, piumaggio con colorazione abbastanza variabile dal biondo al camosciato. Coda alta e nera nella femmina e bianca o bluastro nel maschio. Il peso vivo nei galli adulti varia da 2,5 a 3 Kg circa, nelle femmine adulte da 2 a 2,5 Kg. La razza presenta buona resistenza alle malattie. Produzioni tipiche: pollo, cappone e gallina a fine produzione. <b>Metodiche di allevamento</b> Gli animali venivano e vengono tutt'ora allevati in modo ruspante cioè come animali da cortile, liberi, a terra con alimentazione basata sull'utilizzo di mais e di prodotti della coltivazione delle aziende rurali.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Cuneese (centallo, Villanova, ecc.) ed astigiano.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> -Ardium M. - Conservatorio delle razze avicole in pericolo di estinzione, Informatore Agrario, 1997/4, 69-73 - Vezzani V. Franceschetti G. - La selezione della gallina piemontese, Tip. La Stampa Torino, 1938 - Lavoro fatto dal Prof. Vittorino Vezzani, Direttore del Pollaio Sperimentale di Torino, negli anni '30 sulla selezione della Bionda Piemontese

**Categoria B****Prodotto n. 24****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**

**2) NOME DEL PRODOTTO: LARDO (Con cotenna, senza cotenna, alle erbe, nella doja, salato, in salamoia, di Parone, affumicato, steccato, arrotolato ecc.)**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

Si tratta di uno dei tagli di maiale più utilizzato e di cui si hanno testimonianze fin da quando era utilizzato anche a scopo terapeutico per guarire il cosiddetto “Fuoco di Sant’Antonio”.

Il lardo in Piemonte ha tradizioni antichissime ed ha sempre costituito una base per l’alimentazione popolare, oltre ad essere utilizzato come battuto nelle preparazioni gastronomiche e di cucina veniva spesso utilizzato per lardellare le carni o veniva accompagnato con i prodotti locali anche semplici tipo le castagne.

**Metodiche di lavorazione**

Le metodiche di lavorazione del lardo sono molte e diverse; esistono lardi con la cotenna, altri vengono scotennati, alcuni lardi sono salati con sale solido, altri vengono posti in salamoie segrete per tempi variabili. Esistono tipologie di lardo affumicato e molto spesso viene aromatizzato con erbe ed essenze officinali caratteristiche delle valli di produzione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il lardo è un prodotto tradizionale diffuso in tutto il Piemonte sono da ricordare in particolare IL **Lardo della doja** conservato sotto sale nella tipico contenitore di terracotta (otre) in cui si può mantenere per alcuni mesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L’IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Tipiche dei salumifici o macellerie.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Tipiche delle macellerie e salumifici, talvolta con pareti naturali per la stagionatura.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il lardo è un prodotto tradizionale che esiste con documentazione storica antichissima.

**Categoria B****Prodotto n. 25**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>LINGUA DI BOVINO COTTA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' un prodotto tradizionale. Si tratta di lingue di bovino, una volta di animali nostrani (cioè di razza piemontese) che venivano poi utilizzate per preparare diverse specialità gastronomiche tipo la "lingua al verde o la lingua rossa o piccante".
<b>Metodiche di lavorazione</b>
<p><u>Metodologia tradizionale:</u></p> <p>Dopo la toelettatura e la pulizia, le lingue di bovino si massaggiavano con salnitro e poi si posizionavano in un vascone sovrapponendole in strati separati da sale grosso. La salatura durava ca. 10 gg con rivoltamenti delle lingue ogni tre giorni, spesso nella salatura si utilizzavano anche spezie e droghe. Dopo 10 gg ca. di salatura le lingue venivano lavate in acqua corrente e poi fatte bollire a seconda della dimensione per 2 ore, 2 ore e mezza.</p> <p><u>Metodologia attuale:</u></p> <p>La salamoia viene generalmente iniettata tramite macchine siringatrici, la cottura avviene in forni a vapore ed il confezionamento avviene con tecnica del sottovuoto.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Tutto il Piemonte in particolare le zone nord – occidentali.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Normali attrezzi da salumeria o salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze e tradizioni orali, vi sono salumifici che esistono da più di 50 anni e le hanno sempre prodotte.

**Categoria B****Prodotto n. 26**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: 'L MLON</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Prodotto a base di carne suina. E' un insacco di colore scuro, di aspetto asciutto e di consistenza dura e compatta. Le parti utilizzate sono principalmente: il guanciale, carne tritata magra e grassa, spezie pestate nel mortaio tra le quali, cannella, noce moscata (galanga), chiodi di garofano, pepe nero e sale rigorosamente grosso. Vino barbera e per alcune tipologie con grappa.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La vescica dell'animale viene lavata e conservata con acqua ed aceto fino ad utilizzarla per insaccare il guanciale del maiale inciso con piccoli tagli. Nell'insacco viene successivamente cosparsa con le spezie e il sale, spruzzato del vino o della grappa ed infine farcito con la carne tritata precedentemente speziata. Il tutto viene legato a mano con lo spago che deve incidere meticolosamente il prodotto riproducendo la forma del melone. Viene realizzata esclusivamente nei primi mesi freddi ( da novembre a febbraio). Il prodotto deve successivamente esser stagionato fino a raggiungere una buona consistenza, o, come veniva calcolato un tempo, fino alla mietitura del grano.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Aziende agricole nel Saluzzese, Saviglianese, Cervignasco, Monasterolo di Savigliano e zone limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
La realizzazione essendo effettuata principalmente per un consumo familiare, non segue strettamente la normativa 155 del 27 maggio 1997, pertanto le caratteristiche dei locali e delle attrezzature spesso non sono corrispondenti a quelle dei salumifici.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
La lavorazione oggi giorno si effettua in laboratori artigianali di lavorazione della carne suina molto semplici dove la stagionatura viene fatta in piccoli "crotin" (Cantine), o anche in realtà tecnicamente più moderne quali veri e propri salumifici
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Le testimonianze sono pressoché orali date dagli anziani delle zone Saluzzesi, Saviglianesi, Fossanesi intervistate e messe in calce dall'Accademico Silvano Cav. Osella.

**Categoria B****Prodotto n. 27**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>LUMACHE DI CHERASCO (DI PIANURA)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di lumache allevate in aziende generalmente della pianura o della collina piemontese. Nella regione vi sono ca. 850 aziende che allevano lumache su di una dimensione complessiva di ca. 700 ha. La sede dell'associazione degli elicicoltori e relativi Istituto è situata a Cherasco in provincia di Cuneo. La metodologia di allevamento utilizzata è ratificata per tutte le aziende iscritte all'associazione. Le lumache devono essere allevate all'aria aperta, devono essere alimentate con vegetali freschi, queste condizioni determinano una crescita lenta ed un periodo di allevamento lungo delle lumache, aspetti che però sono si ripercuotono positivamente sulla qualità delle carni rendendole saporite e non flaccide. Le specie generalmente allevate sono la <i>Helix pomatia</i> e la <i>Helix aspersa</i> (detta anche vignarola).
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Non si segnalano particolari metodiche relative all'allevamento, vi è inoltre un fiorente indotto relativo alla lavorazione delle lumache (Surgelamento, lavorazione, lavorazione dei gusci ecc.).
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Relativamente al Piemonte la maggioranza degli allevamenti sono diffusi in provincia di Cuneo e di Torino.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
L'istituto di Elicicoltura esiste a Cherasco dal 1971.

**Categoria B****Prodotto n. 28**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>LUMACHE DI MONTAGNA - CHIOCCIOLE DI BORGO SAN DALMAZZO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Sono le lumache raccolte e ingrassate nelle zone di montagna, (esclusivamente di specie <i>Helix pomatia alpina</i> ) e presentate alla “Fiera Fredda” come ultimo prodotto dell’agricoltura” prima della chiusura della stagione dovuta alla pausa invernale. L’attività di raccolta ed ingrasso delle lumache ha fornito da sempre una interessante possibilità di integrazione del reddito alle popolazioni della montagna. Le lumache della specie <i>Helix pomatia alpina</i> si presentano generalmente più grosse di quelle delle altre specie. La caratteristica del “pascolo” sui territori montani, e la somministrazione in allevamento di erbe aromatiche prelevate dagli stessi ambienti naturali, le rende eterogenee in termini di dimensioni, di sapore e consistenza delle carni a seconda delle caratteristiche dei vegetali con cui si sono alimentate.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Le lumache, raccolte a mano in ambiente montano, vengono messe in recinti di allevamento e sottoposte a pratiche di ingentilimento delle carni in vista della vendita tardo-autunnale nella fase di opercolatura della conchiglia.
<b>3) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Le vallate del cuneese in particolare nei dintorni di Cuneo.
<b>3) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Asportazione di eventuali frammenti di terra o di altre impurità aderenti alla conchiglia, selezione mediante calibratura e sistemazione in cassette rigorosamente in legno.
<b>3) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La fiera delle lumache di Borgo San Dalmazzo si tiene da più di 400 anni.

**Categoria B****Prodotto n. 29**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MICA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Impasto macinato di carne e grasso di suino, pressato e ricoperto di farina di segale e pepe.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La carne é macinata a medio impasto (rete di 10 mm) e si aggiungono sale e aromi naturali. Il tutto é messo in stampi di acciaio inox (un tempo di legno) del diametro di 15-18 centimetri e alti 4 centimetri. Si esegue una pressatura a mano, seguita da uno o due rivoltamenti. L'impasto così formato è passato in un contenitore con pepe macinato e poi in farina di segale per due-tre volte, finché lo strato di pepe e farina non raggiunge i 2-3 millimetri. Il tutto é poi posto su ripiani di acciaio a temperatura di 23-24°C per 24 ore. Si passa poi ad una cella ventilata (temperatura 17-18°C), dove il prodotto é rivoltato una volta al giorno per 7-8 giorni. Infine la Mica é posta in un'altra cella a 3-7°C per almeno quaranta giorni. In queste condizioni il prodotto, se ben coperto di farina, si conserva anche 7-8 mesi. Ad ogni modo, dopo una leggera pulizia superficiale, é pronto per la vendita.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Montagne della Bassa Valle di Susa - Torino.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Attrezzature di salumeria. Farina di segale.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale.

**Categoria B****Prodotto n. 30****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: MOCETTA (DEL CANAVESE, VALSESIANA, OSSOLANA)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Si tratta di particolari tagli di carne preparati e conservati in modo tradizionale. I tagli – fiocco, codino, boccia - ottenuti dalla coscia di bovino, capra, pecora, camoscio ed altre specie, sono compatti, privi di grasso, di colore rosso intenso o bruno, profumo delicato ma influenzato dalla specie animale utilizzata. Il gusto è gradevole e saporito, la consistenza è asciutta.

**Metodiche di lavorazione**

Nel Canavese la carne è messa sotto sale per 3 giorni, durante i quali è girata due volte. Poi viene messa a bagno nel vino per un tempo assai variabile (in genere 7-10 giorni) e cosparsa di aromi naturali (erbe da bresaola, quali cannella, noce moscata, kummel, erbe varie, ecc...). Il tutto è appeso all'aria per circa 10 giorni o meno, se il tempo è ventilato.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Diffusa in varie zone dell'arco alpino con alcune varianti. Si segnala in questa scheda il metodo di lavorazione tipico del Canavese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Non sono segnalati materiali specifici.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Normali macellerie o salumerie. Cantine per la stagionatura - asciugatura.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Tradizione orale; Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 44.

**Categoria B****Prodotto n. 31**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di una mortadella cotta composta da: fegato di maiale, triti di banco, carniccio, guanciale e pancetta. La pezzatura di questo prodotto è di circa 2-3 Kg.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La carne è tritata assai finemente e conciata in modo molto particolare. La concia infatti viene effettuata utilizzando "vin brulè" cioè vino rosso (generalmente Barbera) bollito, anice stellato, chiodi di garofano, cannella e altre spezie. Il tutto viene insaccato nella muletta di maiale (cieco) e/o crespone. Una volta la cottura della Mortadella di fegato era effettuata in pentoloni con acqua bollente; attualmente i salumifici effettuano la cottura a vapore. La stagionatura dura ca. 60 giorni ed ha luogo in normali camere di stagionatura.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Novarese e Vercellese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
-Normali utensili e macchinari di salumeria e salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori di macelleria o salumifici. Attualmente è possibile trovare il prodotto anche in salumifici ben strutturati, conformi alla legislazione comunitaria.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La tradizione è confermata da esperti salumieri e dettaglianti, in possesso di foto d'epoca (fine '800 o primi del '900) Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 44.

**Categoria B****Prodotto n. 32**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (detta anche FIDIGHIN o FIDEGHINA)</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
INGREDIENTI: fegato di maiale, camiccio, guancia e pancetta. Il peso di questa mortadellina cruda è di circa 200 g.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Gli ingredienti vengono macinati in modo molto fine e vengono insaccati. Le mortadelle vengono poi legate con la caratteristica forma a ferro di cavallo. In passato venivano fatte stagionare in cantina con i braceri accesi per asciugarle; attualmente vengono poste in celle di stagionatura. Il prodotto non è cotto ed in genere è consumato crudo e stagionato. E' spesso consumato cotto bollito come ingrediente della "Panissa" o "Paniscia" (piatto tipico del Vercellese). Spesso questi salumi erano conservati nelle <i>duje</i> (recipienzi tradizionali) con lo strutto di maiale.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Novarese e Vercellese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
-Normali utensili e attrezzature dei laboratori di salumeria, macellerie o salumifici.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
-Normali laboratori di macelleria o salumifici. Attualmente è possibile trovare il prodotto anche in salumifici ben strutturati, conformi alla legislazione comunitaria.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La tradizione è confermata dalle testimonianze di abitanti della zona, esperti gastronomi e chef di ristoranti. Si allega comunque materiale fotografico d'epoca. Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 44

**Categoria B****Prodotto n. 33**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MORTADELLA OSSOLANA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' prodotta in due differenti forme: una tipologia é insaccata in budello sottile e viene ripiegata ad U e legata in modo tradizionale; una differente versione é insaccata in budello grosso e legata a stella.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Anche se prende il nome di Mortadella é un prodotto crudo ed é composta da una miscela di carni e grasso di maiale a cui viene aggiunto un 5% circa di fegato di maiale, la lavorazione comprende anche una concia con vino barbera aromatizzato con spezie. La stagionatura é di circa 2 mesi ed il prodotto viene consumato sia crudo che cotto.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Val d'Ossola.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Laboratori artigiani di lavorazione carni.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
I locali non presentano particolarità.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tra i laboratori che producono la Mortadella Ossolana, ve ne sono alcuni che hanno licenza di produzione dal 1912 o che hanno attestati ed iscrizioni alla Camera di Commercio locale molto vecchi.

**Categoria B****Prodotto n. 34**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MUSTARDELA o MUSTARDERA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Insaccato scuro di aspetto asciutto e di consistenza dura. Ingredienti: sangue di suino, testa, gola, fegato, ciccioli, cotenne; sale, pepe e altre spezie. Si prepara anche un soffritto di cipolla, aglio e porro per condire la carne da insaccare.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La testa viene cotta prima di essere disossata e tritata. Il tutto viene messo in una pentola di sangue e prende una consistenza spessa. Si insacca poi in un budello naturale. Segue la cottura in acqua bollente (90 °C) per 15-20'. Il prodotto si può consumare crudo o dopo cottura di qualche minuto. Viene venduto ancora abbastanza fresco. Generalmente si produce solo nel periodo che va da ottobre a maggio. E' quindi un prodotto stagionale.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Val Pellice e Pinerolese
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Attrezzature di salumeria
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali salumifici
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale Il prodotto esiste da sempre in Val Pellice

**Categoria B****Prodotto n. 35**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PALETTA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di un prodotto a base di carne della dimensione di circa un chilo che prende questo nome dalla forma a cucchiaio conferita al muscolo della spalla dal fatto di essere appoggiato sulla scapola.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Vengono utilizzate spalle di maiale non molto pesante; la parte centrale della spalla viene tagliata e messa in una salamoia particolare insaporita con erbe, bacche ed aromi, per circa 15-30 giorni. Il taglio viene massaggiato quotidianamente a mano per omogeneizzare la penetrazione e la distribuzione della salamoia nel muscolo; segue la fase di insaccatura in vescica naturale, di legatura e di stagionatura del prodotto, appeso per almeno un mese. Il prodotto viene di norma consumato cotto ma esistono modalità di consumo dopo conservazione in Doja (sotto strutto) dove la paletta acquisisce un sapore piccante. La rete che avvolge la paletta spesso termina con un'asola che serve per poter effettuare una corretta cottura, tenendo il prodotto sospeso nell'acqua della pentola senza che tocchi pareti o fondo del contenitore. Il prodotto deve cuocere per circa 2-2,5 ore sempre a partire dall'acqua fredda. Tradizionalmente viene consumata con la mostarda di mele (prodotto tradizionale delle valli Biellesi - 80% succo di mele, 20% zucchero).
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Biella ed il biellese; la Paletta viene riconosciuta come nativa del Comune di Coggiola.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Normale salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali sale di stagionatura.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Esiste un documento del 1400 che cita già il prodotto e ne parla in un banchetto.

**Categoria B****Prodotto n. 36**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PANCETTA CON COTENNA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di una pancetta ripiegata su se stessa con la cotenna che la ricopre che combacia e viene cucita con lo spago, molte volte viene legata.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Le modalità di produzione sono piuttosto eterogenee a seconda della zona territoriale. Generalmente le pancette sono salate a secco ed aromatizzate. Rimangono in salagione, aperte, per 21 giorni, poi vengono appese e fatte sgocciolare. Sono infine piegate su se stesse “a libro” e legate.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffuse in tutta la regione del Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non sono segnalati materiali specifici.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali macellerie o salumerie.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Esistono salumifici che producono la pancetta con cotenna dal 1939 Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 45.

**Categoria B****Prodotto n. 37**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PRETI (PREVI, QUAIETTE)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Cotenne arrotolate
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si taglia una striscia di cotenna di maiale, si dispone su di una superficie di lavoro e di condisce con sale, pepe, aromi e conce particolari a seconda della ricetta del salumiere o macellaio della zona. Si arrotola su se stessa e si lega con apposto spago. Viene consumata cotta bollita, generalmente con i fagioli (Tufeja)
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffuse un po' in tutto il Piemonte prendono nomi differenti a seconda dei diversi dialetti.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non sono segnalati materiali specifici
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali macellerie o salumerie.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Il prodotto si fa da sempre e vi sono macellerie e salumerie che lo producono da più di 50 anni; il prodotto prende il nome dal fatto che tale ghiottoneria era destinata all'ospite più di riguardo della cena e tale ospite generalmente era il prete del paese. Ricordiamo inoltre: Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 45.

**Categoria B****Prodotto n. 38**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO COTTO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Il prosciutto cotto appartiene alle produzioni tradizionali che venivano preparate in casa o in piccole salumerie e che hanno poi rapidamente preso la strada dell'industrializzazione. Il prosciutto è ricavato dalla coscia del maiale, si presenta generalmente di colore roseo, umido con la tipica forma "a cuore" del coscio di maiale. Per apprezzarne a pieno l'aroma ed il sapore il prosciutto cotto deve essere consumato dopo breve tempo dalla produzione.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La coscia viene tagliata, disossata, modellata lavata e posta in una salamoia dalla composizione variabile a seconda del produttore e della zona di produzione; nella salamoia spesso si utilizzano spezie ed erbe aromatiche tipiche del luogo di produzione, alcuni aggiungono anche essenze di frutta alla salamoia per addolcire il sapore e l'aroma del prodotto finito. La cottura avviene generalmente a vapore dopo aver posto il coscio in uno speciale stampo metallico. In passato avveniva in acqua bollente.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Salume diffuso in tutto il Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Nessuna particolarità, il prodotto non viene stagionato
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Vi sono salumifici che esistono sul territorio da più di 50 anni ed hanno sempre prodotto il prosciutto cotto.

**Categoria B****Prodotto n. 39**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' privato dell'osso la stagionatura.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si segnala la salatura a secco con sale marino per 15 giorni consecutivi salando e massaggiando una volta al giorno. La stagionatura si protrae per 18 mesi in cantine naturali.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valle Gesso - Cuneo.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Cantine di stagionatura senza il controllo della temperatura.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale.

**Categoria B****Prodotto n. 40**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
La coscia di suino é privata dell'osso prima della salatura. Una rifilatura particolare permette alla cotenna di ricoprire tutta la carne (grazie anche ad una cucitura molto forte). Il peso finale é di 12-13 kg.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La salagione é effettuata a secco con sale per 15 giorni. Segue una giornata di asciugatura ed una pressatura con un peso di circa 3 chilogrammi per 3-4 giorni. Si ha poi un riposo di 100 giorni a 3-5°C, con un rivoltamento al giorno. Dopo il riposo si esegue un lavaggio ed inoltre le cuciture sono stuccate con la sugna. La fase di stagionatura si protrae per 15-16 mesi con un rivoltamento alla settimana.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Alta Val Susa - Torino.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Locali con temperatura ed umidità adeguate nelle fasi di riposo e stagionatura.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale.

**Categoria B****Prodotto n. 41**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Prosciutto crudo prodotto a partire da cosce suine fresche. I suini sono macellati ad almeno otto mesi di età. Le cosce rifilate sono prive del piede e con l'anchetta presente. La stagionatura del prodotto dura almeno 10 mesi dall'inizio della lavorazione. Peso finale 7-10 kg.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La salagione é eseguita a secco con sale essiccato o parzialmente umidificato. Il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto e può essere miscelato con spezie o estratti di spezie. Segue un riposo di almeno 50 giorni in ambienti tali da garantire un adeguato asciugamento a freddo del prodotto. La successiva fase di toelettatura ha lo scopo di rimuovere le asperità derivanti dall'asciugamento superficiale. Si effettua poi un lavaggio ed un secondo asciugamento. La stagionatura é condotta in ambienti con adeguato ricambio d'aria.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Intero territorio della provincia di Cuneo e parte delle province di Torino e Asti.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Locali con temperatura ed umidità adeguate nelle fasi di riposo e stagionatura.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale.

**Categoria B****Prodotto n. 42**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Prosciutto crudo affumicato ottenuto da cosci di suini pesanti nazionali. Le fette presentano un gradevole aroma di fumo.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Una volta ritirati i cosci si effettua una prima fase di riposo di 24 ore circa. Segue la salatura con sale marino e la speziatura con pepe, cannella, chiodi di garofano. L'impasto per la salatura, che viene effettuata con massaggio manuale, contiene anche aglio. La salatura è eseguita per tre volte ad intervalli di 10 giorni, con variazioni che dipendono dalle dimensioni dei cosci, dalle condizioni meteorologiche e dall'esperienza del produttore. In linea generale la salatura dura 25-30 giorni. Seguono poi la lavatura, l'asciugatura e l'affumicatura (in apposito locale) con legno di ginepro. Infine si ha la stagionatura, dai 12 ai 16 mesi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Val Vigizzo
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio, più zona di affumicatura
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Locali di lavorazione di normale salumificio Le camere di stagionatura sono arieggiate e con temperatura ed umidità specifiche.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 46 Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Editore C.M.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Utilizzo di legno di Ginepro per l'affumicatura
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria B****Prodotto n. 43**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>RANE DELLE RISAIE PIEMONTESI</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
La coltura del riso nelle terre vercellesi ha portato alla creazione di un ecosistema che ha favorito la proliferazione di rane che venivano poi catturate per il consumo. Esistevano anche figure di pescatori che erano specializzati nella pesca di tali animali e che vendevano il prodotto sui mercati locali, buona parte del prodotto era invece autoconsumato dalle famiglie degli agricoltori.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Nessuna metodica di allevamento, solo metodi per la cattura o la raccolta.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Relativamente al Piemonte la maggioranza degli allevamenti sono diffusi in provincia di Cuneo e di Torino.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali e libri di cucina che ne descrivono le metodologie di preparazione. L'utilizzo di rane nella cucina Vercellese e Novarese risale all'impianto della coltura del riso in Piemonte.

**Categoria B****Prodotto n. 44**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME COTTO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
<b>Si tratta di un insaccato di carni suine che viene prodotto con metodiche diverse a seconda della zona del Piemonte.</b>
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Le parti scelte del suino si utilizzano generalmente per fare il salame crudo, con i ritagli e gli scarti delle parti magre veniva generalmente fatto il salame cotto. Attualmente il prodotto viene fatto con tagli scelti e raramente con le seconde scelte di carne. La carne viene macinata più o meno finemente con l'aggiunta di lardo e pancette; a seconda della zona di produzione vengono aggiunte sale, droghe, spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano), a volte anche menta, nel biellese, a volte vino; il tutto viene poi insaccato in budello (Tascone o bondeana) che ha la caratteristica di essere di grosse dimensioni. L'insaccato viene cotto in acqua bollente con tempi variabili a seconda della pezzatura (da un'ora a quattro – cinque ore), attualmente i salumifici più moderni cuociono a vapore (generalmente 72°C per 5 ore). Una volta veniva spesso conservato in salamoia nel brodo di cottura (brodo privato del grasso che affiorava) e posto nella parte più fredda della cella, ora si utilizza la tecnologia del sottovuoto anche per conferire una maggiore igiene ed una durata più lunga con vantaggi commerciali.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Il salame cotto è una produzione tipica del Piemonte e si trova un po' dovunque, è piuttosto diffuso ogni zona però presente variazioni sugli ingredienti.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Normali attrezzi di salumeria.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumifici o laboratori di trasformazione della carne.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Vi sono salumieri che producono il salame cotto da più di 50 anni. Ricordiamo inoltre: Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 47 INSOR – Atlante dei prodotti tipici i salumi – Angeli 1989.

**Categoria B****Prodotto n. 45****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME CUNEO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Si tratta di salami prodotti solo con carni di suini allevati in Piemonte; sia le metodologie di allevamento e di alimentazione degli animali, sia quelle di lavorazione del salame sono ratificate da un apposito disciplinare emesso dal Consorzio CON.SA.TI.

Le categorie dei salami finiti sono due e differiscono per pezzatura e stagionatura:

Le Rose: pezzatura da 700 a 1000 g con stagionatura di 40 gg circa;

Le Rosette: pezzatura da 300 a 400 g con stagionatura di 20 gg circa.

Il prodotto deve essere tenero, di colore rosso vivo al taglio, impasto compatto, grasso bianco, sapore ed aroma caratteristici, anche in funzione della stagionatura.

Tutti i prodotti sono riconoscibili dai marchi del consorzio apposti sui salami.

**Metodiche di lavorazione**

Per indicazioni più precise si rimanda al disciplinare di produzione CON.SA.TI. di cui vengono riportati i punti fondamentali:

Materia prima: carni di suini allevati in Piemonte, razze ed alimentazione riportati in disciplinare, età almeno 9 mesi, macellati in Piemonte presso strutture associate a CON.SA.TI. Proibito l'uso di carni di verri e scrofe e di carni congelate.

Metodiche di lavorazione: si utilizzano tagli di carne e grasso specifici citati in disciplinare (tagli di prima scelta), il rapporto carne magra/grassa deve essere 100/40 ed il budello utilizzato per insaccare deve essere naturale; sono indicati in disciplinare anche le quantità di droghe e spezie e le tipologie di vini da utilizzare nella aromatizzazione delle carni macinate e sono state definite anche le caratteristiche dello spago di legatura.

L'asciugatura e la stagionatura variano da 20 a 40 gg a seconda della tipologia del prodotto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è stata individuata nella Provincia di Cuneo

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Tipiche da salumificio, si evidenzia che nel disciplinare sono anche state fissate le dimensioni dei diametri dei fori del tritacarne.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Tipiche del salumificio e rispondenti alle norme vigenti comunitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La redazione del disciplinare di produzione è avvenuta sulla base delle esperienze e tradizioni della salumeria tipica del cuneese, alcune aziende associate al CON.SA.TI. producono salami e salumi da almeno due generazioni.

**Categoria B****Prodotto n. 46**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME D'ASINO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>Molto simile al salame di cavallo, ma di pezzatura un poco più piccola.          L'impasto è formato da una parte magra di carne di asino al 100 % e da una parte grassa costituita da lardelli pancetta e grasso di maiale.</p> <b>Metodiche d lavorazione</b> <p>L'impasto, aromatizzato con sali, aromi, spezie, viene insaccato e legato a filzi o file. Viene poi stagionato 15 gg.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Novarese (Oleggio – Bellinzago) e Vercellese (Borgomanero comuni limitrofi). Diffuso anche nell'Astigiano e in altre zone del Piemonte.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <p>- Normali utensili da salumeria e salumificio</p>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> <p>- Normali laboratori di macelleria o salumifici.</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 47.</p>

**Categoria B****Prodotto n. 47**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DEL CIO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Salame insaccato nel budello grande cieco; si presenta perciò delle dimensioni di una coppa ed è più morbido e di più lunga durata (si consumava tradizionalmente fino a tutta l'estate).
<b>Metodiche d lavorazione</b>
Normale tecnologia per la produzione di salame
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Calosso (AT) e Valle Belbo in genere
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 42 Citiamo inoltre Imbriani L.: Roseo Piemonte. Editore APS Piemonte, p. 35

**Categoria B****Prodotto n. 48**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI CAVALLO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si presenta con la forma di un cacciatolino un poco più lungo. L'impasto è formato da una parte magra di carne di cavallo al 100 % e da una parte grassa costituita da lardelli pancetta e grasso di maiale.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
L'impasto, aromatizzato con sali, aromi, spezie, viene insaccato e legato a filzi o file. Viene poi stagionato 15 gg.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Specialità tipica del Novarese, diffusa anche in altre zone del Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Normali utensili da salumeria e salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori di macelleria o salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nella zona di Castelletto Sopra Ticino – Oleggio pare che, in passato, fossero presenti dei centri di cambio dei cavalli per gli eserciti (per esempio quello di Napoleone) e che i cavalli non più utilizzabili per i trasporti venissero trasformati in salumi per le truppe.</li> <li>- Altra testimonianza, oltre a fotografie d'epoca, è portata nel libro di Mario Soldati "I racconti del Maresciallo", dove vengono citati i salumi d'oca e di cavallo tipici della zona.</li> <li>- Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia, p 48. Ed. Unioncamere Piemontese</li> </ul>

**Categoria B****Prodotto n. 49**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI CINGHIALE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Sono salami non molto stagionati (20-30 gg), scuri, ottenuti da carne magra di cinghiale mescolata a pancetta di maiale (15-20 %).
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La carne tritata è introdotta nel budello.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffuso un po' in tutto l'arco pedemontano della regione. In particolare nella zona di Corio (TO)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Normali utensili da salumeria e salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori di macelleria o salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La produzione di questo salame è tramandata oralmente da varie generazioni. Ricordiamo poi: Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 48.

**Categoria B****Prodotto n. 50****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI GIORA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Il Salame di Giora (pronuncia: GIURA) è un salame ad impasto consistente, a grana fine, prodotto con carne di vacche di razza Piemontese dimesse dalla riproduzione ed ingrassate (Giore). La carne delle bovine viene miscelata con lardo di maiale, sale, spezie (pepe bianco, cannella, noce moscata), zucchero e vino Barolo. Il salame di Giora si consuma esclusivamente crudo e viene prodotto stagionalmente da dicembre a fine marzo.

**Metodiche di lavorazione**

La carne di vacca Piemontese entra nell'impasto del salame per il 65% con i seguenti tagli: brutto e buono, copertina della caramella, copertina di spalla e copertina del carrè, essendo il restante 35% apportato dal lardo di maiale. Alla miscelazione segue l'insaccamento in budello di maiale ottenendosi salami di lunghezza pari a 18cm con diametro 4 - 4,5 cm negli esemplari stagionati e con un peso di 250-300 grammi. Si procede quindi al riscaldamento e alla asciugatura dei salami, attuati in cella ad una temperatura iniziale di 20°C con umidità dell'85%, per scendere gradualmente a partire dal 3° giorno a 11°C con il 70% di umidità. Il salame di Giora viene stagionato per 40 giorni in cella a temperatura costante di 10°C ad un'umidità del 70-80%

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è rappresentata dalla pianura a sud di Torino fino ad arrivare al Cuneese (da Carmagnola al Braidese)

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Nella produzione del salame di Giora vengono utilizzate le consuete attrezzature da salumificio.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

- Salumifici artigianali

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il salame di Giora rappresentava uno dei tipici prodotti secondari degli allevamenti bovini di razza Piemontese: quando l'allevatore decideva di eliminare una vacca dalla produzione dava inizio per quest'ultima ad una fase di ingrassamento che tradizionalmente si chiudeva all'entrata nella stagione invernale, contemporaneamente al bue. Tutte le carni che non venivano consumate fresche o in qualche modo conservate erano destinate alla produzione dei salami di Giora. Dalle dichiarazioni raccolte dagli allevatori e dai ristoratori locali si desume che il Salame di Giora veniva prodotto nell'area descritta fin dai tempi della seconda guerra mondiale, rappresentando l'unico modo per tesaurizzare al massimo tutte le carni ottenibili dalle bovine di razza Piemontese avviate alla macellazione, aumentandone anche i tempi di conservazione. Le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura si sono consolidate nel tempo e sono state tramandate oralmente. Ai giorni nostri la produzione è limitatissima e quasi esclusivamente destinata all'auto consumo da parte degli allevatori. In considerazione della notevole importanza della razza Piemontese nel patrimonio zootecnico locale, il comune di Carmagnola ha istituito la fiera della Giora, manifestazione che si svolge nel mese di Dicembre, contemporaneamente alla fiera del bovino da carne di razza Piemontese. Fin dalla seconda edizione nell'anno 2000 la manifestazione in oggetto ha ottenuto la qualifica di regionale da parte della regione Piemonte. Tali azioni ed iniziative hanno rappresentato un ottimo stimolo per produttori e macellai locali: infatti nelle macellerie in occasione delle festività Natalizie i consumatori hanno potuto acquistare la carne di Giora.

**8) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il salame di Giora rappresentava uno dei tipici prodotti secondari degli allevamenti bovini di razza Piemontese: quando l'allevatore decideva di eliminare una vacca dalla produzione dava inizio per quest'ultima ad una fase di ingrassamento che tradizionalmente si chiudeva all'entrata nella stagione invernale, contemporaneamente al bue. Tutte le carni che non venivano consumate fresche o in qualche modo conservate erano destinate alla produzione dei salami di Giora. Dalle dichiarazioni raccolte dagli allevatori e dai ristoratori locali si desume che il Salame di Giora veniva prodotto nell'area descritta fin dai tempi della seconda guerra mondiale, rappresentando l'unico modo per tesaurizzare al massimo tutte le carni ottenibili dalle bovine di razza Piemontese avviate alla macellazione, aumentandone anche i tempi di conservazione. Le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura si sono consolidate nel tempo e sono state tramandate oralmente. Ai giorni nostri la produzione è limitatissima e quasi esclusivamente destinata all'auto consumo da parte degli allevatori. In considerazione della notevole importanza della razza Piemontese nel patrimonio zootecnico locale, il comune di Carmagnola ha istituito la fiera della Giora, manifestazione che si svolge nel mese di Dicembre, contemporaneamente alla fiera del bovino da carne di razza Piemontese. Fin dalla seconda edizione nell'anno 2000 la manifestazione in oggetto ha ottenuto la qualifica di regionale da parte della regione Piemonte. Tali azioni ed iniziative hanno rappresentato un ottimo stimolo per produttori e macellai locali: infatti nelle macellerie in occasione delle festività Natalizie i consumatori hanno potuto acquistare la carne di Giora.

**Categoria B****Prodotto n. 51**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI PATATE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' una preparazione insaccata a base di patate bollite e carne di maiale, in alcune zone del Biellese viene aggiunto anche un po' di sangue per rendere il prodotto rosa.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Vengono fatte bollire le patate, il prodotto è stagionale (ottobre – marzo) in quanto le patate novelle non vanno bene perché non si prestano per caratteristiche intrinseche alla lavorazione, inoltre il prodotto è molto delicato e soffre il caldo
I ritagli di carne (carnetta, triti di banco, grasso di sottogola, spolpo di costine ecc) vengono passati nel tritacarne insieme alle patate ed agli aromi.
Una volta la proporzione delle patate era predominante, attualmente si utilizzano proporzioni uguali di circa 1/3 di patate, 1/3 di carne suina, 1/3 di grasso suino; in alcune zone si utilizza fino al 50% di patate.
Il tutto viene insaccato in budelle torte piccole.
Una volta prodotto viene consumato fresco, entro 5-6- gg., oppure asciutto entro 15 gg.
La pezzatura del prodotto è di ca. 1 etto.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Il Canavese considerato dalla Dora Baltea alla Stura di Lanzo, alcune zone del Biellese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Una volta veniva anche conservato sotto la cenere o sotto la crusca.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Non presentano caratteristiche particolari differenti dai normali salumifici o salumerie.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Il prodotto è sempre stato fatto, alcuni salumifici possono dichiarare che lo producono da più di 50 anni, negli anni 50 – 60 per motivi merceologici ne è stata negata la produzione per due anni, poi è stata ripresa proprio in virtù della tipicità del prodotto canavesano.
Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia, p 48. Ed. Unioncamere Piemontese

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI PATATE</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b> E' ipotizzabile una richiesta di deroga non tanto nei confronti del D.Lgs. 155/97 e metodologie di produzione igienico sanitarie, quanto nei confronti di potenziali accuse di frode legata alle caratteristiche del prodotto che forse non si potrebbe chiamare salame o salume. Per le zone del biellese i problemi riguardano l'utilizzazione del sangue.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria B****Prodotto n. 52**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI TESTA O CUPA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Il prodotto si ottiene dalla carne della testa del suino.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La testa del suino viene accuratamente lessata, disossata e tagliata in piccoli pezzetti; il tutto viene conciato con sale, pepe, noce moscata, marsala, acqua e vino, spesso si aggiunge grappa o brandy. Il semilavorato così ottenuto viene insaccato a caldo nel budello bondeana e messo a raffreddare. Si consuma fresco.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valli Ossolane, Verbano Cusio Ossola, diffuso però anche in altre zone del Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Normali attrezzature di salumeria per la lavorazione della carne.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Non presentano particolari caratteristiche, talvolta le cantine di stagionatura sono con pareti e fondi geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enrico Bianchetti – L'Ossola inferiore – Notizie storiche e documenti Torino 1878</li> <li>- Goffredo Casalis – Dizionario geografico storico e statistico di SM il Re di Sardegna, Torino 1835 e 1856.</li> </ul>

**Categoria B****Prodotto n. 53****1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE****2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI TURGIA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

E' un salame ad impasto più o meno consistente, a seconda della stagionatura, a grana grande. Viene prodotto con carne di bovine a fine carriera, amalgamata a lardo, sale, pepe in grani e spezie. Si può consumare anche fresco, e in questo caso difficilmente si affetta, ma tende ad aggregarsi con l'involucro che lo contiene. Si consuma crudo e cotto. La produzione è annuale.

**Metodiche di lavorazione**

La lavorazione prevede diverse fasi: la scelta della carne, l'impasto dei vari ingredienti (70% circa di carne di vacca, 30% circa di carne di maiale). La macinazione e l'insacco a formare salami di 10/15 cm singoli. Per l'insacco si utilizza budello di vitello.

La successiva fase di stagionatura comprende:

- Il riscaldamento – asciugatura in una particolare cella chiamata “paiola” (dal patois paiulà), in cui viene mantenuta una temperatura intorno ai 20 °C e un'umidità del 65% circa. Questa fase dura una settimana circa e ogni giorno i valori di umidità e temperatura sopra indicati variano (2 °C in meno e 2 punti percentuali di umidità in più ogni giorno). Questa fase non è sempre presente.
- La stagionatura vera e propria, dura mediamente dai 20 ai 30 giorni, e avviene in celle o cantine a temperatura costante di 10-12 °C e con un'umidità relativa del 70-80 %. Può anche essere consumato fresco, dopo 15 giorni.

Il prodotto finale si presenta a pasta medio – grossa.

Il procedimento di lavorazione, stagionatura e conservazione non ha subito mutamenti con il passare del tempo; l'unico intervento è di carattere strutturale e legato ai locali delle salumerie che sono stati adeguati alle disposizioni sanitarie in materia di lavorazione della carne

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione coincide con l'intero territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo e con alcune aree vicine.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Normali utensili da salumeria e salumificio. Alcuni produttori utilizzano macchine insaccatrici, altri fanno tutto a mano

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Normali laboratori di macelleria o salumifici.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

L'origine di questo insaccato è da ricercarsi in questioni pratiche. Quando una vacca, patrimonio di sussistenza ed economico per l'agricoltore, diventava improduttiva o doveva essere abbattuta per i più svariati motivi, ogni parte della carcassa veniva utilizzata. Con la carne che non poteva essere consumata fresca si producevano i salami, che permettevano di conservarla anche per lungo tempo.

Oggi, sebbene non più con le stesse motivazioni, per realizzare i salami di turgia si utilizzano vacche a fine carriera, tanto che il termine "turgia", con gli anni, è diventato sinonimo di vacca improduttiva o non più fertile.

Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia, p 49. Ed. Unioncamere Piemontese

**Categoria B****Prodotto n. 54**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME D'LA DOJA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Si tratta di salami di puro suino. Gli ingredienti sono: spalle e pancetta, triti di banco, sale, pepe, spezie e vino (generalmente rosso e Barbera); solitamente viene messo un po' di aglio. Generalmente l'impasto è un po' più tenero rispetto ai normali salami. La pezzatura è di ca. 200 g. <b>Metodiche d lavorazione</b> I salami vengono insaccati in budello naturale ed asciugati circa 15 gg in celle di stagionatura. Una volta venivano asciugati per 30 giorni circa in cantine con braceri. Vengono poi immersi nello strutto di maiale contenuto in un recipiente di terracotta e lì vengono conservati per poter essere consumati in estate.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Novarese, Vercellese, Biellese, ma diffuso anche in altre zone del Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Un materiale specifico utilizzato per il confezionamento come "agente di governo" è lo strutto suino. La confezione – imballaggio è la <i>doja</i> , che generalmente era ed è un orcio di terracotta.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Salumifici o laboratori di macelleria o salumeria.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> - Testimonianze orali di generazioni. - Testimonianze di chef e studiosi di gastronomia. Citiamo inoltre - Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte, p. 38 - Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 47

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME D'LA DOJA</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b> DEROGHE RELATIVE A: - agente di governo (strutto) - contenitore ( <i>doja</i> )
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b> La terracotta risulta, ove lucida, facilmente lavabile e disinfettabile. La terracotta porosa potrebbe essere considerata da deroga. Una condizione da considerare potrebbe essere l'indicazione di conservare il prodotto – con il suo “contenitore” – in un luogo fresco e asciutto o in frigorifero. <b>Lo strutto, come l'olio, se non esposto a temperature elevate o alla luce diretta del sole non irrancidisce molto facilmente. Ricordiamo però che tale modalità di conservazione è stata inventata per poter allungare la durata del prodotto in un tempo in cui non erano presenti frigoriferi o refrigeratori. Si ritiene quindi che il prodotto, forniti i consigli per la conservazione, possa essere ritenuto salubre per i consumatori.</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria B****Prodotto n. 55**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>Si presenta con il colore e la grana di un salame cotto, di colore tendenzialmente chiaro. Si tratta di un impasto formato per circa un terzo da carne d'oca, un terzo da carne magra di maiale ed un terzo da grasso e pancetta.</p> <p>Nell'impasto vengono aggiunti sale, pepe ed aromi. Questo salame differisce dal salame d'oca ECUMENICO, che viene o veniva prodotto in Lomellina (Lombardia) solo con carne di oca e senza grasso di maiale. Tale prodotto era infatti destinato agli ebrei che non consumano il maiale per motivi religiosi.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>L'impasto veniva insaccato nel collo d'oca (salame allungato) o nella pelle del petto cucita su di un lato per formare un sacco che contenga l'impasto.</p> <p>Questo "salame" veniva poi cotto in acqua bollente; attualmente viene cotto in forni a vapore e poi stagionato.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Novarese e Vercellese
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - Normali utensili da salumeria e salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> - Normali laboratori di macelleria o salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> La tradizione è confermata da esperti salumieri e dettaglianti, in possesso di fotografie storiche

**Categoria B****Prodotto n. 56**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME o SALAMINO DI CAPRA o SUSICCIA D'CRAVA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
E' un salame più o meno duro a seconda della stagionatura. La produzione avviene in generalmente in primavera ed in autunno.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Viene descritta la modalità di produzione utilizzata nel Canavese, in altre zone le modalità di produzione sono comunque simili. La lavorazione prevede diverse fasi: la scelta della carne; l'impasto dei vari ingredienti (50% circa di carne di capra ben sgrassata, carne di maiale, lardo o pancetta, carne di bovino); la macinazione e l'insacco a formare salami di 15-20 cm legati in file. La successiva fase di stagionatura comprende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il riscaldamento – asciugatura in una particolare cella chiamata nel canavese “paiola” (dal patois paiulà), in cui viene mantenuta una temperatura intorno ai 20 °C e un'umidità del 65% circa. Questa fase dura una settimana circa e ogni giorno i valori di umidità e temperatura sopra indicati variano (2 °C in meno e 2 punti percentuali di umidità in più ogni giorno). Questa fase non è sempre presente.</li> <li>- La stagionatura vera e propria, dura mediamente dai 20 ai 30 giorni, e avviene in celle o cantine a temperatura costante di 10-12 °C e con un'umidità relativa del 70-80 %. Può anche essere consumato fresco, dopo 15 giorni.</li> </ul> Il procedimento di lavorazione, stagionatura e conservazione non ha subito mutamenti con il passare del tempo; l'unico intervento è di carattere strutturale e legato ai locali delle salumerie che sono stati adeguati alle disposizioni sanitarie in materia di lavorazione della carne. <b>In Valsesia</b> La carne è insaccata in budello fine; la legatura è semplice. Il salame è stagionato a lungo finché non è completamente duro, per venire poi tagliato in fette sottilissime. E' d'uso relativamente recente l'aggiunta di piccole percentuali di pancetta di maiale nell'impasto, per consentire il consumo del salume ancora allo stato morbido.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Il prodotto è diffuso in tutto l'arco alpino piemontese e nelle vallate alpine specialmente nella Comunità Montana Valli di Lanzo nel Canavese, nel Verbano Cusio Ossola e nelle zone della Valsesia.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
-Normali utensili da salumeria e salumificio. Alcuni produttori utilizzano macchine insaccatrici, altri fanno tutto a mano
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali laboratori di macelleria o salumifici.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

- Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 48.
- Enrico Bianchetti – L'Ossola inferiore – Notizie storiche e documenti Torino 1878
- Goffredo Casalis – Dizionario geografico storico e statistico di SM il Re di Sardegna, Torino 1835 e 1856.

**Categoria B****Prodotto n. 57**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: "SALAMET" O SALAMETTO CASALINGO</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Il Salametto Casalingo è un insaccato a base di carne suina piemontese di prima scelta (Coscia disossata, culatello) e grasso duro di prima categoria (Grasso di pancetta), con l'aggiunta di sale, pepe, vino rosso e aglio. Ha una lunghezza di circa 16- 18 centimetri ed un diametro di 3 - 4 centimetri. Caratteristico è il consumo fresco dopo una stagionatura che va dai 10 ai 15 giorni.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La preparazione avviene raffreddando notevolmente la carne in modo da garantire una grana compatta prima di procedere ad altre fasi di lavorazione. Alla carne macinata si aggiungono gli altri ingredienti e si insacca il tutto in budella torte di bovino. La stagionatura di questo prodotto è piuttosto breve, in quanto non sono presenti alcun tipo di farine o caseinati e quindi il salame tende ad indurirsi molto velocemente.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Provincia di Biella
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Nella produzione del Salametto casalingo vengono utilizzate le consuete attrezzature da salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumifici o laboratori artigianali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Non è presente una documentazione bibliografica riguardante il Salamet o salametto Casalingo, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo, tra le quali la testimonianza di un produttore "storico" il cui salumificio risale al 1906.

**Categoria B****Prodotto n. 58**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE (Muletta monferrina, S. del Monferrato, S. della Val Borbera, al barolo, al tartufo, della Val Curone, della Rosa)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> <p>In Piemonte vi è una fiorente tradizione relativa alla produzione di salami suini. Essi si presentano generalmente con le classiche caratteristiche del prodotto, cioè insaccato e legato con spago, con dimensioni differenti anche a seconda del budello utilizzato per la produzione. Diverse sono anche le caratteristiche relative alla proporzione di tagli magri e grassi utilizzati ed alla dimensione della macinatura della pasta (fine, grossa).</p> <p>Un discorso particolare riguarda la “concia”, infatti ogni zona produce salami utilizzando generalmente i vini tipici del luogo e diverse proporzioni di aromi e spezie, spesso caratteristiche del luogo per produzione o per tipologia di gusto consolidato nel tempo; molto spesso viene utilizzato anche aglio, tartufo o altri aromatizzanti che conferiscono al prodotto note caratteristiche tipiche del luogo di produzione.</p>
<b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Le metodiche di lavorazione sono quelle tipiche della produzione salumiera del Nord Italia che comprendono fasi di:</p> <p>Disossatura e pesatura dei tagli di carne suina – macinazione dei tagli magri e grassi a diversi livelli di grana, additivazione e impasto con concia, insaccatura, asciugamento e stagionatura effettuata con modalità diverse e con tempistiche diverse variabili da zona a zona.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
I salami sono prodotti in tutte le zone del Piemonte con modalità differenti da zona a zona.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipici dei salumifici.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Si tratta generalmente di celle di asciugatura e poi di celle di stagionatura, talvolta sono caratterizzate dall'aver pareti naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
I salami in Piemonte si producono da sempre. Esistono aziende che hanno documentazione attestante la produzione che risale a tempi del secolo scorso e talvolta anche precedenti.

**Categoria B****Prodotto n. 59**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Salami di piccole dimensioni (3 – 4 etti). Spesso tendenzialmente duri, talvolta stagionati fino a tre mesi, spesso allestiti in ‘collane’.
<b>Metodiche d lavorazione</b>
La lavorazione comprende l’insaccatura di carne e grasso di maiale tritati. Vi è una certa variabilità da zona a zona per ciò che riguarda la concia, che comprende spesso l’utilizzo di vini tipici o speziature tipiche della zona di produzione.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L’IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 41

**Categoria B****Prodotto n. 60**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAMINO DI VACCA o SUSICCIA D'VACCA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Insaccati di carne macinata di bovino adulto generalmente vacche, alla carne magra viene aggiunto, a seconda delle zone di produzione lardo di suino e spezie. Per la Valsesia la traduzione letterale di 'susiccias' è 'salsiccias', ma si tratta in realtà di salami crudi a pasta fine, preparati con carne di vacca. Sono di norma completamente magri, lunghi 12-15 cm e con un diametro di 4-5 cm. Gli animali utilizzati sono le cosiddette "vacche salamere", cioè le bovine a fine carriera.
<b>Metodiche d lavorazione</b>
La carne è insaccata in budello fine; la legatura è semplice. Il salame a seconda della zona di produzione è più o meno stagionato, talvolta a lungo finché non è completamente duro, per venire poi tagliato in fette sottilissime. In Valsesia è d'uso relativamente recente l'aggiunta di piccole percentuali di pancetta di maiale nell'impasto, per consentire il consumo del salume ancora allo stato morbido.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valsesia (VC) tutti i comuni, Alessandrino (Mandrogne, Litta Parodi, Cascinagrossa, paesi della Fraschetta).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Normali utensili da salumeria e salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori di macelleria o salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Non si ritrovano in bibliografia richiami specifici al nome, ma è indubbia l'antica necessità di sfruttare anche le carni di animali non più produttivi e di provvedere alla conservazione della carne.

**Categoria B****Prodotto n. 61**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA AL FORMENTINO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Salsiccia sottile , tradizionalmente più magra delle normali salsicce, fresca e priva di conservanti
<b>Metodiche d lavorazione</b>
Si utilizzano: spalla disossata, pancette, sale, pepe, chiodi di garofano e cannella, più il Furmentin (Vino bianco secco tipico della zona di produzione del salume). Il vino bianco è messo in 'infusione' con aglio, chiodi di garofano e cannella. La carne, tritata e impastata con gli altri ingredienti, è insaccata in budellini di capretto. La salsiccia si consuma fresca.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Cossano Belbo
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte, p. 45

**Categoria B****Prodotto n. 62**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA DI BRA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si presenta come una normale salsiccia, anche se è visibilmente più magra, poiché è fatta con carne di vitellone.
<b>Metodiche d lavorazione</b>
La carne di bovino (80%) viene macinata una volta e viene poi unita alle pancette di maiale e macinata nuovamente per ottenere una migliore amalgama. Vengono aggiunti sale pepe e aromi naturali. Alcuni aggiungono vino o formaggio. L'impasto è insaccato in budellino naturale
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Bra (CN) e aree limitrofe
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Pare che l'origine di questo prodotto sia da ricercare in un Regio Decreto, emanato a seguito dello Statuto Albertino, che, riconoscendo la libertà di culto, consentiva la produzione di salumi con carne di bovino, anziché con carne suina Citiamo inoltre: Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 49 Imbriani L.: Roseo Piemonte. Editore APS Piemonte, p. 43

**Categoria B****Prodotto n. 63**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA'D COI</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Un tempo era prodotta utilizzando solo foglie di cavolo e grasso di maiale, in tempi più recenti si è diffuso l'utilizzo, almeno in parte, di carne di suino. Si utilizza circa un terzo di foglie di cavolo, un terzo di grasso di suino ed un terzo di carne. Delle foglie di cavolo si utilizza solo la parte verde (si elimina la nervatura centrale). Lunghezza 20 cm, diametro 7- 8 cm, peso 500 g.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Le foglie di cavolo sono lavate, bollite e schiacciate per far uscire l'acqua. Vengono unite al grasso ed alla carne e il tutto è macinato (più o meno finemente) ed insaccato. Queste salsicce sono prodotte in autunno ed inverno; si conservano fino a due settimane dopo la preparazione. Per il consumo è necessaria la bollitura
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Mattie (TO)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche del salumificio
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Libro edito nel maggio 1998 dal Comune e dalla Pro Loco di Mattie: "Le ricette dei nostri vecchi"

**Categoria B****Prodotto n. 64**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA DI RISO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
La salsiccia di riso è detta anche salame bastardo o salame dei poveri.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il riso viene bollito al dente (10 kg di riso in 30 litri di acqua in cui sono state sbollentate le cotiche). Il riso viene poi miscelato con grassi di maiale; il prodotto è conciato con succo d'aglio, pepe sale e vino locale, e talvolta anche con sangue di maiale centrifugato. Le salsicce vengono fatte asciugare in idonei locali, una volta venivano utilizzati per l'asciugatura fuochi di ginepro: talvolta venivano conservati nella "doja" cioè sotto grasso.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Curino e zone limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tipiche di macellerie e salumificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Tipici di macelleria e salumificio.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Curino – Pagine di storia e di vita di un piccolo paese tra le rive rosse biellesi. – Centro Studi Biellesi – Biella 1975 – Tipografia Unione Biellese</li> <li>- Guida gastronomica d'italia – Felice Cunsolo – Ist. Geografico De Agostini Novara 1975</li> </ul>

**Categoria B****Prodotto n. 65**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON PANE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si fa un impasto di sangue di maiale, pane secco raffermo, rifilatura di pancette, aglio, pepe, droghe; il tutto viene insaccato nel budello e venduto fresco. Il prodotto viene consumato cotto bollito e servito con le patate.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffuso un po' ovunque in passato, ora difficile da trovare anche a causa della difficoltà di reperire la materia prima sangue.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze e fotografie

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON PANE</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
DEROGHE RELATIVE A: - Reperimento della materia prima (sangue di maiale). I produttori si lamentano infatti del costo della materia prima che deve essere recuperata con apposito macchinario per evitare problemi di potenziale inquinamento batterico. Si noti inoltre che tutto il sangue riconvertito in prodotto non deve essere smaltito.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria B****Prodotto n. 66**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON PATATE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si fa un impasto di sangue di maiale, patate bollite, rifilatura di pancette, grasso, aglio, pepe, sale e droghe; il tutto viene insaccato nel budello e venduto fresco. Il prodotto viene consumato cotto bollito.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffuso in varie zone del Piemonte - es. Bellinzago (NO), Valsesia. Tradizionalmente legato alla montagna per la maggiore disponibilità di patate rispetto al pane.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Normali utensili e macchinari da salumeria
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON PATATE</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b> DEROGHE RELATIVE A: - Reperimento della materia prima (sangue di maiale). I produttori si lamentano infatti del costo della materia prima che deve essere recuperata con apposito macchinario per evitare problemi di potenziale inquinamento batterico. Si noti inoltre che tutto il sangue riconvertito in prodotto non deve essere smaltito.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>     
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>   
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>   
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>   

**Categoria B****Prodotto n. 67**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON RISO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si fa un impasto di sangue di maiale, riso bollito, rifilatura di pancette, grasso, aglio, pepe, sale e droghe; il tutto viene insaccato nel budello e venduto fresco. Il prodotto viene consumato cotto bollito.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Diffuso in varie zone del Piemonte
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Normali utensili e macchinari da salumeria
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali Citiamo inoltre Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte

**SCHEDA DI SEGNALEZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON RISO</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
DEROGHE RELATIVE A: - Reperimento della materia prima (sangue di maiale). I produttori si lamentano infatti del costo della materia prima che deve essere recuperata con apposito macchinario per evitare problemi di potenziale inquinamento batterico. Si noti inoltre che tutto il sangue riconvertito in prodotto non deve essere smaltito.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria B****Prodotto n. 68**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TESTA IN CASSETTA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Prodotto ottenuto a partire dalla testa di maiale, lingua, gola e grasso di sottogola.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La testa è bollita con osso per 2 ore a 100 °C con aromi, erbe, maggiorana, sale. Il tutto è disossato, scelto, tagliato a pezzetti ma non macinato, alla carne si aggiungono spezie e sale. La carne è posta negli stampi a caldo, con l'aggiunta di un po' di brodo di cottura (tipo gelatina).
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Piemonte.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature di salumeria.</li> <li>- Stampi a molla come quelli utilizzati per il prosciutto cotto, o più piccoli (da 2 etti). Quest'ultima tipologia è più utilizzata.</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normali salumifici.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<p>Tradizione orale</p> <p>Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 43</p>

**Categoria B****Prodotto n. 69**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TRIPPA DI MONCALIERI (TRIPA D'MUNCALE')</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di un "Salame" prodotto con parti di stomaci bovini, ovicaprini e suini. Si presenta di colore roseo e viene utilizzato affettato.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Le trippe (stomaci) vengono recuperate nei vari impianti di macellazione della città di Torino e dintorni; vengono quindi pulite, lavate e sbiancate. Vengono poi cotte per otto ore in acqua salata e poi, ancora calde, pressate in stampi a raffreddare. Il prodotto poi viene tagliato e consumato.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Il comune di Moncalieri.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Laboratorio di macelleria
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
I locali non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Il produttore da noi intervistato produce dal 1950 e da più di venti anni ha depositato il marchio aziendale. Pare siano presenti testimonianze scritte antiche.

**Categoria B****Prodotto n. 70**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VIOLINO DI AGNELLO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Coscia di agnello, salata e stagionata, da consumare come un prosciutto crudo
<b>Metodiche di lavorazione</b>
I cosci sono salati e conciati. Nella concia, oltre al sale, pepe, cannella vengono utilizzati alloro e rosmarino. Le operazioni di salatura durano 9-10 giorni. La stagionatura si protrae per circa 60 giorni. Il prodotto non è affumicato.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Tutto l'arco alpino piemontese
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Non si utilizzano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori per la trasformazione della carne
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Editore C.M., p. 52

**Categoria B****Prodotto n. 71**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VIOLINO DI CAMOSCIO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Coscia di camoscio, salata e stagionata, da consumare come un prosciutto crudo. Spesso una parte del coscio non viene rasata, per evidenziare che il prodotto, di costo più elevato, deriva effettivamente dal camoscio.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
I cosci sono salati e conciati. Nella concia, oltre al sale, pepe, cannella vengono utilizzati alloro e rosmarino. Le operazioni di salatura durano 9-10 giorni. La stagionatura si protrae per circa 60 giorni. Il prodotto non è affumicato.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Tutto l'arco alpino piemontese
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Non si utilizzano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori per la trasformazione della carne
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Edito C.M., p. 52

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

**NOME DEL PRODOTTO: VIOLINO DI CAMOSCIO**

**a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA**

Possibilità di non rasare completamente la coscia del camoscio.

**b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI**

**c) RIFERIMENTI NORMATIVI**

**d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI**

**e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA**

**Categoria B****Prodotto n. 72**

<b>1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VIOLINO DI CAPRA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Coscia di capra, salata e stagionata, da consumare come un prosciutto crudo
<b>Metodiche di lavorazione</b>
I cosci sono salati e conciati. Nella concia, oltre al sale, pepe, cannella vengono utilizzati alloro e rosmarino. Le operazioni di salatura durano 9-10 giorni. La stagionatura si protrae per circa 60 giorni. Il prodotto non è affumicato.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Tutto l'arco alpino piemontese
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Non si utilizzano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
- Normali laboratori per la trasformazione della carne
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Edito C.M., p. 52

**Categoria C****Prodotto n. 1****1) CATEGORIA: Condimenti****2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNA CÀUDA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La “Bagna Càuda” (Salsa Calda) è un condimento tradizionale piemontese. Per la preparazione occorrono (ingredienti per 4 persone): 40g di burro, 250g di olio extravergine di oliva, 200g di aglio, 200g di acciughe sotto sale.

Occorre, innanzitutto, spellare l’aglio e affettarlo molto sottile. Qualora si desideri rendere l’aroma del condimento meno aggressivo, l’aglio, una volta affettato, viene messo a bagno nel latte per un paio di ore prima dell’uso, poi lo si sgocciola e lo si asciuga.

Fatto sciogliere il burro in un tegame su un fornello a fuoco molto dolce, si unisce l’aglio e lo si fa rosolare, senza, però, farlo colorire. Quando comincia a disfarsi, si aggiungono i filetti di acciuga e si versa l’olio un po’ alla volta. Si procede mescolando lentamente con un cucchiaino di legno: la “Bagna Càuda” dovrà, cuocere (mai friggere) finché le acciughe si saranno completamente sciolte e la si porta in tavola in un tegame di coccio, avente un particolare fornello per mantenere caldo il condimento.

La “Bagna Càuda” è servita in singoli appositi tegamini di coccio posti su piccoli fornelli. E’ servita con verdure crude e cotte (le più utilizzate sono: peperoni, insalate, verza, carote, cuore di cardo, radicchio, porro, “Tupinabò” tagliati sottilmente, patate cotte al vapore, cipolle e barbabietola rossa al forno, peperoni abbrustoliti e cavolfiore lessato).

E’ un piatto che, tradizionalmente, accompagna i giorni autunno/invernali e che viene consumato in occasione di incontri conviviali *ad hoc* organizzati.

E’ abitudine presentare i diversi tipi di verdure (disposti con particolare cura quasi servissero da modello per un quadro rinascimentale, avente quale soggetto la natura morta) su un ampio piatto da portata posto al centro della tavola.

La ricetta può subire alcune variazioni a seconda delle zone del Piemonte ove viene preparata. A Vaie (Torino), ad esempio, si aggiunge ½ bicchiere di vino rosso ed un cucchiaino di aceto che imbruniscono il colore e donano un odore più aspro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La “Bagna Càuda” è un condimento tradizionale del Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione della “Bagna Càuda” si utilizzano appositi tegami in coccio con fornello, un cucchiaino di legno oltre agli attrezzi da cucina necessari per preparare le verdure.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**Il prodotto è preparato in laboratori artigianali di gastronomia realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Si narra che, i vignaioli, nel tardo Medioevo, desiderassero un piatto insolito per festeggiare la spillatura del vino nuovo, che segnava la messa al sicuro del raccolto più travagliato, più faticato e più insidiato: il vino.

Pare che si volesse anche, con una certa polemica sociale, adottare e valorizzare un piatto festivo rustico e popolare, saporito e forte, da contrapporre ai consueti, magri e snervati arrostiti glassati di zucchero e profumati di essenza di rose e di viole dei signori.

Fu scelto, così, di appaiare materie prime largamente diffuse e localmente disponibili: i buoni ortaggi piemontesi ed il prezioso aglio (prescritto dagli Statuti Medioevali e dai Bandi Campestri come coltura obbligatoria per ogni coltivatore proprietario), l'acciuga salata in barili, che cominciava ad arrivare capillarmente ad ogni borgo e ad ogni collina grazie agli Acciugai ambulanti occitani della Val Maira e l'olio di oliva, scarsamente prodotto in Piemonte (che pure a quel tempo prima delle grandi variazioni climatiche aveva ulivi) e, per la maggior parte, importato dalla vicina Liguria in cambio di grano, burro e formaggio.

Così, la "Bagna Càuda" divenne un piatto della stagione fredda anche perché la temperatura rigida se non, addirittura, il gelo, era ed è un requisito necessario alla tenerezza perfetta delle verdure da intingere, specie dei cardi.

Fu ed è considerato un piatto da consumare in compagnia, perché tutta la comunità festeggiava insieme, infatti, vi era un solo grande pentolone di rame stagnato sulla brace, contenente l'ingrediente e tutti quanti vi intingevano la verdura ed il pane.

Si dice che, anche in passato, vi fossero varianti alla ricetta originale, e, in particolare, si desidera ricordare la "Bagna Càuda Madama Reale". Si narra, ma, probabilmente, non ne esiste un documento, che la famosa "Madama Reale" (Giovanna Battista di Savoia-Nemours, seconda "Madama Reale", reggente per il figlio, Vittorio Amedeo II, dal 1675 al 1684) si fosse innamorata della "Bagna Càuda" preparata dai contadini e ne avesse richiesto la preparazione a Corte, per gli spuntini suoi e delle sue Dame, trasfigurandola a suo piacere e capriccio. Il risultato pare fosse un piatto pomposo e barocco, del tutto estraneo allo spirito ed al significato della vera "Bagna Càuda". Il condimento era presentato in vassellami di porcellana antica, argento e cristallo ed era servito, dicono, nel ridotto o nel salotto del teatro, proprio dietro al palco ducale, diffondendo intensi profumi di aglio.

Dopo le verdure, le uova e la polenta (tipici prodotti che accompagnavano in origine il condimento) i cuochi di Corte cominciavano a portare crocchette di carne e besciamella, offelle fritte di uova formaggi spezie e verdure, bocconcini arrostiti disossati, cubetti di filetto al burro con spezie, frattaglie cotte in padella con vini ed essenze profumate ed irrorate di spezie, zucchero e zafferano, rossi gamberetti di fiume, ecc. il tutto, si dice, fosse intinto nella "Bagna Càuda" ed in altre raffinate salse barocche. Una particolare unione del condimento dei "contadini" con le prelibatezze preparate a Corte.

La "Bagna Càuda" ha, quindi, origini lontane nel tempo.

**Bibliografia:**

- I. Università della Terza Età, *Ricette della Tradizione Valsusina*, Ed Morra, Condove, 2000 (II edizione), p. 38.
- II. Giovanni Goria, *La Bagna Caoda*, <http://www.axt.it/goria/bagna/bagna02.htm>, Diffusione Immagine, 1999.

**Categoria C****Prodotto n. 2**

<b>1) CATEGORIA: Condimenti</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNET ROS (Bagnet 'd tòmatiche)</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <p>Il "Bagnet Ros" è una salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagnano le carni bollite ma, che, talvolta, è consumata sul pane.</p> <p>Per preparare il "Bagnet Ros" occorrono: 6 pomodori maturi, 1 cipolla grossa, 2 spicchi di aglio, 1 carota, olio di oliva, aceto di vino, peperoncino rosso, zucchero, sale.</p> <p>Lavati e tritati i pomodori, la carota, la cipolla e l'aglio, si uniscono un pizzico di peperoncino, un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di zucchero, sale e olio di oliva. Si pone il tutto in un recipiente e si lascia cuocere a fuoco lento, per circa tre ore, finché la salsa raggiunge una certa densità. Si passano, quindi, le verdure al setaccio, si unisce altro olio di oliva, ed, ancora, un po' di sale.</p> <p>Può anche essere conservata in vasetti di vetro a chiusura ermetica per qualche tempo (versandovi sopra un filo di olio).</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Il "Bagnet Ros" è un condimento tradizionale della cucina piemontese.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA</b> <p>Per la preparazione dei "Bagnet Ros" si utilizzano tegami, un cucchiaino di legno oltre ai consueti attrezzi da cucina.</p>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE</b> <p>Il prodotto è preparato in laboratori artigianali di gastronomia realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>In Piemonte, il "Bagnet Ros", da sempre, accompagna un piatto della tradizione: il Bollito alla Piemontese.</p> <p>Bibliografia:</p> <p>I. Felice Cùnsolo, <i>Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta</i>, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975, p. 14.</p>

**Categoria C****Prodotto n. 3****1) CATEGORIA: Condimenti****2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNET VERD****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “Bagnet Vert” è una salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagna le carni bollite ma, che, talvolta, è consumate sul pane.

La ricetta originale è tratta da Giovanni Vialardi, autore del libro “Cucina Borghese”, nonché cuoco e pasticcere di Carlo Alberto: “Nettate un pugno di prezzemolo e un po’ di aglio, pestateli nel mortaio con due rossi d’uovo sodi e quanto una noce di mollica di pane bagnata nell’aceto, passate il tutto al setaccio, allungatelo con olio ed aceto, aggiungete un po’ di sale, pepe, un pizzico di zucchero e formate così una salsa liscia e colante”.

Altri, invece, non mettono lo zucchero ed aggiungono alcune acciughe e/o 2 cucchiaini di passata di pomodoro ed eventualmente, in sostituzione del pepe, utilizzano del peperoncino piccante.

Il “Bagnet Verd” deve risultare piuttosto liquido e, prima del consumo, si lascia riposare per un giorno.

Può anche essere conservata in vasetti di vetro a chiusura ermetica per qualche tempo (versandovi sopra un filo di olio).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il “Bagnet Verd” è un condimento tradizionale della cucina piemontese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione del “Bagnet Verd” si utilizzano tegami, un cucchiaino di legno oltre ai consueti attrezzi da cucina.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**Il prodotto è preparato in laboratori artigianali di gastronomia realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

In Piemonte, il “ Bagnet Verd”, da sempre, accompagna un piatto della tradizione: il Bollito alla Piemontese.

**Bibliografia:**

- I. Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975, p. 14.

**Categoria C****Prodotto n. 4****1) CATEGORIA: Condimenti****2) NOME DEL PRODOTTO: MOSTARDA DI MELE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La mostarda di mele è una salsa agrodolce di consistenza semiliquida, ottenuta dall'esclusivo uso di succo di mele di varietà locali biellesi (possibilmente della varietà locale "*Dolce piatto*") senza aggiunta né di zucchero né di miele o di altri dolcificanti.

Dopo la raccolta, le mele vengono lasciate maturare ancora per circa un mese. Si procede alla schiacciatura con una macchina a cilindri dentati e si passa la poltiglia ottenuta in un comune torchio. Il succo deve essere immediatamente portato a bollore per impedire l'inizio della fermentazione in un grosso paiolo di rame della capienza di almeno 70 litri (attualmente esso è sostituito da eguale paiolo in acciaio inox). Avvenuto il bollore, si procede ad una schiumatura per eliminare le eventuali impurità (semi, parti di polpa o di buccia) che sono rimaste nel succo e si lascia consumare a fuoco lento per un tempo variabile dalle 15 alle 18 ore. Questa variabilità è dovuta alla concentrazione di zuccheri presenti nel frutto.

Da 100 chilogrammi di mele "*Dolce piatto*" si ottengono circa 65 litri di succo, da cui derivano circa 7 litri di mostarda.

La mostarda di mele viene usata come salsa per polenta, lesso o carni particolarmente saporite come la "paletta" di maiale o con formaggi tipici della zona come il "beddu".

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente, la mostarda di mele è prodotta nella Valle Elvo, nella Valle di Mosso ed in altri comuni biellesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La mostarda va messa, ancora calda, in vasetti di vetro a chiusura ermetica e, per sua natura, si conserva intatta per decenni senza rischio di formazioni di muffe o di alterazione del prodotto. Il vaso aperto può essere richiuso dopo l'utilizzo senza che il prodotto subisca rischi per il consumatore. Peraltro, il prodotto si altera in pochi giorni nel caso di contatto con acqua, anche solamente immergendo un cucchiaino bagnato nel vasetto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Per le caratteristiche del prodotto (difficilmente inquinabile da agenti esterni), si ritiene sufficiente un normale locale di lavorazione piastrellato, simile a quello utilizzato per la lavorazione del miele, in regola con la normativa vigente riguardante l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La mostarda di mele è un prodotto tipico ed unico delle vallate Biellesi.

Ad attestare l'unicità e la tipicità del prodotto si può fare riferimento ai seguenti testi:

- "L'an cà da fè" di Tavo Buràt e Giorgio Lozia;
- "Dalla madia al focolare" di Bianca Zumaglini;
- "Pum e pumme – meli e mele nel biellese" di Marco Maffeo.

**Categoria C****Prodotto n. 5****1) CATEGORIA: Condimenti****2) NOME DEL PRODOTTO: MOSTARDA D'UVA O "COGNÀ"****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La mostarda d'uva è il prodotto costituito da mosto d'uva cotto cui viene aggiunta frutta di stagione; essa assume la consistenza di una confettura e il colore scuro è dovuto all'uso del mosto (le uve più comuni utilizzate sono: barbera, dolcetto, nebbiolo e moscato). Non è assolutamente piccante. Si gusta con polenta, bolliti, formaggi, e, come un sorbetto, con la neve.

La lavorazione è laboriosa. Si parte dal mosto che si deve ridurre sino ad un terzo mediante lenta evaporazione. Quindi, si aggiungono i frutti di fine stagione (ottobre, novembre) a pezzi grossolani: mele cotogne, zucca, pere, fichi, prugne, noci, nocciole tostate, scorza d'arancia e di limone; la mondatura della frutta viene fatta manualmente. Si fa cuocere ancora per 4/5 ore sino ad amalgamare il tutto.

La mostarda d'uva ancora calda viene messa in vasetti di vetro con coperchio a chiusura ermetica e in tal modo si conserva per un anno. Se si sterilizza, la durata è di tre anni, ma sperimentazioni e ritrovamenti di alcune confezioni inducono a pensare che si possa conservare per oltre 40 anni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i territori del Monferrato alessandrino e casalese (dove il prodotto viene chiamato "*mostarda d'uva monferrina*") e dell'astigiano e cuneese dove il prodotto viene chiamato "*Cognà*".

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Un tempo, si usavano pentole molto basse e larghe per favorire la concentrazione del mosto. Le aziende produttrici si sono attualmente dotate anche di bacinelle in acciaio inossidabile, con rimescolatore ad ancora per poter favorire l'evaporazione e consentire la cottura in circa 24 ore. Il prodotto viene, quindi, messo in vasetti di vetro a caldo e sterilizzato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione e il confezionamento del prodotto rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La ricetta antica si tramanda di cascina in cascina con evidenti modifiche negli ingredienti in base ai frutti che sono disponibili al momento.

Una signora cuneese ci ha raccontato: "La cognà era la salsa dei poveri; in autunno si raccoglievano tutti gli avanzi di frutta e l'uva rimasta sui filari, dopo la vendemmia, e si cuocevano. La frutta sana si ritirava in dispensa per l'inverno".

Ricette e testimonianze si trovano su vecchi libri come "*Cucina borghese semplice ed economica*" di Giovanni Vialardi (cuoco di casa Savoia), 1863, tipografia Favale di Torino; "*Cucina Monferrina*" di Francesco Caire, Editrice Monferrato, edizioni Piemme.

**Categoria D****Prodotto n. 1****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: BEDDO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Si tratta di un formaggio semigrasso, a breve stagionatura. Il peso delle forme varia da 800 grammi a 1 Kg. Esse sono cilindriche, con scalzo basso (2-3 cm), diritto o leggermente convesso, e facce piane (diametro cm 18-20). Nel prodotto fresco la crosta è assente, mentre dal quinto o sesto giorno di stagionatura il formaggio è coperto da una patina di colore paglierino detta "camisa".

La pasta risulta compatta e morbida, di colore bianco. Il sapore è piacevole e delicato e conserva gli aromi delle essenze foraggiere di montagna.

**Metodiche di lavorazione**

E' ottenuto da latte vaccino scremato per affioramento, dopo una sosta di 12 ore nelle tradizionali caldaie in rame.

Il latte è scaldato a 25-28°C. Si aggiunge il caglio liquido (15-20 cc per quintale) e si attende il tempo necessario alla formazione del coagulo (ottimale 30-40 minuti). La rottura della cagliata avviene con una frusta di legno e con movimenti delicati per pochi minuti, fino ad ottenere grumi che raggiungono le dimensioni di un dado. Si lascia riposare per 5 minuti, poi la cagliata viene estratta con mestolo forato e introdotta nelle fascere ed ivi lasciata per 6-7 ore in locali con temperatura intorno ai 10-15 °C. Dopo 7 ore le forme si rovesciano su assi di legno, preferibilmente di abete, e sono coperte con uno strato di circa 1 cm di "paglia di fieno" raccolta nelle zone collinari e montane. La paglia consente uno sgocciolamento rapido ed una stagionatura uniforme. Il Beddo può essere consumato già dal primo giorno della produzione (in questo caso conserva il sapore del latte), ma la stagionatura ideale è di 8-15 giorni ed avviene nei tradizionali locali in pietra a pareti naturali.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Comunità Montana Bassa Valle Cervo in territorio del Comune di Pralungo e Valle Oropa in territorio del Comune di Biella

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Oltre alle normali attrezzature lavabili, realizzate in plastica o acciaio inox, si segnalano le assi di stagionatura in legno e le caldaie in rame.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La breve stagionatura avviene in locali con pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

BURAT Tavo – Vie Gastronomiche del Biellese, in “Vie del Biellese” – 1966.

BURAT Tavo – Polenta feriale e festiva in “Apollo bongustaio” – 1966

Testimonianze orali.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>BEDDO</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Utilizzo di paglia per ricoprire le forme durante la breve stagionatura
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Sono necessarie procedure di pulitura della paglia e l'eliminazione dei culmi deteriorati
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
DPR 327/80, DPR 54/97, D. Lgs. 155/97
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria D****Prodotto n. 2**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BOVES</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Presenta un'altezza di 5 cm. Un diametro che si aggira sui 13-15 cm. La crosta, assente nel prodotto fresco, è invece dura e giallognola nel prodotto stagionato. Il peso è di 7- 12 hg. La pasta si presenta morbida e cremosa, compatta, con occhiature piccole di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di stagionatura.
<b>Metodiche di lavorazione</b> Si utilizza latte di vacca intero crudo. In estate è miscelato con latte di capra o pecora (al 50%). Il latte è scaldato a 30°C; si aggiunge caglio in polvere e si attende per circa un'ora e mezza. La rottura della cagliata è a chicco di riso. Vi è una sosta di 15'. Si estrae una parte del siero che è scaldato a 40°C e rimessa nella caldaia. Successivamente si estrae la cagliata con le mani e la si deposita in fascere. Viene esercitata una pressione con le mani e si versa sulle forme un po' del siero riscaldato in precedenza. Si effettua un rivoltamento, cui segue la salatura (12 ore per faccia con rivoltamento). Dopo 24 ore il prodotto fresco è pronto per il consumo. Per il prodotto stagionato si effettua una asciugatura a temperatura ambiente per una settimana e poi si depositano le forme in cantina per un periodo che può raggiungere i 30 giorni.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Comuni di Boves, Chiusa Pesio, Limone e aree limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali

**Categoria D****Prodotto n. 3**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BRUS</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> <p>Si presenta come una pasta omogenea, cremosa, facilmente spalmabile, di colore bianco, paglierino, grigio – chiaro od anche leggermente verdognolo (se si usano formaggi erborinati); di odore piuttosto intenso e di sapore più o meno fortemente aromatico e piccante. E' ottenuto dalla fermentazione di pezzi di formaggi o ricotta.</p>
<b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Per la sua preparazione si impiegano generalmente formaggi di tipo diverso, anche in relazione alle zone di produzione: Castelmagno, Ricotta, Robiola, Toma Piemontese, Grana, Murazzano ecc...con eventuale aggiunta di: latte fresco, crema di latte o distillati.  Dopo l'eliminazione della crosta i formaggi vengono grattugiati (se a pasta dura), oppure tagliati in piccole scaglette.  Il tutto viene miscelato ed impastato ed introdotto in barattoli o in vasi di vetro o terracotta.  All'impasto ottenuto si aggiunge spesso una certa quantità di latte fresco, o della crema di latte.  Si lascia fermentare il tutto in un luogo fresco per alcuni giorni, avendo cura di mescolare ogni tanto con un cucchiaino di legno.  Quando il prodotto assume l'aspetto cremoso, si arresta la fermentazione aggiungendo, ma non in tutte le zone, alcool etilico o altri distillati come la grappa, nella misura di 20 – 25 cc per Kg di prodotto. Tra le aree piemontesi in cui non si aggiungono alcolici al Brus ricordiamo la zona di Murazzano (aggiunta di solo latte) e quella di Acqui (aggiunta di sale e acqua).  Durante la fase di maturazione i recipienti vengono ricoperti con chiusure non ermetiche.  Al fine di aromatizzare maggiormente il prodotto, in alcuni casi viene aggiunto una foglia di alloro, aglio, rosmarino o altre erbe aromatiche.  Dopo 20 – 30 giorni dalla preparazione, il Brus è pronto per il consumo.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Tutto il Piemonte
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <p>Vasi in terra cotta o in vetro, in alcuni casi si utilizzano recipienti di legno con fondo forato.  Mestoli e spatole in legno o in alluminio o in acciaio inox, taglieri in legno od in teflon per il porzionamento dei formaggi.</p>

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

La produzione avviene nel laboratorio o nella cucina. La stagionatura avviene generalmente in cantine naturali

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Oltre alle testimonianze orali si ricorda:

Delforno G.: *Una tipica preparazione casearia piemontese: il Brus*. Notiziario economico, C.C.I.A.A., Cuneo, a. 29, gennaio 1974, n. 1, pp. 3-5

**Categoria D****Prodotto n. 4**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BRUS DA LATTE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio di colore bianco e consistenza pastosa, senza crosta, tende a sbriciolarsi se tagliato, come una ricotta asciutta.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte appena munto o appartenente alla mungitura della sera prima si inocula con il siero del giorno prima e si fa riposare per un tempo variabile dalle 2-3 ore fino ad una notte. Si scola la cagliata in tele. La pasta può essere mescolata con sale e pepe o peperoncino. L'eventuale periodo di stagionatura può protrarsi fino a 5-6 mesi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valli Orco e Soana – Val Chiusella
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- Tele di sgrondo per la cagliata in tessuto naturale
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il laboratorio di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La stagionatura avviene generalmente in cantine naturali
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Per il momento l'unica testimonianza disponibile consiste nel racconto e nella tradizione orale di tecniche antichissime.

**Categoria D****Prodotto n. 5**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta generalmente di formaggi caprini o misti capra e vacca chiamati anche tomini di capra o formaggini.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte caprino o misto viene fatto scaldare fino a 35°C, a questa temperatura vengono aggiunti i fermenti e poi il caglio, spesso si tratta di caglio in polvere; la presa della cagliata dura circa 45 minuti; segue la rottura della cagliata avviene e la spinatura del siero. La cagliata viene poi posta in formelle di plastica a scolare per 24 ore. Si consumano freschi o con stagionatura molto breve.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Tutto il territorio della Val Vigizzo.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Nessun materiale e attrezzatura specifica da segnalare.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Normale locale adibito a caseificio.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
La tradizione e le testimonianze dei produttori che si sono tramandati le metodologie di lavorazione per generazioni.

**Categoria D****Prodotto n. 6**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPRINO LATTICO PIEMONTESE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio fresco a latte intero di pezzatura piccola (50-200 grammi). La pasta è di color bianco latte con struttura finemente granulosa e priva di occhiatura. La crosta è assente. <b>Metodiche di lavorazione</b> La lavorazione è 'acido-presamica' o 'lattica'. Il latte crudo è lasciato acidificare in un locale a temperatura di almeno 20°C. Si aggiunge caglio (in quantità minori rispetto alle lavorazioni 'presamiche'). Il latte è lasciato coagulare per 18-24 ore in un locale a 18-20 °C. Si estrae la cagliata, rompendola il meno possibile, e la si pone nelle forme. Appena possibile si esegue un rivoltamento e si lasciano sgrondare i formaggi per almeno 3-5 ore. La lavorazione si conclude con l'eventuale aggiunta di erbe aromatiche o spezie.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Tutto l'arco alpino piemontese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Non si segnalano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Tradizione orale.

**Categoria D****Prodotto n. 7**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Si segnalano anche nomi dialettali con piccole variazioni a seconda delle zone: ad esempio "TUMIN 'D CRAVA" o "TUMIN 'D CIAVRA". Formaggio fresco a latte intero di capra, talvolta miscelato con piccole quantità di latte di vacca e /o di pecora. Pezzatura intorno 200-300 g. Diametro 8-12 cm. Scalzo 3-6 cm. Può essere effettuata una stagionatura (max 50-60 giorni). <b>Metodiche di lavorazione</b> La lavorazione è di tipo presamico. Il latte è lavorato ad una temperatura di 30-35 °C (in alcuni casi si giunge anche a 38 °C). Si aggiunge il caglio e si attende la coagulazione del latte (mediamente 30-45 minuti). Segue la rottura del coagulo, più o meno grossolana, il riposo della cagliata (5-10'), l'estrazione e messa in forma della cagliata. Si esegue poi la salatura a secco (raramente in salamoia), con alcuni rivoltamenti. La maturazione dura almeno 5-15 giorni.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Tutto l'arco alpino piemontese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Talvolta si utilizzano attrezzature o assi di stagionatura in legno.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La cantina per l'eventuale stagionatura può presentare pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> - Consulo F.: <i>Guida Gastronomica d'Italia</i> . T.C.I., Milano, 1969, p. 72. - Passarin B.: <i>I Tomini e le Robiole del Vercellese</i> . La Cucina italiana, Milano, a. 40, luglio 1969, n. 7, pp. 831-833 - Delforno G. (1981): <i>I Formaggi Tipici del Piemonte d della Valle d'Aosta</i> . Ed.EDA, p. 68 - Confienza F.: <i>I Margari della Provincia di Torino</i> . Adunanza del 20 maggio 1917 alla Reale accademia di agricoltura di Torino (Vol. LX pp. 87-112) - Clavarino L.: <i>Saggio di Corografia Statistica e Storica delle Valli di Lanzo</i> . Torino, 1867 - Malacarne V.: <i>Delle Opere de' Medici e de' Cerusici che nacquero o fiorirono prima del secolo XVI negli Stati della Real Casa di Savoia - Monumenti</i> . Torino, 1786

**Categoria D****Prodotto n. 8**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPRINO VALSESIANO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>E' un formaggio fresco, grasso ad acidità naturale ed a maturazione rapida, che ha la forma di un piccolo cilindro piuttosto alto, il cui peso si aggira normalmente sui 100-300 g. (diametro max 10 cm, scalzo 4-6 cm). La pasta è molle o semidura, di colore bianco paglierino, di odore lievemente caprino e di sapore forte e piccante, che diventa molto pronunciato con l'invecchiamento. Se la stagionatura viene prolungata oltre il periodo normale, si forma esteriormente una sottile crosta giallastra o bruno-chiara, liscia e regolare.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Viene fabbricato con latte di capra talvolta miscelato con piccole quantità di latte di vacca o di pecora. Si porta il latte crudo a circa 18-20 °C, si aggiunge il cagli liquido di agnello o vitello (1/2 misurino ogni 50 litri), si lascia coagulare per circa un'ora; la rottura della cagliata è "a nocciola", dopo la coagulazione la massa viene scaldata a 30-35 °C, è lasciata a riposare per 5' e posta in formelle. Nelle successive 24 ore si ha un solo rivoltamento. In seguito le forme sono estratte dalle fascere e deposte su ripiani per 3-4 giorni. In questa fase si effettua la salatura a secco con un rivoltamento. Il formaggio viene lasciato maturare per 15 giorni, anche se in alcuni casi la stagionatura prosegue fino a 50-60 giorni.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Val Sesia (VC).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <p>La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia, gli stampi sono realizzati in materiale vario: si va dal più tradizionale legno all'acciaio inox.  Assi di stagionatura: in legno.</p>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> <p>Il laboratorio di trasformazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura è una cantina o grotta con pareti geologicamente naturali.</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>Oltre alle testimonianze orali si ricordano:  - Consulo F.: <i>Guida Gastronomica d'Italia</i>. T.C.I., Milano, 1969, p. 72.  - Passarin B.: <i>I Tomini e le Robiole del Vercellese</i>. La Cucina italiana, Milano, a. 40, luglio 1969, n. 7, pp. 831-833</p>

**Categoria D****Prodotto n. 9**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CEVRIN DI COAZZE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio a latte misto, le forme hanno un peso che oscilla dagli 8 hg ad 1 Kg. La crosta esterna è dura di colore rossastro. La produzione è stagionale da aprile a dicembre.
<b>Metodiche di lavorazione</b> Al latte vaccino della mungitura serale viene aggiunto il latte della mungitura mattutina delle capre (mediamente un 40% sul totale, ma la percentuale è variabile). Il latte viene termizzato fino a 65-70 °C circa, poi viene raffreddato fino a 35 °C circa; a questa temperatura viene effettuata la rottura della cagliata generalmente con uno spino, la rottura è a granulo piccolo (chicco di riso). Dopo la spinatura la pasta viene posta nelle apposite fascelle con tela o in tele per lo sgrondo. La salatura avviene esternamente in due giorni diversi. Il prodotto viene poi stagionato in cantine, meglio se posizionato su paglia di segale; la stagionatura è variabile e può durare fino a 3 mesi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Coazze , Giaveno e zone circostanti.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Non si riscontra la presenza di attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Cantine o zone apposite di normale stagionatura.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Il prodotto esiste sul territorio da tempo immemorabile; una volta era l'unica produzione della zona, ora è stata integrata con altri formaggi che permettono una migliore monetizzazione del latte.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO:</b> <u>CEVRIN DI COAZZE</u>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Possibilità di stagionare il prodotto su paglia naturale di segale.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria D****Prodotto n. 10****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO A CROSTA ROSSA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

E' un formaggio grasso, a pasta molle con forma cilindrica a facce piane, avente un diametro di 10 – 12, fino a 16 cm ed uno scalzo di 2.5 – 6 cm.

Il peso medio si aggira sui 400 – 500 g, la pasta del formaggio si presenta unita, morbida, fondente, con eventuale leggera occhiatura, di colore bianco paglierino o giallo zafferano.

La crosta è sottile, liscia, untuosa al tatto, di colore giallo rossastro o bruno-rossastro e sovente ricoperta di muffa bianca.

**Metodiche di lavorazione**

Si impiega il latte intero di vacca prodotto al mattino, al quale si aggiunge quello della sera precedente, oppure lo si fabbrica con il latte proveniente da una sola mungitura.

Il latte dopo accurata filtrazione, viene introdotto in piccoli recipienti di rame o di altro metallo idoneo e quindi lo si porta ad una temperatura di 30 - 35 °C e lo si coagula con caglio liquido, nella misura di circa 30 cc per hl di latte in 20 – 30 minuti.

Quando la massa coagulata ha raggiunto una certa consistenza, si procede alla sua rottura da prima con la spannarola e poi con la lira, sino a raggiungere grumi caseosi delle dimensioni di una fava o di una noce: talvolta alcuni casari, usano aggiungere, durante la rottura, un poco di sale.

Trascorsi circa 7 – 10 minuti di riposo, durante i quali la cagliata si deposita sul fondo della caldaia, si toglie il siero sovrastante e si raccoglie la massa coagulata, che viene poi introdotta in apposite tele a maglie piuttosto fini, che si appendono a speciali sostegni al fine di favorire lo spurgo del siero.

Dopo circa un'ora, allorché la cagliata è sufficientemente spurgata, la si introduce in stampi di ferro smaltato, di alluminio o di legno, cilindrici, finemente bucherellati anche sul fondo ed aventi un diametro di 12 – 16 cm ed un'altezza di 6 – 10 cm, che vengono accuratamente foderati all'interno con tele da formaggio.

Riempito lo stampo, si ripiegano i lembi della tela sulla cagliata. Per accelerare lo spurgo del siero residuo si pratica una certa pressione, prima con le mani e poi sovrapponendo un disco di legno, sul quale si collocano sassi o pesi di circa 1 Kg od un asse di legno.

Nelle prime ore dopo la fabbricazione si effettuano 3 – 4 o più rivoltamenti e dopo 6 – 12 ore si tolgono i formaggi dagli stampi per portarli in un locale asciutto e ventilato nel quale si procede alla loro salatura, che si svolge a secco, più raramente per immersione in salamoia.

La salatura a secco si attua cospargendo di sale fino le due facce e lo scalzo dei formaggi; una seconda salatura viene fatta dopo 24 ore ed a questa ne seguono altre 3 – 4, che hanno luogo nei giorni successivi.

Nel caso in cui si esegue la salatura in salamoia questa è piuttosto concentrata e in essa i formaggi vengono fatti sostare per alcune ore.

Le forme sono poste a maturare su scaffali di legno in un locale con una temperatura all'incirca di 12 – 18 °C, nel quale rimangono per 5 – 8 giorni, trascorsi i quali vengono portate in un altro locale per l'affinamento, dove si tengono per circa 10 giorni ad una temperatura di 8 – 10 °C.

Durante questo periodo le forme sono frequentemente rivoltate e ripulite con una tela imbevuta di una soluzione concentrata di acqua e sale.

Il formaggio è pronto per il consumo a 20 – 30 – 40 giorni dalla fabbricazione.

<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Fabbricato nella provincia di Torino soprattutto nella Val Susa e nel Canavese a partire da latte locale.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Caldaia di lavorazione: legno o materiali "lavabili"(*) Attrezzi di taglio e lavorazione cagliata in caldaia: legno o materiali "lavabili" Forme o stampi: legno o materiali "lavabili" Tele di sgrondo cagliata: tessuto naturale Assi di stagionatura: legno Panca di caricamento per la pressatura: legno  (*) materiali "lavabili" = acciaio inox, plastica alimentare, rame stagnato
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il laboratorio di lavorazione non presenta caratteristiche particolari. Locale di stagionatura: cantina o grotta con pareti geologicamente naturali
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Delforno (1981): I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. EDA, p.144.

**Categoria D****Prodotto n. 11****1) CATEGORIA: FORMAGGI****I. NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO DEL FIENO****I. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Si tratta di un formaggio a latte crudo intero. Il peso delle forme varia da 6-8 kg, esse sono cilindriche di forma talvolta leggermente irregolare, per effetto di formatura avvenuta in tela, con scalzo basso (8-12 cm) marcatamente convesso, con facce di diametro cm 30-35.

La stagionatura del formaggio sul fieno gli dà un sapore piacevole e delicato, unico nel suo genere.

**Metodiche di lavorazione**

E' ottenuto da latte vaccino crudo intero.

Il latte è scaldato a 35-38°C. Si aggiunge il caglio liquido (30-35 cc per quintale titolo 1:10.000) e si attende il tempo necessario alla formazione del coagulo (ottimale 30-40 minuti). La rottura della cagliata viene effettuata con lira eventualmente conclusa con lo spino, in funzione di ottenere un grumo di cagliata con dimensione di chicco di riso.

Non viene effettuata la cottura della cagliata, ma per accelerare lo spurgo durante e dopo la rottura la massa, siero più cagliata, viene mantenuta in movimento per 15-20 minuti.

La cagliata a questo punto, viene così scaricata in grossi stampi per permettervi un primo spurgo, successivamente viene da qui estratta, rimpastata e posta a sgrondare in tele, dove vi resteranno a spurgare per circa 24 ore prima di essere messe in sale.

La salatura viene effettuata in salamoia o a secco con sale grosso.

La salamoia viene preparata come soluzione satura acqua più sale, mettendovi in infusione del fieno ottimamente essiccato e conservato, recuperato in alpeggi montani (altitudini superiori ai 1500 m).

Le forme tolte dalla salina, vengono riposte nelle celle di stagionatura su assi in legno ricoperte di fieno, e stagionate per un periodo non inferiore ai 60 gg.

**I. ZONA DI PRODUZIONE**

Comune di Carmagnola

**I. MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Oltre alle normali attrezzature lavabili, realizzate in plastica o acciaio inox, si segnalano le assi di stagionatura in legno e l'utilizzo del fieno sia in salatura che stagionatura.

**I. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE  
CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO  
PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Testimonianze orali.

- Fam. Ponzio produttore e commerciante in pensione.
- Sig. Dominaci Renato storico ristoratore carmagnolese.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

**I. NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO DEL FIENO**

**a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA**

Utilizzo del fieno nella salatura e stagionatura del formaggio e delle assi in legno per la stagionatura

**b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI**

**Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione**

**Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene**

Sono necessarie procedure di pulitura ed essiccazione solare del fieno e l'eliminazione dei culmi deteriorati

**c) RIFERIMENTI NORMATIVI**

DPR 327/80, DPR 54/97, D. Lgs. 155/97

**d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI**

**e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA**

**Categoria D****Prodotto n. 12**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FRACHET</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Il Frachet è una preparazione a base di formaggi. In passato era volta a recuperare gli scarti di ricotte e formaggi freschi (in genere forme mal riuscite, piccole quantità di cagliata, ricotte non consumate o invendute); viene ormai da molti anni preparata appositamente con prodotti freschi.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si procede allo sminuzzamento dei prodotti caseari di partenza e si aggiunge sale ed in alcuni casi erbe aromatiche selvatiche (cumino, pepe, rosmarino ecc...); l'impasto va ben mescolato, formato in 'motte' (sfere) e posto in teli di canapa ad asciugare. Il Frachet può essere consumato sia fresco, dopo uno o due giorni di affinamento, sia stagionato e può avere un peso variabile dai 100 ai 300 grammi. Nel caso del prodotto "stagionato" si lasciano le motte nei teli di canapa, appesi ad appositi sostegni, per 15-30 giorni ed eventualmente si procede ad un'affumicatura.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valsesia (VC): tutti i comuni.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Tele in tessuto naturale.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Prodotto di antica tradizione, molto legato alle ristrettezze economiche di un tempo ed all'esigenza di recuperare in ogni modo tutti i prodotti dell'azienda. Ricordiamo inoltre: - Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 43 - Parenti M. (1997): Alla ricerca del formaggio perduto. Ed. L'Arciere. Cuneo, p.80 - D.M. 1964

**Categoria D****Prodotto n. 13**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>GIODA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio fresco o a media stagionatura; scalzo 7 cm, diametro 21 cm. La crosta è presente ed è di pochi millimetri, pasta bianca, cremosa, occhiatura assente o minima. Profumo di panna, latte e nocciola. <b>Metodiche di lavorazione</b> Al latte vaccino intero, scaldato a 30 °C in estate e 32 °C in inverno, si aggiunge caglio e si lascia riposare per 45 minuti. Si rompe la cagliata con la lira fino ad ottenere dei cubetti uniformi della dimensione di una noce. La cagliata è poi scaldata a 35 °C in estate e 38 °C in inverno. Segue un riposo sotto siero di 15-20 minuti. La cagliata è estratta e lasciata a scolare in un canovaccio per altri 15-20 minuti. La pasta è poi introdotta nella forma e compressa con le mani. In seguito si effettua una pressatura con peso di 50 Kg per 12 ore. Si estrae quindi il formaggio dalla fascera e si procede ad una leggera salatura. Infine si esegue la stagionatura per almeno 20 giorni (rivoltando il formaggio una volta al giorno) fino ad un massimo di 60 giorni.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Territorio Comizio di Mondovì (CN).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale. Stampi in alluminio. Assi in legno per la pressatura.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La cantina di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Documentazione presente presso il Comizio di Mondovì, compresa la ricetta originale elaborata dal Prof. Gioda nel 1928.

**Categoria D****Prodotto n. 14****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO (MACAGN)**

Il nome deriva dall'Alpeggio della Valsesia (VC) in cui il formaggio era originariamente prodotto.

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

La forma ha facce piane (diametro cm 18-20), scalzo basso, diritto o leggermente convesso (6-8 cm); il peso varia da 1,5 a 2,5 Kg; la crosta è liscia, regolare, elastica, la pasta risulta regolare, compatta, con leggera occhiatura sparsa, di colore variabile tra il bianco ed il paglierino.

**Metodiche di lavorazione**

Per la fabbricazione di questo formaggio si utilizza il latte crudo, esclusivamente vaccino, dopo la singola mungitura.

Al latte si aggiunge il caglio liquido in misura di 1.5 – 2 cc per 10 litri di latte.

Il tempo necessario alla formazione del coagulo va dai 40 ai 60 minuti. La rottura della cagliata – a chicco di riso – avviene contemporaneamente al riscaldamento (semicottura a 40-48 °C, in funzione dei periodi dell'anno). Segue un periodo di riposo a fine cottura. Poi la cagliata viene estratta, introdotta nelle forme, pressata a mano, e ivi lasciata per 12 ore circa. La salatura può avvenire a secco o in salamoia. La stagionatura delle forme dura da un minimo di 20 gg. Fino ad un massimo di 2 mesi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Area pedemontana e montana della Provincia di Biella (Valle Sessera, Valle di Mosso, Valle Cervo e Valle Elvo) e Valsesia (VC).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Caldaia tradizionale in rame
- Gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, plastica alimentare)
- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale
- Assi di stagionatura in legno

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Notizie storiche sul Maccagno si ritrovano, ad esempio, nel volume “Esposizione Generale dei prodotti del circondario di Biella del 1882 – Catalogo Ufficiale e pianta” (Premiato Stabilimento Tipografico, Litografico, Librario G. AMOSSO. Biella, 1882).

Si ricordano inoltre:

- D.M. 24 novembre 1964 (caratteristiche del formaggio Toma prodotto nei comuni della provincia di Vercelli e destinato al consumo locale)
- Calleri G. (1966): *Alpeggi biellesi: tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorale*. Centro Studi Biellesi. Biella.

**Categoria D****Prodotto n. 15**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MOLLANA DELLA VAL BORBERA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> E' un formaggio a pasta molle a base di latte vaccino, a media stagionatura. La forma pesa circa 1 Kg, il diametro è di 20-25 cm e lo scalzo è di 2-3 cm. <b>Metodiche di lavorazione</b> L'aggiunta del caglio avviene ad una temperatura non superiore ai 35°C, in una caldaia di rame stagnato. Dopo 3 ore si rompe la cagliata a chicco di riso, con lo spino e si lascia riposare e sedimentare sul fondo. Dopo due ore si estrae la cagliata spremendola con le mani e riponendo il prodotto in formelle ('fresciele') di legno o materiale plastico per alimenti. La cagliata è poi pressata ulteriormente con le nocche. Le 'formaggette' così ottenute sono rivoltate nelle formelle 3 o 4 volte ad intervalli di 3 ore. Le 'fresciele' sono poi sovrapposte (se presentano un incastro adeguato) o caricate singolarmente con un peso, fino al mattino seguente. Quindi si ripongono le 'formaggette' su assi di legno dolce, ricoperte da apposite strisce di cotone o lino. Le forme sono lasciate sulle assi per 3 giorni durante i quali sono rivoltate periodicamente per facilitare l'asciugatura. Quando comincia a formarsi la crosta si procede alla salatura su tutta la superficie. Le forme sono poi sovrapposte e collocate in un recipiente per 24 ore, dopodiché si lavano, si asciugano e si ridispongono sulle assi di stagionatura, dove sono ancora rivoltate più volte. La stagionatura si protrae per almeno 10 giorni
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Val Borbera e aree limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - Caldaia in rame stagnato - 'Fresciele' o formelle in legno dolce o plastica alimentare - Teli di lino o cotone
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura deve essere ben arieggiato, fresco in estate e non troppo freddo in inverno.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Tradizione orale, tramandata per generazioni di madre in figlia.

**Categoria D****Prodotto n. 16****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: MONTEBORE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Formaggio un tempo prodotto con latte esclusivamente di pecora e in tempi recenti con latte misto di vacca (% dominante) e di pecora. Il latte utilizzato proveniva dalle razze presenti sul territorio e cioè: razze bovine: Bruna alpina, Tortonese, Genovese, Cabannina e loro incroci; razze ovine: incroci vari; sporadicamente veniva immesso un minimo di latte di capra.

La produzione del formaggio era stagionale, legata in massima parte al ciclo di lattazione della pecora.

La forma delle formaggette è assimilabile ad un “Tronco di cono” in quanto è formata dalla sovrapposizione di formelle di formaggio di diametro decrescente da 15-20 a 5 cm che sovrapposte in numero variabile (da tre a cinque) costituivano il cosiddetto “Castellino”, così chiamato pare con riferimento ad alcune torri diroccate presenti sul territorio di origine.

L'aspetto esteriore della crosta è tendenzialmente liscio, di colore giallo paglierino, il peso del “Castellino” a dieci giorni di stagionatura va da ca. 1 a ½ kg, la pasta è leggermente occhiata e di colore bianco.

Il Montebore veniva consumato:

Fresco, cioè 24 ore dopo la salatura.

Morbido: 5-6- gg di stagionatura, con lavature ogni due o tre giorni.

Stagionato dopo circa 20 gg di stagionatura con lavature effettuate ogni due o tre giorni.

Da grattugia: dopo almeno due mesi di stagionatura.

“Cumudò”: ponendo il prodotto (una volta avanzato) sminuzzato o grattugiato e talvolta impastato con un bicchiere di vino bianco, sott'olio d'oliva proveniente dalla vicina Liguria).

Da ricordare la possibilità, un tempo frequente, di produrre una linea con i “Grilli”.

**Metodiche di lavorazione**

La miscelata di latte crudo variabile nella sua percentuale veniva scaldata fino ad una temperatura di 30°C ca.

Veniva aggiunto caglio nella misura di 6 ml per ogni 10 litri di latte. La rottura della cagliata avveniva dopo ca. un'ora dal rapprendimento ottenendo dei grumi grossi come una noce.

Gli utensili utilizzati erano di legno (preferibilmente di carpino nero); veniva poi osservato un riposo di ca. 20 minuti.

La pasta veniva poi scolata e messa nei “ferslin” (forme cilindriche di legno) dopo pochi minuti viene girata; l'operazione viene ripetuta ca. 4 – 5 volte nell'arco di mezz'ora.

Si lascia riposare per ca. 10 ore in luogo fresco ed asciutto.

Si toglie dalle formelle e si sala nella parte superiore e laterale delle forme e si lascia riposare per ca. 4 – 5 ore su contenitori di legno posti in pendenza.

Il sale era sale marino grosso “pestato” con la bottiglia, probabilmente di arrivo ligure; il sale fino attuale non viene ritenuto molto valido.

Le forme vengono successivamente lavate con acqua tiepida leggermente salata e si preparano i cosiddetti castellini unendo da tre a cinque forme di dimensioni decrescenti.

A seconda della stagionatura vengono poi effettuate ulteriori lavature.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Montebore (Frazione di Dernice) nella Comunità Montana delle Valli Curone Grue Ossona. Comuni Limitrofi dell'omonima alta Valle; Val Borbera e Valle Spinti.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Recipienti in rame o rame stagnato
- Forme di legno (Ferslin)
- Utensili in legno
- Tele di sgrondo in tessuto
- Assi di stagionatura in legno (ciliegio o carpino nero)

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presentava caratteristiche particolari e coincideva con la cucina di casa. La stagionatura avveniva in camere fresche ed asciutte – dette “stanse” - (con pareti imbiancate a calce e pavimenti in cotto naturale); venivano generalmente poste retine antimosche alle finestre.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il formaggio Montebore è rimasto sconosciuto solo negli ultimi decenni, ma era molto famoso nel Genovese, nell'Alessandrino sud occidentale e nel Pavese.

Le prime fonti storiche risalgono al Medioevo. Pare sia presente una citazione del formaggio Montebore in un documento datato 1300, un “menù” di un banchetto tenutosi in zona di produzione.

Le ultime notizie risalgono alla citazione su “Sapore di Latte” della Regione Piemonte intorno agli anni settanta ed alle preparazioni degli anziani, cui sono state riferite le attuali ricerche su testimonianze orali.

Infine citiamo Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 135.

**Categoria D****Prodotto n. 17**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MONTEGRANERO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio ottenuto da latte intero di vacca, a pasta cotta e a lunga stagionatura. La forma è cilindrica (peso 10-12 Kg, scalzo circa 15 cm). Pasta gialla, compatta, liscia o con piccoli occhi. La crosta è dura e di colore giallo. <b>Metodiche di lavorazione</b> Si porta il latte ad una temperatura di 36 – 38 °C si aggiunge caglio e, avvenuta la coagulazione (in 35-40 minuti), si procede con una prima rottura grossolana della cagliata. Si lascia affiorare il siero per 5-10 minuti, per poi effettuare una seconda rottura, più fine, riscaldando contemporaneamente fino a 48 °C. A questo punto ha termine la fase di cottura e si agita il tutto per una decina di minuti. La cagliata è poi estratta: Segue la salatura in pasta, una pressatura per 12 ore, con due o tre rivoltamenti, un'ulteriore pressatura per altre 12 ore. Segue la salatura in superficie o in salamoia. La stagionatura dura 110 – 120 giorni fino ad un massimo di 8 mesi, a temperature di 8- 12 °C
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Il formaggio si fabbrica nei comuni dell'alta Val Pellice.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> <li>- Presse o panca di caricamento in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Il formaggio in oggetto era tradizionalmente prodotto dagli allevatori che durante il periodo estivo non si recavano in alpeggio. Sotto il profilo storico si ricorda la vendita di questo prodotto nei paesi dell'alta Val Pellice, fin dalla metà del XIX secolo.

**Categoria D****Prodotto n. 18**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MÖRTRETT o MURTRET</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Preparazione casearia ottenuta da pezzi di toma e ricotta fermentati. Il prodotto finale, quando è tagliato, produce scaglie in corrispondenza dei pezzetti (dadini) di partenza. Il peso è di circa 2 Kg. Il gusto è piccante. <b>Metodiche di lavorazione</b> Si utilizzano tome stagionate fino a 90 giorni (un tempo si utilizzavano soprattutto quelle non riuscite o difettose o invendute). Si elimina la crosta e si taglia la pasta in dadini di 1-1,5 cm. I dadini sono mescolati con ricotta ottenuta dal siero della toma (la miscela contiene circa il 30 % di ricotta) unendo anche in abbondante quantità sale e peperoncino pestati finemente. Si inserisce l'impasto in un sacchetto di tela del diametro di circa 15 cm ed alto 15-20 cm, che viene chiuso. Il tutto è pressato mediante pietre o panca di caricamento. Dopo circa 40 giorni il telo è macerato, asciutto e si stacca facilmente (a brandelli) dal formaggio. A questo punto, eliminati i frammenti di tela e terminata la fase di pressatura, si ha un periodo di stagionatura (da 60 giorni a 6 mesi o 1 anno). In seguito alla stagionatura si ha la formazione di una crosta giallo-rosata.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Alto Eporediese. Quincinetto ed aree limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Teli in tessuto naturale.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Abrardi Chiara (1994), Santhià: El nòstr mangé. Bertolotti Antonino (1873), Ivrea: Passeggiate nel Canavese. Parenti M. (1997): Alla ricerca del formaggio perduto, p. 97. Ed. L'Arciere, Cuneo. Venesia Piero (1985), ivrea: Il Medio Evo in Canavese. Tradizione orale.

**SCHEDA DI SEGNALEZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>MÖRTRETT o MURTRET</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Macerazione del tessuto a contatto con il prodotto caseario in oggetto.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria D****Prodotto n. 19**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MOTTA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Si presenta sotto forma di una piccola palla (il termine 'motta' indica proprio la forma del prodotto), il cui diametro è di circa 7-8 cm. <b>Metodiche di lavorazione</b> E' un formaggio a fermentazione lattica naturale. E' nato negli alpeggi estivi più bassi, dove le temperature – anche quelle notturne – sono talvolta elevate e può succedere che il latte acidifichi troppo. Nell'impossibilità di recuperare la panna acida e di trasformare questo latte in 'toma' si ottiene una cagliata lattica naturale, lasciando riposare il latte per 12 –24 ore (12 ore d'estate e 24 ore in inverno). La cagliata così ottenuta è deposta in un recipiente dove si aggiungono sale, pepe, semi di finocchio, cumino e talvolta piccole quantità di vino. Si impasta il tutto con le mani fino ad ottenere le piccole sfere o 'motte'. Segue un'eventuale stagionatura per 15 giorni al massimo.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Val Sesia (VC). Tutti i comuni.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - La caldaia in rame stagnato - Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 135 Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 48

**Categoria D****Prodotto n. 20**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MURIANENGO o MONCENISIO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> <p>Questo formaggio ha una forma cilindrica a facce piane con diametro di 25 – 35 cm e con scalzo diritto di 12 – 18 cm; il suo peso aggira intorno agli 8-10 kg.</p> <p>A 2 – 3 mesi di stagionatura si presenta esteriormente con una crosta compatta e ruvida, dura irregolare e di colore giallo rossastro, mentre all'interno la pasta è unita, friabile, burrosa, fusibile in bocca, con striature bluastre dovute alla presenza di muffe del genere <i>Penicillium</i>; il sapore è dolce o leggermente piccante.</p>
<b>Metodiche di lavorazione</b> <p><u>Tipologia ad una pasta</u></p> <p>Per la sua fabbricazione si impiega latte intero di vacca mescolato (non sempre) a quello di pecora o di capra; in qualche caso il latte della mungitura della sera viene parzialmente scremato per affioramento e successivamente unito a quello intero della mungitura del mattino.</p> <p>Il latte viene coagulato a 30 – 35 °C in 40 minuti circa.</p> <p>A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura della cagliata dapprima in grosse porzioni e poi più minutamente sino ad ottenere grumi caseosi della dimensione di 1 – 3 cm.</p> <p>Terminata questa operazione, segue un riposo di 10 – 15 minuti, dopodiché si allontana il siero e si introduce la massa caseosa in una tela e la si pone a fermentare per circa un'ora. In seguito si esegue una salatura in pasta (5 Kg di sale per 10 q di latte). La pasta ancora avvolta nella tela, è posta in una fascera. Si lascia il tutto a 20-24 °C per 24 ore, con 2-3 rivoltamenti. La cagliata è poi estratta dalle fascere e posta su assi di legno. Si esegue dunque una salatura a secco e si attende per 3-4 giorni. Il formaggio passa quindi nelle celle di stagionatura.</p> <p>Il prodotto è pronto per il consumo dopo almeno 4 mesi di stagionatura, che non si protrae comunque oltre i 7 mesi</p> <p>La foratura con spilloni non è obbligatoria, poiché le crepe spontanee della crosta consentono l'ingresso di aria nella pasta. Ad ogni modo andrebbe effettuata dopo 20 giorni dalla fabbricazione.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Tipologia a due paste</u></b></p> <p>La cagliata è miscelata con quella prodotta il giorno precedente.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Altipiano del Moncenisio, versante meridionale del Colle del Frejus fino ai comuni di Bardonecchia, Exilles, Novalesa, Clavière ecc ...</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzi di taglio e lavorazione cagliata in caldaia: legno o acciaio inox;</li> <li>- Forme o stampi: legno, plastica o acciaio inox;</li> <li>- Tele di sgrondo cagliata: tessuto naturale;</li> <li>- Assi di stagionatura: legno</li> </ul>

<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il laboratorio di lavorazione: non presenta caratteristiche particolari Locale di stagionatura: cantina o grotta con pareti geologicamente naturali

  

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 133

**Categoria D****Prodotto n. 21**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MURTARAT</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>Si tratta di un formaggio a coagulazione lattica, consumato, nel caso di prodotto stagionato, quando è di consistenza molto dura. Il nome 'murtarat', che significa 'mortaretto' indica il sapore estremamente forte di questo formaggio.          Per la forma e le dimensioni vedasi 'Metodiche di lavorazione'.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Il latte della mungitura della sera è posto in un locale a temperatura ambiente. Il mattino seguente si aggiunge il latte appena munto e si lascia acidificare spontaneamente il tutto. Una volta avvenuta la coagulazione si estrae la cagliata in fascere (diametro 12-16 cm; altezza 7-10 cm). Si lascia scolare per 1 o 2 giorni e a questo punto il prodotto è pronto per il consumo fresco.          Per ottenere il prodotto stagionato si uniscono 4-8 forme e si impasta il tutto con aglio tritato, peperoncino, sale, pepe. Si svuota l'impasto in un telo pulito, che è appeso in un ambiente ventilato, anche all'esterno, ma in luogo ombreggiato. Ogni giorno si cambia il telo, finché questo non resta asciutto. La stagionatura si protrae per 2 – 7 mesi o più. In questo periodo il formaggio, che nel telo assume forma sferica, dimezza le proprie dimensioni (il diametro passa da 20-25 cm a 10-12 cm). Il peso finale è inferiore ad un Kg. Il prodotto, che si può conservare anche per 2-3 anni, veniva consumato spesso con la polenta.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Biellese
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formelle in plastica alimentare</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Doglio S (1996): Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemonte; p. 48

**Categoria D****Prodotto n. 22**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>NOSTRALE D'ALPE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> E' un formaggio grasso, prodotto con latte di vacca intero, raramente mescolato a piccole quantità di latte di capra o di pecora. Si conoscono due tipi: fresco e stagionato. Ha forma cilindrica con pezzatura molto variabile, il peso oscilla dai 2 agli 8 kg. Il tipo fresco presenta crosta sottile, di colore paglierino, la pasta é compatta con piccole occhiature. Nel tipo stagionato la crosta é spesso di colore bruno, la pasta dopo alcuni mesi di stagionatura diventa granulosa ed assume un gusto forte e piccante. <b>Metodiche di lavorazione</b> Si porta il latte crudo a circa 30°C, si aggiunge il caglio di vitello liquido o in polvere e si lascia coagulare in 30-40 minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con la spannarola, si lascia riposare per alcuni minuti. Eseguite queste operazioni la massa viene estratta, avvolta in una tela e sottoposta a pressatura con torchio meccanico o con pesi. La salatura si effettua a secco con sale grosso oppure in salamoia. La stagionatura dura 30-50 giorni e può raggiungere i sei mesi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Aree montane della provincia di Cuneo.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - Caldaia di lavorazione in legno o in materiale tipo acciaio inox, plastica alimentare, rame stagnato. - Spino in legno o acciaio inox. - Panca di caricamento per la pressatura in legno. - Teli di sgrondo in tessuto naturale.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari. La cantina di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 136.

**Categoria D****Prodotto n. 23**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>OSSOLANO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> <p>E' un formaggio da tavola grasso o semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto con latte di vacca intero proveniente dagli allevamenti siti nella zona di produzione.</p> <p><b>Presenta una forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane.</b></p> <p>Peso da 5 a 6 Kg; altezza dello scalzo da 6 a 10 cm; diametro 30 - 40 cm; crosta liscia regolare, elastica di colore paglierino chiaro tendente al grigio con la stagionatura.</p> <p>La pasta presenta minuscole occhiature ed un sapore dolce e delicato.</p>
<b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Si utilizza latte vaccino di una o più mungiture. La temperatura del latte al momento dell'aggiunta del caglio è di 30 - 34 °C; il caglio, di vitello, è liquido od in polvere. Il tempo di coagulazione varia in genere tra 35 e 45 minuti; segue poi la rottura della cagliata fino alla dimensione di un chicco di mais. Si procede con la cottura sotto siero della cagliata fino a 40-42 °C per 20 minuti. La massa caseosa viene mantenuta in movimento per altri 10 - 12 minuti, trascorsi i quali viene lasciata depositare sul fondo della caldaia. La massa viene estratta dal siero e sistemata, avvolta in teli, prima in fascere con faccia liscia e sottoposte ad una prima pressatura per circa 4-8 ore per eliminare il siero residuo, poi nelle fascere consortili a faccia marchiante per ulteriori 10-14 ore e sempre sottoposte a pressatura. La salatura è effettuata a secco od in salamoia.</p> <p>Dopo queste operazioni il formaggio viene fatto stagionare in locali con una temperatura di 10 – 14 °C, per un periodo minimo di 60 giorni.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Il formaggio si fabbrica soprattutto nelle valli Ossola e Formazza nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia, gli stampi e il tavolo spersoio sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> <li>- Panca di caricamento in legno con ausilio di pietre</li> </ul>

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Testimonianze orali e bibliografia riportata da Giovanni DELFORNO nel libro "I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta" (edizioni EDA – 1981)

**Categoria D****Prodotto n. 24**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: OSSOLANO D'ALPE O BETTELMATT O GRASSO D'ALPE</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>E' un formaggio da tavola grasso o semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto con latte di vacca intero proveniente dagli allevamenti siti nella zona di produzione.</p> <p><b>Presenta una forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane.</b></p> <p>Peso da 5 a 6 Kg; altezza dello scalzo da 6 a 10 cm; diametro 30 - 40 cm; crosta liscia regolare, elastica di colore paglierino chiaro tendente al grigio con la stagionatura.</p> <p>La pasta presenta minuscole occhiature ed un sapore dolce e delicato.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Si utilizza latte proveniente da vacche alimentate esclusivamente al pascolo negli alpeggi posti a quota superiore a 1500m s.l.m. Il latte lavorato è di una sola mungitura. La temperatura del latte al momento dell'aggiunta del caglio è di 30 - 34 °C; il caglio, di vitello, è liquido od in polvere. Il tempo di coagulazione varia in genere tra 35 e 45 minuti; segue poi la rottura della cagliata fino alla dimensione di un chicco di mais. Si procede con la cottura sotto siero della cagliata fino a 44-46 °C per 20 minuti. La massa caseosa viene mantenuta in movimento per altri 10 - 12 minuti, trascorsi i quali viene lasciata depositare sul fondo della caldaia. La massa viene estratta dal siero e sistemata, avvolta in teli, prima in fascere con faccia liscia e sottoposte ad una prima pressatura per circa 4-8 ore per eliminare il siero residuo, poi nelle fascere consortili a faccia marchiante per ulteriori 10-14 ore e sempre sottoposte a pressatura.</p> <p>La salatura è effettuata a secco od in salamoia.</p> <p>Dopo queste operazioni il formaggio viene fatto stagionare in locali con una temperatura di 10 – 14 ° C, per un periodo minimo di 60 giorni.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Il formaggio è prodotto nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola esclusivamente negli alpeggi posti a quota superiore a 1500m s.l.m. nei comuni di Baceno, Formazza e Premia.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia, gli stampi e il tavolo spersoio sono talvolta realizzati in legno. In certi alpeggi si può trovare un tavolo spersoio in pietra. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> <li>- Panca di caricamento in legno con ausilio di pietre</li> </ul>

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Testimonianze orali e bibliografia riportata da Giovanni DELFORNO nel libro "I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta" (edizioni EDA – 1981)

**Categoria D****Prodotto n. 25****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: PAGLIERINA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

La Paglierina è un formaggio molle, grasso, a pasta cruda, ad acidità naturale ed a maturazione rapida. Il suo nome deriva probabilmente dal fatto che un tempo questo formaggio era reso piccante e rustico conservandolo fra la paglia, che ne lasciava impronta sulla crosta.

La paglierina ha una forma cilindrica, con un diametro di 10 – 18 cm, uno scalzo di 1 – 2 cm ed un peso di 150 – 400 g, con variazione in più o in meno per le tre caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed alle preferenze dei consumatori.

I caratteri organolettici e strutturali del prodotto sono in relazione alla qualità del latte impiegato, alla tecnologia seguita ed alla durata di maturazione.

Nei formaggi freschi, infatti, la pasta è burrosa, morbida senza occhiature, di colore bianco o anche paglierino, di odore piacevole di latte appena munto e di sapore fine e delicato.

Nei formaggi maturi, invece la pasta è più compatta, fondente in bocca, di colore giallo più o meno intenso, di odore leggermente di pecorino e di sapore piuttosto aromatico e piccante.

La crosta con il progredire della stagionatura assume, un colore giallo nocciola più o meno marcato, con venature o macchie bianche dovuto allo sviluppo di muffe di tale colore.

**Metodiche di lavorazione**

Al latte vaccino (a 37 °C), si aggiunge il caglio liquido (40 cc/q), si lascia coagulare per 15-20' e poi si procede alla rottura della cagliata a nocciola, facendo due tagli con la lira.

La cagliata viene estratta e messa nelle forme. Si attende un giorno e si effettua la salatura in salamoia per 20'. In alternativa, c'è chi effettua la salatura del latte.

La stagionatura in cella frigo dura 10-20 gg.

La stagionatura avveniva un tempo su stuoie di paglia o di rametti scorticati. Oggi si utilizzano griglie in acciaio inox.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di provenienza del latte e di trasformazione in formaggio corrisponde all'intero territorio della Provincia di Torino e Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono in acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare.
- Griglie di stagionatura in acciaio inox

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 139

**Categoria D****Prodotto n. 26**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>ROBIOLA D'ALBA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, ad acidità naturale ed a maturazione rapida. Ha forma cilindrica: diametro 9- 13 cm, scalzo convesso (2-4 cm), peso di 250 – 400 g. E' prodotto con latte di vacca, talvolta parzialmente scremato per affioramento. Raramente con piccole quantità di latte caprino od ovino. La pasta è di colore bianco o leggermente paglierino. Il prodotto fresco è privo di crosta e presenta superficie vellutata. Nel formaggio stagionato la crosta può assumere una tipica rugosità e si scurisce sino ad assumere colorazione rossiccia, da cui probabilmente deriva l'antico nome 'rubeola'. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte crudo di una o due munte è portato ad una temperatura di 30-35°C. Si aggiunge il caglio e si attende per circa due ore. Segue la rottura della cagliata, una sosta di 10-15 minuti e l'estrazione. La cagliata è posta in formelle ed è rivoltata 5- 6 volte (al ritmo di un rivoltamento ogni 30', inizialmente, e poi ogni ora). La salatura avviene il mattino seguente. La stagionatura va da 5 giorni ad un mese o più.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Numerosi comuni a cavallo tra le province di Asti, Cuneo, Alessandria e Savona.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - Normali attrezzature di caseificio.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Non si segnalano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 157

**Categoria D****Prodotto n. 27**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>ROBIOLA DI BOSSOLASCO (TUMA DI BOSSOLASCO)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Tomette di colore variabile dal bianco al giallo paglierino (se stagionate). Pezzatura di 250-350 g. La crosta è edibile. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte crudo intero di vacca, miscelato a piccole percentuali di latte di pecora, è scaldato a 30-34°C. Si aggiunge il caglio e si attende per mezz'ora. Si effettua un primo taglio della cagliata a croce, poi una rottura con lo spino, fino alle dimensioni di una nocciola. Segue una sosta di 5-10 minuti. Segue l'estrazione e la messa in stampi. Si effettuano tre rivoltamenti e la salatura a secco sulle due facce. Il formaggio rimane nelle formelle per 2 giorni ed è poi fatto asciugare e maturare su stuoie di plastica per 5-15 giorni. Nel frattempo si eseguono 1-2 lavaggi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Bossolasco (CN)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Non si segnalano attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi, p. 53. Ed. Unioncamere Piemontese.

**Categoria D****Prodotto n. 28**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>ROBIOLA DI COCCONATO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio molle a pasta bianca, senza crosta. L'esterno è più consistente, mentre la parte interna è cremosa. Gusto dolce, leggermente acido. Forma cilindrica. Diametro 14 cm. Scalzo 1- 1,5 cm. Peso 350-400 g. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte crudo intero di vacca è scaldato a 38°C per 30'. Si aggiunge il caglio e si attende per mezz'ora. Si effettua una prima rottura con la lira, a noce e dopo una sosta di 15 minuti si procede con una seconda rottura sempre a noce. Segue l'estrazione e la messa in stampi. Dopo 40' si eseguono un primo rivoltamento, la salatura di una faccia, un ulteriore rivoltamento e la salatura dell'altra faccia. Dopo circa 2 ore le forme sono poste in cella per un affinamento di 24 ore. La maturazione dura al massimo 5-6 giorni.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Cocconato (AT)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Non si segnalano attrezzature particolari
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Non presentano caratteristiche particolari
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Parenti M. (1997): Alla ricerca del formaggio perduto. Ed. L'Arciere. Cuneo

**Categoria D****Prodotto n. 29**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAGNUN</u></b> Benché il nome sia molto simile, si tratta di un prodotto completamente diverso dal SALGNUN, tipico della zona di Settimo Vittone (TO)
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b> E' una preparazione nata dall'esigenza di recuperare gli scarti ed i pezzi di formaggi (in genere forme che per motivi diversi non potevano essere stagionate o conservate).
<b>Metodiche di lavorazione</b> Si procede allo sminuzzamento del formaggio e si aggiungono abbondanti spezie (sale, pepe, cannella, a volte chiodi di garofano, noce moscata), l'impasto va ben mescolato e posto a riposare in un particolare contenitore di legno con coperchio ( <i>salòo</i> ).
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Valsesia (VC).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> Recipienti in legno ( <i>salòo</i> ), mestoli e spatole in legno o in acciaio inox, tagliere per il porzionamento dei formaggi in legno od in teflon.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 55

**Categoria D****Prodotto n. 30**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALGNUN o SALIGNUN</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Ha una pasta di consistenza variabile, da morbida e spalmabile a friabile. Il colore della pasta é giallo paglierino con chiazze rosate attorno ai frammenti di peperoncino.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si parte da forme di Tumet conservate per una settimana. Esse vengono sbriciolate finché i frammenti ottenuti non raggiungono dimensioni inferiori ad un centimetro; si procede con un'eventuale aggiunta di sale e con l'aggiunta di peperoncino e cumino. Il tutto é mescolato e depositato in un contenitore. La maturazione del prodotto dura da tre a quindici giorni. La popolazione locale é solita gustare il Salgnun spalmandolo sulle miasse, sottili e croccanti rettangoli di farina di granoturco che vengono cotti su piastre di ferro arroventate dal fuoco del camino.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Alto eporediese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Materiali lavabili.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abrardi Chiara (1994), Santhià: El nòstr mangé</li> <li>- Bertolotti Antonino (1873), Ivrea: Passeggiate nel Canavese</li> <li>- Venesia Piero (1985), Ivrea: Il Medio Evo in Canavese</li> <li>- Tradizione orale</li> </ul>

**Categoria D****Prodotto n. 31****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: SOLA (SORA, SOERA)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Il Sora è un formaggio fresco prodotto nella parte meridionale della Provincia di Cuneo, specialmente nella zona di Ormea, per la sua produzione si utilizza latte di pecora e di capra miscelato con quantità variabili di latte di vacca. In ogni caso non si utilizza mai il solo latte di vacca.

E' un formaggio che affonda le proprie origini nella tradizione degli alpeggi, come riporta lo storico Tulio Pagliana in un suo studio sulla vita dei pastori dell'Alta Val Tanaro.

Il nome deriva dal particolare aspetto assunto dalle forme alla maturazione che ricorda la suola delle scarpe.

Per la sua fabbricazione si utilizza prevalentemente latte di pecora, aggiunto di piccole quantità di latte vaccino.

Forme tonde o quadrate, aventi un diametro di 12 – 15 cm , scalzo di 3 – 4 cm ed un peso di circa 1 – 4 Kg.

La pasta si presenta con leggere occhiature, morbida, grassa, di colore bianco, con un sapore dolce; la crosta è assente nei prodotti freschi, mentre assume una certa consistenza in quelli più stagionati; aroma di latte coagulato , fragrante di erbe e fiori di montagna.

**Metodiche di lavorazione**

Si porta il latte crudo intero a circa 34 – 36 °C aggiungendovi caglio liquido di capretto. Dopo 20 minuti si procede alla rottura della cagliata con la lira. Dopo una breve sosta si procede ad una nuova rottura, fino alla dimensione “nocciola”.

La massa viene raccolta in un telo, chiuso attorno al formaggio e caricato con un peso per circa 12 ore. Tolto il telo, il formaggio è salato a secco. Si procede ad un affinamento in cella frigo a 10 °C per 15 giorni e ad una successiva eventuale stagionatura in cantina per 3 – 6 mesi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Si produce nella parte meridionale della provincia di Cuneo, nella zona delle Valli Monregalesi e zone limitrofe a partire da latte locale.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono “lavabili” (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)
- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale
- Assi di stagionatura in legno
- Presse o panca di caricamento in legno

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

E' un formaggio che affonda le proprie origini nella tradizione degli alpeggi, come riporta lo storico Tulio Pagliana in un suo studio sulla vita dei pastori dell'Alta Val Tanaro.

**Categoria D****Prodotto n. 32**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SPRESS O SPRESITT</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Rientra nella tipologia dell'OSSOLANO. Viene prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, con l'aggiunta di una percentuale, che varia dal 10 al 30 %, di latte di capra intero. Rispetto all'OSSOLANO varia nella pezzatura, in genere più ridotta. <b>Metodiche di lavorazione</b> Si effettua una sola lavorazione al giorno, unendo il latte appena munto al mattino con quello della sera prima, scremato per affioramento. Al latte di vacca viene aggiunto il latte di capra intero. Il latte è coagulato ad una temperatura di 32 – 35°C. Il tempo di coagulazione va da 45 a 50 minuti. Si procede con la rottura della cagliata a grano di riso, quindi si effettua la cottura della cagliata a 35 - 40 °C per un tempo proporzionale alla quantità di latte in caldaia (indicativamente 10 minuti per quintale); seguono un'agitazione fuori fuoco della cagliata (10 - 15min.), una fase di riposo (5 - 15 min.). Infine si eseguono la pressatura e la salatura delle forme. Finite le procedure di caseificazione il formaggio viene messo a stagionare per 2 – 3 mesi ad una temperatura di 10 - 12 °C.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> - Il formaggio si fabbrica soprattutto nelle Valli Ossolane nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - La caldaia di lavorazione, le bacinelle per l'affioramento, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare). - Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale. - Assi di stagionatura in legno. - Presse o panca di caricamento, talvolta in legno o pietra. - In alcuni casi la fonte di calore per il riscaldamento della cagliata è data da fuoco alimentato a legna (caminetti).
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> - Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari, tranne nei casi in cui è previsto il riscaldamento a legna, nei quali vi è la presenza del focolare. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

- Bianchetti Enrico (1878). L'Ossola Inferiore - Notizie storiche e documenti. Torino
- Di Corato Riccardo (1985). A tavola nell'Ossola. Comunità Montana Valle Ossola.
- Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 56
- Mortarotti Renzo (1979). I Walser nella Val d'Ossola. Domodossola

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SPRESS O SPRESITT</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiali: Legno, Rame, Rame stagnato, Pietra.</li> <li>- Caratteristiche dei locali: presenza nei locali di lavorazione di focolai e/o caminetti, locali di stagionatura con pareti e fondi geologicamente naturali.</li> </ul>
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria D****Prodotto n. 33**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TESTUN</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>E' un formaggio fabbricato a partire da latte di vacca, occasionalmente miscelato con latte di capra o di pecora nei mesi da marzo a luglio. La forma di questo prodotto è cilindrica con dimensioni variabili dai 5 ai 7 Kg. Diametro di 30 – 35 cm, scalzo diritto, rigato alto 8 – 10 cm. La pasta di colore biancastro o giallognolo , il sapore è dolce per il formaggio più giovane e piccante se il formaggio è stagionato. La crosta è rigata, di colore giallo, ma dopo qualche mese di fabbricazione diventa più scura.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Si porta il latte ad una temperatura di 37 °C e si aggiunge il caglio liquido naturale, si lascia coagulare per un'ora circa, si rompe la cagliata e si lascia depositare per circa 50 minuti. Dopo queste operazione la pasta viene estratta con teli e deposta in fascere. Si esegue una pressione tramite la panca di caricamento per 1-2 ore, si estrae la pasta dai teli e la si frantuma con le mani. Il tutto è nuovamente inserito nelle fascere ed è pressato per 4-5 ore. Segue l'estrazione della massa e la salatura a secco (18-24 ore per faccia). Il periodo di stagionatura varia da un minimo di quattro mesi fino ad un anno.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>La zona di provenienza del latte e di trasformazione in formaggio corrisponde al territorio a sud della provincia di Cuneo, nell'area del Monregalese, ed alla Valle Erro (AL)</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <p>La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare). Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale. Assi di stagionatura in legno. Presse o panca di caricamento in legno</p>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> <p>Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 174</p>

**Categoria D****Prodotto n. 34**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA AJGRA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si utilizza latte di vacca crudo intero (razza Bruna Alpina). Il prodotto finito pesa circa 2 – 3 Kg, ha un diametro di circa 20 cm ed uno scalzo di 8-10 cm. La crosta è dura e di colore grigio scuro. La pasta è friabile e di colore giallo scuro. Il sapore è piccante.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte appena munto viene scremato (spannatura superficiale manuale) si aggiunge del caglio liquido (un misurino ogni 100 – 150 litri), si attende per 1-2 ore (in estate) o 2-4 ore (in inverno). Si procede con la rottura della cagliata a chicco di riso. In seguito si effettua un riscaldamento a 45 – 47 °C e, dopo una sosta di circa 5', si ha l'estrazione e il deposito in fascere con una pressatura manuale. Il formaggio rimane nelle fascere per 24 ore, durante le quali si effettuano due rivoltamenti. Estratte le forme dalle fascere si prosegue con un affinamento di circa una settimana su assi di legno. La salatura si effettua a secco (12 ore per faccia) o in salamoia (immersione per 24 ore e asciugatura per altre 24 ore con un rivoltamento). Il periodo di stagionatura varia da un minimo di tre mesi fino ad un anno.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valsesia (VC). Tutti i Comuni.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali di anziani ed esperti.

**Categoria D****Prodotto n. 35**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA BIELLESE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Pezzatura: 6-8 Kg.; diametro 30-35 cm; scalzo concavo, 10 cm circa. Ottenuto con latte della razza Pezzata Rossa d'Oropa <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte della sera, parzialmente scremato per affioramento, è miscelato con il latte del mattino e scaldato a 38-40°C. Si aggiunge caglio liquido o in polvere; si attende per un'ora e si procede con la rottura della cagliata a chicco di riso o mais. In seguito si effettua un eventuale riscaldamento a non più di 45 °C e, dopo una sosta di circa 10', si ha l'estrazione e il deposito in fascere con una pressatura manuale; la cagliata è anche rotta e impastata con le mani. Il formaggio è rivoltato una prima volta, si toglie il telo e si lascia il tutto nella fascera. Attualmente si tende ad integrare la pressatura manuale con quella meccanica. Seguono altri rivoltamenti; il primo dopo mezz'ora o un'ora, gli altri ad intervalli di 3- 4 ore. Il giorno successivo si estrae il formaggio dalle fascere. Si prosegue con un affinamento di circa una settimana su assi di legno. La salatura si effettua generalmente in salamoia (immersione per 36 ore). Segue l'asciugatura e lo strofinamento con straccio imbevuto di salamoia, una volta al giorno per almeno 7-10 giorni (a questo punto la crosta comincia a prendere colore). Segue la stagionatura di durata variabile.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Provincia di Biella.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 183

**Categoria D****Prodotto n. 36**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DEL LAIT BRUSC o FORMAG LAIT BRUSC</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>Questo formaggio ha una forma cilindrica, con facce piane e con diametro di 25 – 35 cm e con scalzo diritto di 12 – 18 cm; il suo peso si aggira tra i 5 e i 12 Kg.</p> <p>A due o tre mesi di stagionatura si presenta esteriormente con una crosta compatta e ruvida, dura, irregolare di colore giallo rossastro. Tradizionalmente si produceva in alpeggio.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Per la lavorazione di questo prodotto si utilizza il latte ottenuto dalla mungitura della sera: il latte, dopo la mungitura, viene stoccato caldo nella stessa caldaia di lavorazione e si lascia raffreddare in modo naturale (per 12 ore circa).</p> <p>Il latte così acidificato e privato della panna di affioramento, viene miscelato talvolta con il latte del mattino. Si porta la temperatura a 38-40°C, si aggiunge caglio in polvere (un misurino per 120-150 litri). Il tempo di coagulazione è di circa un'ora; effettuata la rottura a chicco di riso e le agitazioni necessarie per dare consistenza alla cagliata il formaggio viene estratto, avvolto in tela. Si lascia sgrondare per 15' effettuando una pressatura manuale. Si aggiunge sale e si impasta la cagliata con le mani. Le forme sono poi messe in stampi dove subiscono una forte pressione per circa 24 ore, durante le quali vengono rivoltate due o tre volte.</p> <p>Tolti dalle forme, i formaggi sono ancora salati a secco (12 ore per faccia)</p> <p>La stagionatura su assi di legno si protrae per 2 – 5 mesi.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>La zona di provenienza del latte e di trasformazione in formaggio corrisponde al territorio della Valle di Susa, in provincia di Torino.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> <li>- Presse o panca di caricamento in legno</li> </ul>

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 175.

**Categoria D****Prodotto n. 37**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DELLA VALSESIA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si utilizza latte di vacca crudo intero. Il prodotto finito pesa circa 2 Kg, ha un diametro di circa 20 cm ed uno scalzo di 8-10 cm.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Al latte appena munto si aggiunge del caglio liquido (un misurino ogni 100 – 150 litri), si attende per un'ora e si procede con la rottura della cagliata a chicco di riso. In seguito si effettua un riscaldamento a 45 – 47 °C e, dopo una sosta di circa 5', si ha l'estrazione e il deposito in fascere con una pressatura manuale. Il formaggio rimane nelle fascere per 24 ore, durante le quali si effettuano due rivoltamenti. Estratte le forme dalle fascere si prosegue con un affinamento di circa una settimana su assi di legno. La salatura si effettua a secco (12 ore per faccia) o in salamoia (immersione per 24 ore e asciugatura per altre 24 ore con un rivoltamento). Il periodo di stagionatura varia da 15 giorni a due mesi.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valsesia (VC). Tutti i Comuni.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Delforno G. (1965): Il caseificio consorziale "Alta Valsesia" di Piode (Vercelli). <i>Il latte</i> , 34, 6, 445-459.

**Categoria D****Prodotto n. 38**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DI CAPRA (CRAVA)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Si tratta di un formaggio ottenuto a partire da latte di capra intero crudo. Il peso delle forme può variare dai 2 ai 4 Kg. Il diametro è pari a circa 20 cm. Lo scalzo è di 8- 12 cm. <b>Metodiche di lavorazione</b> Al latte viene aggiunto un misurino di caglio per 100-150 litri. Si attende per circa un'ora, quindi si procede alla rottura a "chicco di riso" e ad un leggero riscaldamento della cagliata (a circa 35 °C). Dopo una sosta di circa 5' si estrae la cagliata e la si pone in fascere comprimendola manualmente. Le forme rimangono nelle fascere per circa 24 ore durante le quali si effettuano due rivoltamenti. Si procede con un'asciugatura su assi di legno che si protrae per circa una settimana. La salatura è effettuata a secco (12 ore per faccia) o in salamoia (immersione per 24 ore e successiva asciugatura per 24 ore con un rivoltamento). La stagionatura dura almeno 15 – 60 giorni. Talvolta si protrae per tre mesi o più.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Valsesia (VC). Tutti i Comuni.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>

**Categoria D****Prodotto n. 39**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DI CELLE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio fresco, privo di crosta, a pasta bianca. Peso 1-1,5 Kg; diametro 25 cm, scalzo basso (3 cm circa)
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Al mattino il latte munto è miscelato con il latte della sera parzialmente scremato. Si aggiunge il caglio (il latte è scaldato a 38°C) e si attende per circa un'ora. In seguito si rompe la cagliata 'a nocciola'. La cagliata è estratta e messa in fascera; dopodiché si lascia scolare per 12-20 ore. Tolta la fascera si lascia su telo per altre 24 ore. Il prodotto è pronto per il consumo fresco. Oppure si può procedere con una maturazione di una settimana, cambiando il telo ogni giorno.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Celle Macra (Valle Maira - CN) e aree limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale. Doglio S (1996): Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemonte; p. 61

**Categoria D****Prodotto n. 40**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DI ELVA o CASO DI ELVA (CASALE DE ELVA, TUMO DE CASO)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio a latte parzialmente scremato di vacche di razza Piemontese. Si tratta di un prodotto stagionato, la crosta è sottile e di colore giallo chiaro, la pasta è gialla e friabile. Dimensioni della forma: diametro 20 cm, scalzo 15 –20 cm.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si utilizza il latte di più mungiture, anche in relazione al numero di capi posseduti. Infatti si tratta spesso di animali allevati per la produzione di vitelli. Il latte lavorato è quello che resta dopo l'allattamento; esso è conservato in cantina per alcuni giorni e dunque subisce una certa acidificazione. Si verifica inoltre l'affioramento della crema, che viene separata ma solo in parte (solo quella di una o due mungiture). Il latte è scaldato a 35 °C e si aggiunge il caglio. Si attende un'ora e si procede quindi ad una prima rottura 'a noce'. Dopo circa 5' si esegue una seconda rottura a chicco di mais. La massa (siero più cagliata) è eventualmente sottoposta ad un breve riscaldamento, per ottenere un prodotto più asciutto. La cagliata è estratta con teli (ma si noti che alcuni erano soliti lasciare la cagliata sotto siero in un altro contenitore). A questo punto si ripete il ciclo appena descritto per 5 – 10 volte (ad es. si eseguono 5 lavorazioni in 5 giorni successivi, ogni giorno con il latte di due mungiture), finché la quantità di cagliata che si è ottenuta non è sufficiente. La pasta delle 'tomette' provenienti da questa serie di lavorazioni è sbriciolata molto finemente con le mani ed il tutto è mescolato fino ad ottenere una massa unica; in questa fase si aggiunge anche un pugno di sale. La pasta è poi depositata in fascera e sottoposta a pressione. Segue la stagionatura per almeno un mese, fino ad uno o più anni. Dopo il primo mese la crosta si crepaccia e consente lo sviluppo di muffe 'blu'. Rispetto al procedimento tradizionale sopra descritto, attualmente si sono diffuse alcune tecniche più moderne, per esigenze tecnico-economiche ed igieniche. Ad esempio il latte è scremato per centrifugazione e miscelato al latte intero in proporzioni costanti (40 % scremato; 60 % intero); si effettua la pastorizzazione e l'aggiunta di fermenti lattici selezionati, la salatura in salamoia e una maturazione in cella per i primi 40 giorni di stagionatura.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Elva (Valle Maira - CN) e aree limitrofe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)
- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale
- Assi di stagionatura in legno
- Presse o panca di caricamento talvolta realizzate in legno

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Tradizione orale.

Doglio S (1996): Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemonte; p. 42

**Categoria D****Prodotto n. 41**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DI LANZO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio a pasta cruda ed a maturazione media, prodotto con latte intero o latte parzialmente scremato per affioramento e miscelato al latte appena munto. Peso 5-7 Kg. Diametro 30-35 cm. Scalzo 8-12 cm.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Al latte, portato ad una temperatura di 35-37°C si aggiunge il caglio. La coagulazione avviene in 10-60 minuti. Con una frusta si rompe la cagliata finemente. La cagliata è raccolta in teli e si procede ad impastare e comprimere la massa con le mani. La pressatura continua poi con i pesi che sono tolti dopo un giorno. Segue la salatura a secco con vari rivoltamenti (questa fase dura 10-15 giorni) e la stagionatura (20-90 giorni) in locali con temperatura di 5-10°C e umidità relativa dell'85% circa. In alternativa alla pressatura, alcuni produttori pongono la cagliata estratta dalla caldaia nelle fascere e la tolgono quando essa ha raggiunto una consistenza tale da mantenere la propria forma da sola.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature in legno o in materiale lavabile (inox o plastica)</li> <li>- Teli di sgrondo in tessuto naturale</li> <li>- Panca di caricamento in legno</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La cantina di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
<p>Confienza F.: <i>I margari della provincia di Torino</i>. Adunanza del 20 maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX pp. 87-112).</p> <p>Santacroce C.: <i>Il formaggio "Toma di Lanzo"</i>, ED. Società Storica delle Valli di Lanzo. Lanzo Torinese, 1994.</p>

**Categoria D****Prodotto n. 42**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMETTO o TUMET</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Ha uno scalzo di 4-5 cm, un diametro di 30-35 cm, un peso di 1,5-1,8 kg; la crosta é assente, la pasta morbida, di sapore simile a quello del primo sale, dolce con una leggera vena amarognola. <b>Metodiche di lavorazione</b> Al latte crudo intero di vacca oppure scremato al 10%, si aggiungono 50 cc di caglio per quintale di latte; si attende per circa 40 minuti e si procede ad una prima rottura della cagliata con una lama. I tagli sono sia longitudinali che trasversali e distano 10 cm l'uno dall'altro. Dopo una sosta di circa 15 minuti si prosegue con una seconda rottura della cagliata effettuata con la lira (dimensione delle particelle: "nocciola"). Successivamente si effettua un leggero riscaldamento del latte fino ad aumentare la temperatura di 2-3°C. La cagliata é posta in apposite formelle e rivoltata due volte poco dopo l'estrazione e poi ogni ora per 5-10 ore finché il pH della pasta non raggiunge un valore intorno a 5,5. La salatura si effettua in salamoia per 2 ore. Infine i formaggi sono depositati su griglie, fra due teli e sono pronti per il consumo fresco. I "Tumet" non destinati al consumo fresco vengono fatti asciugare per 6-8 giorni (con un rivoltamento giornaliero) e sono poi utilizzati per la produzione del SALIGNUN o SALGNUN.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Quincinetto (TO), Tavagnasco (TO) e aree limitrofe.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono lavabili (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare). - Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione, dove avviene anche la breve maturazione, non presenta caratteristiche particolari.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE  
CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO  
PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Abrardi Chiara (1994), Santhià: El nòstr mangé

Bertolotti Antonino (1873), Ivrea: Passeggiate nel Canavese

Delforno G. (1981), I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 200, Ed. EDA

Venesia Piero (1985), Ivrea: Il Medio Evo in Canavese

Tradizione orale

**Categoria D****Prodotto n. 43**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO (TUMA) DI CASALBORGONE</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio molle a pasta bianca, privo di crosta; diametro 12-15 cm, scalzo 3 cm, peso 300 g circa
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Al latte intero crudo appena munto o eventualmente scaldato a 35-40°C si aggiunge caglio e si attende per 30' circa. Si esegue poi una rottura grossolana e superficiale, si estrae il siero affiorato e si effettua una seconda rottura grossolana ma in profondità nella massa. Si estrae il siero ancora presente, si depone la cagliata in fascere. Si procede quindi ad una serie di rivoltamenti ad intervalli, dapprima di circa un'ora e poi sempre più prolungati. Si lascia riposare il tutto nella notte successiva. Segue poi l'affinamento in fascere per 24-48 ore.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Comune di Casalborgone (TO).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali di anziani ed esperti.

**Categoria D****Prodotto n. 44**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio fresco a coagulazione acido-presamica, a base di latte vaccino. Il diametro di ciascun tomino è di circa 8-10 cm, lo scalzo è di 3-4 cm ed il peso è pari circa 65 g. Il sapore è gradevolmente acido, la pasta è bianca.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte di vacca intero viene sottoposto ad una termizzazione (trattamento termico a 68°C per 20') ed è poi raffreddato a 27 °C. Si attende per 3 – 4 ore. Si aggiunge il caglio nella misura di 10 g per quintale. Segue un riposo di 19 ore e l'estrazione della cagliata, che è sistemata in fascere. Il prodotto è quindi posto in cella a 24°C (U.R. 60%) per 8 ore. Nelle successive 8-10 ore si procede ad un rivoltamento ed alla salatura a secco. Infine, dopo un ulteriore periodo di riposo di alcune ore, i formaggi sono posti in cella a 3-4 °C per circa 12 ore e sono così pronti per la vendita. I formaggi possono essere aromatizzati mediante un bagno di olio e aceto più prezzemolo o peperoncino o noci tritate.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Canavese.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare).
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
I locali di caseificazione e maturazione non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 194. Ed. EDA.

**Categoria D****Prodotto n. 45**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO CANAVESANO FRESCO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> <p>Formaggio fresco a coagulazione acido-presamica, a base di latte vaccino. Il diametro di ciascun tomino è di circa 8-10 cm, lo scalzo è di 3-4 cm ed il peso è pari circa 65 g. Il sapore è gradevolmente acido, la pasta è bianca e spalmabile. Viene confezionato in carta per alimenti e ciascuna confezione consiste in un "rotolo" di 6 tomini.</p> <b>Metodiche di lavorazione</b> <p>Il latte è termizzato (68°C per 20') e poi raffreddato fino a 42 °C. Segue un riposo di 3-4 ore (fino ad 8 ore se il latte è ricco in grasso e proteine) ad una temperatura di 38-42 °C. In questo lasso di tempo il pH del latte scende a 5. La temperatura del latte è portata a 27 °C, quindi si aggiunge sale nella misura di 300 g/q.</p> <p>Si aggiunge del caglio liquido (15 g/q) e si attende per 19 ore. Non si effettua la rottura della cagliata, che è estratta e posta in fascere. Successivamente si lascia riposare il tutto per un'ora, si rivoltano le forme e si effettua un ulteriore riposo di un'ora.</p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Canavese.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <p>La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare).</p>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> <p>I locali di caseificazione e maturazione non presentano caratteristiche particolari.</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> <p>Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 194. Ed. EDA.</p>

**Categoria D****Prodotto n. 46**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DEL BOT</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Il prodotto fresco ha un diametro di 10 cm ed uno scalzo di 5-7 cm. Il peso è di 400-600 g. La pasta è molle, bianca, priva di crosta. Dopo 15 giorni di stagionatura il peso è di 300-400 g e lo scalzo può scendere a 3-4 cm. La crosta assume un colore giallo-crema e la pasta è più dura. Dopo un mese di stagionatura si può usare da grattugia. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte munto al mattino è stoccato per 24 ore. Si elimina la panna di affioramento e si scalda il latte a 30-35 °C. In inverno si aggiunge eventualmente del siero per aumentare l'acidità del latte di partenza. Si aggiunge il caglio e si copre la caldaia con un coperchio per mantenere costante la temperatura. La caldaia è posta in un locale a 17-18 °C e si attende per 2-3 ore. Si rompe la cagliata (dimensione: 'grossa noce'). Eliminato il siero si estrae la cagliata e la si deposita in fascere. La cagliata è inoltre rimescolata nelle fascere con un cucchiaino, per facilitare lo spurgo. La salatura è eseguita in pasta. Dopo 18 ore di attesa si pone il prodotto su assi coperte da un telo di canapa (un tempo su paglia di segale). Si rivoltà il tutto una volta al giorno cambiando il telo, per almeno due giorni fino ad un mese
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Bassa Valle Varaita.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale.</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Tradizione orale.

**Categoria D****Prodotto n. 47**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio a pasta molle, bianca. Pezzatura 140-180 g. Diametro 6-8 cm; scalzo 3-5 cm. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte di vacca (un tempo lavorato crudo, oggi pastorizzato) viene scaldato fino a 31-33°C. Si aggiunge caglio liquido in ragione di 40 cc per quintale più sale. Si attende per circa un'ora, dopodiché si procede alla rottura della cagliata con tagli longitudinali a distanza di 4-5 cm. Si effettua poi una sosta per circa 2 minuti. Successivamente si procede ad una leggera agitazione della cagliata e ad una nuova rottura con tagli di 4-5 cm. Infine si procede al trasferimento in fascere, le forme sono poi rivoltate e poste a maturare per 12-18 ore.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Pedemontana saluzzese, Bagnolo, Barge.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale</li> <li>- Assi di stagionatura in legno</li> <li>- Griglie per la stagionatura.</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Oltre alle testimonianze orali di anziani ed esperti, segnaliamo: Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 194

**Categoria D****Prodotto n. 48****1) CATEGORIA: FORMAGGI****2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI MELLE (TOUMIN DEL MEL)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

Presenta un diametro di 10 – 12 cm, uno scalzo – molto convesso – di 1- 2 cm, un peso che varia dai 150 ai 200 gr; se il prodotto è fresco la crosta è quasi assente ed è di colore bianco latte, invece se è stagionato presenta una crosta di colore bianco porcellana, ricoperta da un sottile strato di muffe bianche. La pasta, di colore bianco avorio, presenta una tessitura fine, un occhiatura rada e tende a depositare strati di grasso verso l'esterno quando il prodotto è più stagionato. L'aroma è quello del latte fresco, debolmente acidificato, ricorda la crema ed il foraggio verde. Nel prodotto più stagionato emergono profumi di muschio e di sottobosco. Il gusto è dolce, di latte fresco, debolmente acido, poco sapido. La crosta è edibile.

**Metodiche di lavorazione**

Dopo la mungitura il latte viene messo nella caldaia e gli viene aggiunto una piccola quantità di caglio, la massa viene lasciata coagulare alla temperatura di 30-35 °C per un tempo che varia tra i 25 ed i 60 minuti.

Si procede con la rottura della cagliata (primo taglio grossolano a croce e secondo taglio a noce), poi la si pone nelle formine.

Prima di riempire le formine si sala la pasta con sale grosso, altri invece preferiscono fare una salatura a secco.

Le forme vengono poi messe a riposare e rivoltate, dopo 10 – 12 ore vengono estratte e sistemate nelle tele a completare la maturazione per almeno cinque giorni.

Di importanza fondamentale per la buona riuscita del "TOUMIN" sono i locali di maturazione ("SELLE") adatti alla fermentazione per le loro caratteristiche microclimatiche (Temperatura 13 °C; umidità relativa 85 %).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione coincide con i Comuni di Frassino, Melle e Valmala.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)
- Canovacci di tela o griglie per la maturazione e asciugatura

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La tradizione orale e varie fonti (es. Slow food e C.C.I.A.A di Cuneo) indicano che il tomino nasce a fine ottocento sulle alture della Valle Varaita, a cavallo tra i comuni di Frassinò, Melle e Valmala. Si ricorda inoltre: Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 194.

**Categoria D****Prodotto n. 49**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI RIVALTA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio fresco a pasta molle, bianca, forma cilindrica, diametro di circa 10 cm, scalzo 3-4 cm. Ogni forma pesa circa 150 grammi
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte viene coagulato ad una temperatura di 37°C con aggiunta di caglio liquido (50 cc per quintale). Il tempo di coagulazione è di circa 20 minuti. La rottura avviene mediante tagli effettuati solo in un senso a distanza di 5-6 cm l'uno dall'altro. La cagliata è posta in fascere per circa 20 ore. Le forme sono poi estratte e salate
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Rivalta (TO).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare).
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Il Tomino di Rivalta vinse la medaglia d'oro alla GRANDE ESPOSIZIONE CAMPIOANRIA INTERNAZIONALE E VINICOLA NAZIONALE di GENOVA, nel 1906, come testimoniato dalla documentazione in possesso degli attuali produttori.

**Categoria D****Prodotto n. 50**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio fresco a pasta molle, bianco, privo di crosta, forma cilindrica, diametro di circa 7 cm, scalzo 4 cm. Ogni forma pesa circa 100 grammi
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte di vacca, miscelato in primavera con latte di capra o pecora, viene coagulato con caglio liquido o in polvere. Si attende per circa un'ora e mezza. In seguito si esegue la rottura della cagliata 'a nocciola'. La cagliata è posta in fascere e dopo una breve attesa è rivoltata e salata. Il consumo avviene entro 2 giorni.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valle Colla, Boves, Valli Pesio e Vermenagna (in prov. di CN)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Non si segnalano attrezzature particolari.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali di anziani ed esperti. Inoltre: Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 194. Ed. EDA.

**Categoria D****Prodotto n. 51**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio molle a pasta bianca con sottile crosta giallo – paglierina. Diametro 8 cm, scalzo 2-2,5 cm, peso circa 100 g.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte crudo intero della mungitura del mattino, talvolta miscelato con latte della sera parzialmente scremato per affioramento, viene coagulato con caglio liquido e si attende per circa 30'. Si procede ad una serie di rotture (4-6) grossolane, ma eseguite sempre più in profondità. Ad ogni rottura si pongono le fascere sopra la cagliata, si attende per 5-10' e si elimina il siero con il mestolo. La cagliata è poi estratta e posta in fascere. Ogni 1-2 ore si esegue il rivoltamento fino a sera. I formaggi riposano in un locale fresco durante la notte e sono poi estratti dalle fascere e posti su paglia di segale. Quindi sono salati su di una faccia e dopo un giorno sono rivoltati su nuova paglia e salati sulla seconda faccia. Dopo altre 24 ore le forme sono lavate in acqua e poste ad asciugare su teli. Il prodotto, dopo un giorno di asciugatura sui teli è pronto per il consumo o viene fatto asciugare per altri 4-7 giorni.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Alcuni Comuni delle colline a destra del Po, nei pressi di Chivasso (TO): S. Sebastiano da Po, Casalborgone, Rivalba, Castagneto Po.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- teli di sgrondo in tessuto naturale - paglia di segale
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Non si segnalano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Testimonianze orali di anziani ed esperti.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO:</b> <u>TOMINO DI SARONSELLA (o CHIVASSOTTO)</u>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Utilizzo di paglia per ricoprire le forme durante la breve stagionatura.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione.</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Sono necessarie procedure di pulitura della paglia e l'eliminazione dei culmi deteriorati.
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
DPR 327/80, DPR 54/97, D.Lgs. 155/97
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria D****Prodotto n. 52**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI SORDEVOLO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Il prodotto fresco ha consistenza gelatinosa (simile a quella di un budino). Scalzo 10 cm. Diametro 7-8 cm. Peso 400 g circa. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte intero crudo è scaldato a 32 – 33 °C, ma solo in inverno. Si aggiunge caglio liquido. Si attende per almeno 40 minuti fino ad un massimo di 60 minuti. La rottura della cagliata è volta a ottenere porzioni di grandi dimensioni (rottura ‘a mela’). La cagliata è poi estratta e posta in fascere di alluminio a sgocciolare. Il prodotto è pronto per il consumo. L’inventuto è posto su telo (un tempo su paglia di segale) e rivoltato una volta al giorno per 5-6 giorni (anche meno in estate).
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Valle Elvo (BI).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L’IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> - Fascere di alluminio - Teli in tessuto naturale per l’asciugatura.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Tradizione orale. Doglio S (1996): Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemonte; p. 61

**Categoria D****Prodotto n. 53**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI TALUCCO</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Formaggio a base di latte di capra o misto (90-95 % latte vaccino; 5-10 % latte di capra), fresco o stagionato. Il peso finito di ciascun tomino è di 80-85 g.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Il latte è riscaldato a 90°C, ed è poi raffreddato a 30-40 °C. Si aggiunge caglio liquido nella misura di 10 cc per quintale di latte. Dopo un'attesa di 10-15' si effettua la rottura della cagliata con la schiumarola. Si ha poi una breve sosta di 5-10' e la cagliata è trasferita nelle fascere. Si ha poi un rivoltamento e la salatura. Il prodotto così ottenuto è consumato entro uno o due giorni. Ma esiste anche una tipologia di Tomino di Talucco stagionato. Le forme, tolte dalle fascere, sono depositate su paglia di segale e sono ulteriormente salate. La breve stagionatura dura una o due settimane, durante le quali si effettua un rivoltamento dei formaggi. Talvolta a fine stagionatura si aggiunge del pepe.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Pinerolese pedemontano. In particolare Talucco (Fraz. Di Pinerolo) e S. Pietro Val Lemina (TO)
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari, così come la cantina di stagionatura.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 194

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI TALUCCO</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Deroga relativa: utilizzo di paglia di segale come materiale sul quale fare stagionare le forme. L'utilizzo della paglia è indispensabile per favorire una sufficiente asciugatura ed un sufficiente indurimento della pasta.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Sono necessarie procedure di pulitura della paglia e l'eliminazione dei culmi deteriorati
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
DPR 327/80, DPR 54/97, D. Lgs. 155/97
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria D****Prodotto n. 54**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TUMA'D TRAUSELA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b> <b>Caratteristiche</b> Formaggio fresco; pezzatura: 1 Kg circa. Il latte è ottenuto da vacche di razza Valdostana e deve avere un elevato tenore in grasso. <b>Metodiche di lavorazione</b> Il latte appena munto è scaldato a 35-40 °C. Si aggiunge caglio liquido, si attende per un'ora e si estrae la cagliata senza romperla. Il telo contenente la cagliata è appeso per 2-3 ore e cioè finché il siero non cola più. Si pone quindi la cagliata su di un tavolo per un ulteriore spurgo. Si consuma entro due giorni, aggiungendo sale.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> Val Chiusella (Trausella e aree limitrofe).
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)</li> <li>- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale.</li> </ul>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b> Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b> Testimonianze orali.

**Categoria D****Prodotto n. 55**

<b>1) CATEGORIA: FORMAGGI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VACIARIN</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Si tratta di un formaggio fresco, ottenuto cagliando latte appena munto e senza alcun riscaldamento.
<b>Metodiche di lavorazione</b>
Si utilizza latte crudo intero di vacca, al quale si aggiunge del caglio liquido (un misurino ogni 100-150 litri).
Dopo circa un'ora si procede ad una rottura della cagliata molto grossolana e all'estrazione e deposito in fascere.
Dopo circa 12 ore le fascere e, di conseguenza le forme, sono rivoltate su teli di cotone. Si attende per 3 - 4 ore e si procede ricoprendo il tutto con altri teli di cotone. Non si effettua salatura.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
Valsesia (VC). Tutti i Comuni.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
La caldaia di lavorazione, gli attrezzi di taglio e lavorazione della cagliata in caldaia e gli stampi sono talvolta realizzati in legno. Negli altri casi i materiali sono "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare)
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
Il locale di caseificazione, dove avviene anche la maturazione, non presenta caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Tradizione orale.

**Categoria E****Prodotto n. 1**

<b>1) CATEGORIA:</b> GRASSI (burro, margarina, oli)
<b>2) NOME DEL PRODOTTO:</b> <u>BURRO DI MONTAGNA</u>
<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
<b>Caratteristiche</b>
Grasso a pasta fine, con struttura compatta ed omogenea, di media consistenza, di sapore dolce, di lieve odore aromatico e di colore paglierino chiaro: Si presenta con pezzatura elevata (0,5 - 1 Kg).
<b>Metodiche di lavorazione</b>
La crema viene separata dal latte o dal siero mediante centrifugazione o per affioramento naturale, lasciando riposare il latte in bacinella o vasche dalle 12 alle 48 ore, ottenendo un prodotto con il 30-40 % di grasso. Essa viene poi sottoposta a zangolatura, processo (a 8-10 °C per 45 minuti circa) grazie al quale si ha un'inversione delle fasi: da emulsione di grasso nell'acqua, qual'è la crema, si passa ad un'emulsione di acqua nel grasso con comparsa dei grani di burro e liberazione della parte liquida (latticello). La massa grassa viene quindi sottoposta al lavaggio con acqua per sostituire il latticello inglobato dalla massa grassa e quindi i residui fermentescibili che ridurrebbero sensibilmente la conservabilità del prodotto, con l'acqua. Il burro viene quindi impastato, sottoposto a formatura e confezionato in panetti di diversa pezzatura; tutte queste operazioni vengono generalmente effettuate manualmente.
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
L'intero arco alpino del Piemonte, relativamente alle aziende agricole d'alpeggio con vendita diretta al consumatore.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
Bacinelle e vasche aperte per l'affioramento della crema. Zangola in legno. Tavoli e strumenti in legno per l'impastamento. Stampi in legno per la formatura e l'eventuale marchiatura.
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
I locali di lavorazione e conservazione del prodotto non presentano caratteristiche particolari.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
Giovanni Delforno, I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle D'Aosta - Ed. EDA

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>BURRO DI MONTAGNA</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b> Utilizzo di panna ottenuta per affioramento naturale. Utilizzo di panna ottenuto per affioramento naturale o per centrifugazione non sottoposta a trattamento termico. Utilizzo di panna ottenuta dalla scrematura del siero non sottoposta a trattamento termico.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>  <b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>  <b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>  
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>  
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>  
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>  

**Categoria F****Prodotto n. 1****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ACTINIDIA DI CUNEO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'indicazione "Actinidia di Cuneo" identifica frutti della specie *Actinidia Chinensis*; la varietà ampiamente preponderante è l'Hayward.

Le pratiche colturali in uso nel territorio sono atte ad esaltare le caratteristiche estetiche ed organolettiche peculiari del frutto. Nell'areale cuneese, grazie allo spirito d'osservazione di due fratelli esperti coltivatori di Actinidia, è nata e si è poi consolidata una particolare tecnica di potatura (chiamata "potatura Peyracchia da nome dei suoi ideatori) che permette una migliore disposizione dei rami all'intercettazione solare, un miglior germogliamento primaverile e soprattutto una migliore fecondazione dei frutti prodotti e, di conseguenza, caratteristiche qualitative superiori.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dell' "Actinidia di Cuneo" comprende il territorio della provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Ai fini dell'immissione sul mercato, il confezionamento dell' "Actinidia di Cuneo" può essere effettuato in diversi modi: plateau in cartone, cartone telescopico, cassetta in legno, cassetta in materiale plastico recuperabile, cestini ecc...

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La conservazione dell' "Actinidia di Cuneo" avviene secondo i metodi tradizionali attraverso la tecnica della refrigerazione, in locali dove vengono ottimizzati i livelli di temperatura umidità e composizione atmosferica tali da garantire il mantenimento delle caratteristiche peculiari dei frutti.

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nella provincia di Cuneo, l'Actinidia è stata introdotta nel 1974, anno in cui furono messe a dimora 1.900 piante principalmente in tre aziende (Quaranta Giovanni Battista, Spertino Agostino e Quaglia Antonio) di Verzuolo. Negli anni successivi si diffuse rapidamente negli areali che occupa attualmente.

**Bibliografia:**

I. R. Bassi, *Diffusione dell'Actinidia in Provincia di Cuneo*, in Incontro Frutticolo S.O.I., Actinidia, Torino, 27.10.1978.

**Categoria F****Prodotto n. 2****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: AGLIO DI MOLINO DEI TORTI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'aglio, nome italiano dell'*Allium Sativum*, erba della famiglia "Liliaceae", si presenta come un bulbo prolifico con bulbilli (i cosiddetti "spicchi d'aglio") avvolti dalle tuniche secche del bulbo che li ha formati.

La pianta è alta fino a 70 cm con foglie lineari.

Il suo bulbo è composto di 8-10 spicchi di colore bianco, rosa o malva. Il prodotto viene venduto sia verde che secco sia in mazze che in trecce o sfuso a singoli bulbi. L'aglio viene seminato a mano (come tradizione) posando nei solchi aperti il bulbillo, scelto accuratamente tra i migliori della produzione (lavorazione fatta ad ottobre con seme preselezionato durante la campagna di estirpo e messo da parte proprio per questa utilizzazione).

Il bulbillo viene accuratamente immesso nel terreno ad una distanza di circa 10-15 cm uno dall'altro e poi ricoperto con la zappa; ultimamente, essendo questa lavorazione molto lunga, qualche azienda agricola ha sostituito la semina a mano con la "macchina semina aglio" che, secondo la tradizione molinese, non è in grado di sostituire le mani dell'agricoltore perché il prodotto ottenuto è, per dimensioni del bulbo, più piccolo rispetto a quello della semina fatta a mano.

L'aglio predilige un terreno di medio impasto, ricco e ben lavorato; la concimazione deve essere ricca di sali di potassio e di azoto e deve essere seguita da accurato diserbo e da disinfezione dalla cosiddetta "mosca" che, verso maggio, imperversa su questa coltura falciandola: essa colpisce l'apparato fogliare fino a farlo seccare completamente, con conseguente necrosi del bulbo.

Due buone irrigazioni, in caso di clima molto asciutto e siccitoso, rendono il prodotto senz'altro migliore rispetto a quello non irrigato.

Giunto il momento della raccolta dobbiamo distinguere due periodi: verso giugno, se trattasi di "Borgognone", comunemente chiamato "Ravagno", aglio di prima raccolta da consumarsi nelle insalate, crudo, verde, smaltito in breve tempo perché la durata della freschezza del bulbo è limitata. A luglio, poi, avviene la raccolta del prodotto tipico di Molino dei Torti (Al) che viene coltivato da generazioni. L'aglio viene estratto dal terreno con una specie di "lamone" che lo solleva come una lieve aratura; segue la raccolta a mano, quindi, il prodotto, dopo essere stato adagiato sul terreno ad essiccare per circa 7 giorni, viene trasportato sull'aia dell'azienda agricola dove continua l'essiccazione e la stagionatura.

Viene venduto a commercianti della zona, a sementieri di Milano e dintorni che ne apprezzano la qualità superiore rispetto a varietà di altre regioni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il prodotto in oggetto viene coltivato nel Comune di Molino dei Torti (Alessandria) e nei comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'aglio, prima di essere spostato nei locali di deposito, viene accuratamente pulito con un'apposita spazzola che lo rende più bianco e privo da ogni impurità. Vengono, in seguito, formati manualmente dei mazzi tondeggianti, con bulbi di dimensioni uniformi.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

L'aglio così preparato è pronto per la vendita; viene adagiato su bancali in legno e così conservato fino ad ottobre/dicembre in locali asciutti, possibilmente freschi ed aerati, in regola con le attuali disposizioni riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

**Il bulbillo utilizzato per la semina è prodotto dalle stesse aziende coltivatrici e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati.**

**Non si ha certezza sull'origine dell'ecotipo in quanto la selezione avviene da tempo.**

La presenza e la coltivazione dell'aglio a Mulino dei Torti risale a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 3****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: AJUCCHE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le Ajucche (denominate anche "Agiuche" o "Aioche") sono piante erbacee spontanee della specie "*Phiteuma talleri*", simili agli spinaci, che crescono negli alpeggi tra i 600 e i 2.000 metri di altitudine. Esse sono ben conosciute nel Canavese ed in buona parte della Valle d'Aosta.

Il colore dei fiori è prevalentemente blu chiaro o scuro tendente al violetto; le foglie sono, per lo più, cuoriformi con margini dentati od ornati.

Sono piante perenni e rustiche, prosperano bene in qualsiasi terreno da orto, di solito moderatamente fertile, ma sembrano preferire i terreni formati da calcinacci misti a torba ed a terriccio di foglie.

Le Ajucche vengono raccolte nel periodo primaverile.

Le foglie vengono cucinate in vari modi, secondo le ricette delle varie località, della fantasia e del gusto personale di ciascuna cuoca. Si mangiano tritate nella minestra, cucinate come gli spinaci, in frittata ed in insalata. Possono essere utilizzate anche le radici che, lessate, vengono consumate in insalata.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**La zona di produzione comprende molti comuni del Canavese nord occidentale.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non vengono segnalati materiali ed attrezzature specifiche per la coltura, praticamente inesistente, delle Ajucche.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Attualmente, non esistono locali di confezionamento e di conservazione in quanto la produzione è praticamente inesistente.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le origini e l'utilizzo del prodotto in oggetto si perdono nel tempo.

Un piatto tipico del Canavese nord occidentale è la zuppa ("*Supa d'Auiche*") che viene cucinato in primavera e viene ormai proposto nei menu di molti ristoranti della zona.

Bibliografia

C. Abradi, El nostr Mangé, a cura della Comunità Montana Dora Baltea Cavanavesa

**Categoria F****Prodotto n. 4****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'albicocca Tonda di Costigliole rappresenta un caso di perfetto adattamento cultivar ambiente, infatti, ha rappresentato, fin dall'inizio degli anni 80, la quasi totalità degli impianti di questo frutto nella zona in oggetto. La varietà è considerata autoctona in quanto se ne segnala la presenza nell'areale in questione, da tempo immemorabile. Si tratta di un'unica cultivar, come è stato evidenziato dai lavori svolti presso il centro di Sperimentazione Frutticoltura dell'Asprofrut a Cuneo, e, più recentemente, da una tesi di dottorato di ricerca svolta presso l'Università di Torino. La Tonda di Costigliole rappresenta un caso raro nel panorama varietale italiano. Si tratta, infatti, di una cultivar caratterizzata da un elevato grado di omozigosi, evidenziato dall'uniformità della progenie e riscontrabile nell'adozione della pratica di propagazione del seme che è ancora attualmente praticata nei frutteti familiari. Altre ragioni di carattere scientifico fanno ritenere che la sua origine sia da ricercare nelle popolazioni a frutto tondo, diffuse nella riviera ligure di ponente. Tali popolazioni sono state probabilmente introdotte nei secoli dell'espansione Araba in Europa e, quindi, farebbero capo al gruppo di specie del genere *Armonica* definito irano caucasico, il quale ha seguito un'evoluzione separata dal gruppo europeo. Ciò spiegherebbe, tra l'altro, sia la forma, sia le caratteristiche organolettiche che presentano un elevato tenore zuccherino e un aroma intenso.

La coltivazione di questa varietà di albicocca è effettuata attraverso una potatura di produzione che ha lo scopo di regolare il rapporto tra produzione e vegetazione e di influire in modo favorevole sull'equilibrio fisiologico della pianta.

L'albicocco fruttifica sia su branchette di 2-3 anni rivestite di mazzetti di maggio e di brandilli, sia su rami misti di un anno. Si interviene accorciando le branchette di circa 1/3 per evitare l'esaurimento e l'alternanza di produzione, e si selezionano rami misti in quantità sufficiente anche per il loro rinnovo. La potatura è effettuata nel periodo estivo, da fine raccolta a metà settembre.

La vocazionalità dell'area di coltura, consente di ottenere una notevole quantità di prodotto e, per questo motivo, si pone molta attenzione, non solo durante la coltivazione ma, soprattutto, in fase di raccolta, in modo da ottenere un elevato effetto anche nei successivi periodi di commercializzazione.

Dal punto di vista climatico, l'areale di Costigliole risulta protetto dai contrafforti delle Alpi Marittime e Cozie che determinano un microclima caratterizzato da miti temperature primaverili (periodo delicato per la precoce fioritura dell'albicocco) e da estati calde ma ventilate. La prossimità dei sistemi montuosi e le relative brezze a carattere giornaliero determinano una bassa umidità relativa dell'aria. Ciò diminuisce l'incidenza di molte fitopatie e favorisce i processi di impollinazione. Tali fattori uniti all'altitudine, che seleziona una particolare gamma di radiazione luminosa, intensa e spostata in direzione del violetto, favoriscono processi di colorazione dei frutti e di accumulo nella polpa di sostanze nutritive ed aromatiche uniche.

Il terreno di coltivazione viene trattato in modo diverso in base alle caratteristiche dei suoli: su quelli compatti si mantiene il filare inerbito, mentre su quelli sciolti si effettuano periodicamente lavorazioni superficiali.

L'albicocco è una specie frutticola molto tollerante alla coltura asciutta e si è diffusa prevalentemente in aree non irrigue, ma dove è possibile l'irrigazione diventa uno strumento molto importante per il controllo vegeto-riproduttivo con effetti positivi sulla qualità. Il fabbisogno idrico è massimo nel periodo di rapido accrescimento dei frutti, mentre si sospende l'irrigazione in prossimità della maturazione per favorire la conservabilità ed evitare spaccature dell'epidermide. In seguito, per

agevolare la differenziazione delle gemme a fiore si effettuano, dopo raccolta, uno o due interventi irrigui secondo l'andamento stagionale.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di coltivazione è caratterizzata da una fascia collinare e dalla contigua pianura pedecollinare, che si estende dal Comune di Busca fino al Comune di Saluzzo, ad un'altitudine di 400 – 500 m s.l.m.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Sulla base del Reg. CEE n° 23/1962, i frutti vengono suddivisi in tre categorie commerciali: Extra, I e II. Per tutte, il calibro minimo è pari a 30 mm di diametro, ma le Extra devono essere di qualità superiore, esenti da difetti di forma, colore, sviluppo e maturazione, mentre sono ammessi alcuni difetti nella I e nella II.

Le albicocche raccolte sono, quindi, intere, esenti da malattie o difetti che ne pregiudicano la conservabilità.

La commercializzazione dell'albicocca Tonda di Costigliole viene effettuata normalmente utilizzando cassette nuove di legno, di cartone o di plastica, mono o a due strati alveolari, con misure 30x50 cm, in modo da assicurare uno stato sufficiente di igiene.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nel saluzzese, la coltivazione dell'albicocco risale, con ogni probabilità, a molti secoli. La prima documentazione in nostro possesso è, però, relativa all'opera di Giovanni Eandi che, nel 1835, compilando la sua "Statistica della provincia di Saluzzo", quantifica la produttività delle specie arboree da frutto che vi sono coltivate. Cita espressamente l'albicocco, distinguendo la produzione "di collina" (da 2 a 4 rubbi per pianta) da quella "di pianura" (da 3 a 6 rubbi). "I nostri agricoltori diedero assidua attenzione agli alberi da frutta, collocati in piena terra, ossia a tutto vento, e principalmente alle varietà più saporite delle pesche, degli albicocchi (...) piante queste molto numerose nei vigneti e negli alterni".

In una recente rassegna storica (Nada Patrone, 1981), l'autrice di "*Il cibo del ricco e il cibo del povero*" fa risalire la presenza di "Prugne, Susine, Brignoni e Crisomella" ai secoli XIV e XV. Le crisomelle sono, probabilmente, le albicocche in quanto, con questo termine, vengono ancora indicate nei trattati di botanica del secolo scorso. Ciò a causa del colore giallo-oro che assumono quando giungono a piena maturazione. Così come vengono anche dette "armeniache" per il luogo di origine (in effetti, il nome scientifico dell'albicocco è *Prunus armeniaca*).

E' interessante osservare come i nomi dell'albicocco nelle lingue neolatine derivino dall'arabo "Al barqûq", partendo dallo spagnolo "albercoque", italiano "Albicocco", francese "Abricot", passato anche alle anglosassoni (inglese "apricot" e tedesco "Aprikosen"). Al contrario, in piemontese, derivato dall'antica lingua medioevale d'OC, il termine "armugnan", nelle sue diverse varianti dialettali, mantiene con continuità ininterrotta la derivazione dal latino "armenaica" che, come già ricordato, fa espresso riferimento alla regione considerata dai botanici luogo di origine primaria o

secondaria della specie (cfr. Vavilof).

Tornando alle attestazioni storiche, il Casalis, nel suo dizionario geografico del 1848, afferma: “Gli agricoltori delle coline saluzzesi vi coltivano con diligenza i persici, gli albicocchi, i peri, i pomi, i pruni, i ciliegi. Si vedono queste piante in gran numero negli alterni della pianura e più specialmente nei vigneti delle colline.”

Per concludere, la Guida delle attività economiche della CCIAA di Cuneo, edita a Farigliano nel 1963, alla voce Costigliole afferma: “un microclima particolare protegge le colture da gelate tardive, permettendo quella dell’albicocca, pianta oltremodo sensibile (varietà detta di Costigliole)”.

**Categoria F****Prodotto n. 5****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: AMARENA DI TROFARELLO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le Amarene di Trofarello sono frutti freschi della specie *Prunus Cerasus*, a polpa acidula tenera e trasparente; in italiano sono chiamate amarene e, in piemontese, "griote".

Nell'areale considerato sono per lo più diffuse vecchie varietà o cloni affermatasi localmente e coltivati secondo tecniche frutticole ecosostenibili o biologiche; le amarene vengono raccolte al giusto grado di maturazione, scelte e confezionate secondo la normativa in vigore e secondo le richieste del mercato.

Tra le varietà affermatesi vi è **Marisa** o **Amarena Barbero**. Essa è una cultivar di ciliegio acido con caratteri intermedi tra l'amarena e la ciliegia dolce, con picciolo lungo, frutto più grosso della amarena, di scarsa consistenza, colore scuro e sapore dolce-acidulo, con lieve retrogusto amarognolo, resistente allo spacco.

L'Amarena di Trofarello ha una maturazione ritardata rispetto alla ciliegia ed ai graffioni, infatti, la raccolta dei frutti dura fino alla metà di luglio.

Un limite di questa varietà è dato dalla sua non elevata resistenza alle manipolazioni ed alla conservazione. Inoltre, da circa 5 anni, è soggetta ad attacchi precoci di *Ragoletis cerasi*.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è praticamente limitata ai comuni di Trofarello e di Moncalieri.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le Amarene, appena raccolte, si confezionano nelle tradizionali ceste di vimini (realizzate, a base ovale, con vimini scortecciati, contenenti circa 10 kg di prodotto). Le ceste così confezionate vengono conservate provvisoriamente all'ombra più intensa delle piante stesse e, poi, in freschi magazzini aziendali, per portarle, alla sera, al mercato.

Attualmente, negli impianti governati bassi, la raccolta avviene negli stessi modi, ma con carri raccolta e ovviamente da terra ed in cassette; quindi, le amarene negli stacchi lavorativi giornalieri vengono portate nei magazzini aziendali e qui condizionate secondo le norme in vigore in cassette di cartone o di legno di 5-6 o anche 10 kg.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Le amarene vengono mantenute nello stesso magazzino o in frigo a 5-6 °C a seconda della opportunità e della disponibilità, fino al prelevamento per il mercato.

I locali per la conservazione, che è comunque limitata a pochi giorni, sono costituiti da magazzini e/o cantine, ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita, in regola con le attuali disposizioni legislative riguardanti le sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione della ciliegia e dell'amarena nelle coline del Torinese si è diffusa all'inizio del secolo in sostituzione, sia fisica dei vigneti rovinati dalla peronospora, sia reddituale per le famiglie degli agricoltori. Una notevole espansione della coltivazione cerasicola si è poi avuta a seguito della distruzione dei vigneti da parte della fillossera, comparsa nella collina Torinese nel 1925.

Mentre a Precetto, all'inizio del secolo, si sviluppava la coltivazione delle ciliegie dolci da tavola, a Trofarello si è mantenuta la prevalenza originaria della coltivazione delle amarene con un proprio mercato specializzato delle amarene, funzionante fino al 1989, la cui destinazione principale del prodotto era l'Emilia, Genova oltreché alcune industrie locali.

Le Amarene di Trofarello erano ricercate in tutta Italia e giungevano compratori anche da altre regioni per acquistare il prodotto. Secondo testimonianze orali degli attuali produttori, negli anni '50-'65, circa 300 "ciresè" (raccoglitori di ciliegie e amarene, provenienti dalle zone montane o dalle colline limitrofe) venivano a Trofarello nella stagione della raccolta e si fermavano per circa un mese o un mese e mezzo.

Italo Eynard e Roberto Paglietta in "Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino" (Adunanza del 14 febbraio 1965), pubblicato negli Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino, scrivono che l'Amarena "si sta diffondendo in provincia di Torino, particolarmente nelle zone di Trofarello e Revigliasco ove costituisce circa l'80% dei nuovi impianti", poiché "è cultivar molto produttiva e ricercata dall'industria conserviera".

Negli ultimi 20 anni, però, non risulta siano stati fatti nuovi impianti di amarene a Trofarello ed a Revigliasco, sicché questa coltura, se non interverranno convincenti politiche di sostegno, è destinata a contrarsi ulteriormente o, comunque, a rimanere limitata ai frutteti familiari.

**Categoria F****Prodotto n. 6****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO DI BORGO D'ALE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i *turioni*, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. I rizomi, detti comunemente zampe, portano le radici e si sviluppano verso l'alto.

Gli asparagi di Borgo d'Ale si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, sanitario, organolettico ed estetico che derivano dalle varietà coltivate, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottengono e dalla tecnica colturale utilizzata.

Peculiari risultano talune qualità organolettiche dei germogli quali la dolcezza e la tenerezza. Tali caratteristiche associate alla tradizionale colorazione verde-bianca dei turioni, appositamente mantenuta con opportune tecniche colturali, fanno dell'asparago di Borgo d'Ale un prodotto gradito al consumatore locale ed adatto alle preparazioni culinarie piemontesi.

Per quanto attiene la preparazione del terreno, per la produzione dell'asparago, è consuetudine, nell'autunno o nell'inverno che precede l'impianto, praticare un'aratura profonda (40-60 cm) con interrimento di letame oltreché di concime chimico.

Successivamente, si provvede ad erpicare e pareggiare la superficie del suolo sul quale, seguendo il sistema classico, vengono aperte fosse parallele profonde 20-30 cm e larghe 50-70 cm alternate da zone di circa 100 cm di larghezza dove si accumula il terreno rimosso dalle fosse.

La profondità dell'impianto influenza il tipo di prodotto e la durata dell'asparagiaia. Il sistema classico permette, rispetto a più recenti metodi a solchi più superficiali, di ottenere turioni di calibro superiore e garantisce una maggior durata dell'impianto.

Di solito, l'impianto si effettua utilizzando le "zampe" (materiale riproduttivo di uno o più anni), che vengono poste a dimora in primavera, disponendole sul fondo delle fosse con le radici orientate in senso normale alla direzione longitudinale delle fosse ed a distanza di circa 50 cm l'una dall'altra. La densità media degli impianti dell'area borgodalese è di circa 20.000 piante/ha (130-150 cm tra le file).

La pratica della concimazione viene razionalizzata calcolando la quota di elementi nutritivi da apportare sulla base del tipo di terreno e degli asporti della coltura, a loro volta determinati dalla produzione media dell'appezzamento. Sovente viene effettuata un'analisi chimico-fisica del terreno prima dell'impianto in modo da poter meglio valutare l'opportuno apporto di nutritivi ed ovviare tempestivamente ad eventuali deficienze in micro e macro elementi legate alla notevole permanenza della coltura sullo stesso terreno.

La dose massima di azoto è di 130 kg/ha, di cui solo il 20% può essere apportato in primavera per evitare di modificare le qualità organolettiche del prodotto. D'altra parte, l'assorbimento degli elementi nutritivi avviene soprattutto in corrispondenza della fase vegetativa estiva, periodo durante il quale, quindi, deve essere prevalentemente distribuita la quota azotata prevista.

È consigliato l'apporto di fertilizzanti organici, in particolare letame, nelle dosi di 10-15 t/ha nel periodo autunno-invernale, nel quale si effettua anche la concimazione fosfo-potassica.

La durata del periodo di raccolta viene attentamente programmata in funzione dell'età dell'asparagiaia e dello sviluppo vegetativo raggiunto nel periodo estivo.

Nell'anno successivo all'impianto, il numero di raccolte si riduce al minimo, da 0 a 6-7, in base allo sviluppo vegetativo conseguito. Al terzo anno, si oscilla tra le 10 e le 20 raccolte (distribuite in circa

15-30 giorni) ed al quarto anno (piena produzione) non si superano i 60 giorni di raccolta, in un periodo compreso tra l'inizio di aprile e la fine di maggio.

Un valido parametro che indica il momento in cui è conveniente sospendere la raccolta è la diminuzione del calibro dei turioni.

Un corretto equilibrio, tra la fase produttiva e quella vegetativa, è indispensabile per ottenere soddisfacenti rese produttive e longevità dell'asparagiaia. Quando il periodo di raccolta viene eccessivamente prolungato, le piante non riescono ad elaborare sufficienti sostanze di riserva per assicurare una nuova emissione di turioni con caratteristiche quanti-qualitative ottimali.

Il clima dell'area è tale da consentire di non praticare irrigazioni durante il periodo primaverile, poiché l'andamento pluviometrico è in grado di garantire sufficiente disponibilità idrica nel terreno. Vengono effettuate solo irrigazioni di soccorso per scorrimento nel periodo successivo alla fine della raccolta, periodo in cui la vegetazione raggiunge i 60-80 cm di altezza e la pianta elabora sostanze di riserva determinanti per garantire una buona produzione l'anno successivo.

L'asparago di Borgo d'Ale viene prodotto senza l'uso di diserbanti chimici in pre-ricaccio ed è, pertanto, esente da rischi di residui dovuti a tali prodotti. Quando necessario, viene effettuata una scerbatura (intervento manuale) durante il periodo della raccolta.

La raccolta viene effettuata manualmente, il prodotto viene lavorato in giornata e, sempre in giornata, viene conferito al commerciante.

Si garantisce, così, la perfetta freschezza dell'asparago di Borgo d'Ale, che arriva al consumatore entro 24 ore dalla raccolta senza necessità di frigoconservazione se non durante il trasporto.

La qualità superiore del prodotto così ottenuto viene valorizzata privilegiando canali commerciali che promuovono il consumo del prodotto entro 72 ore dalla raccolta.

Gli asparagi commercializzati presentano le seguenti caratteristiche:

- Privati da qualsiasi residuo di terra, i turioni vengono tagliati perpendicolarmente al loro asse longitudinale e ben serrati in mazzetti di peso prestabilito (con le opportune tolleranze) di 500, 750, 1.000 grammi;
- La lunghezza dei turioni varia da un minimo di 22 ad un massimo di 27 cm;

I turioni possono appartenere alle categorie Extra o I, con calibro conforme alle norme di legge.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'area vocata per la coltura degli asparagi viene individuata nel territorio del comune di Borgo d'Ale e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello e Maglione. L'area è compresa tra le regioni agrarie "Morenica della Serra" e "Pianura del Canale Cavour" ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra "sabbioso" e "franco-sabbioso" che permettono un ottimo drenaggio e consentono di ottenere la desiderata colorazione del turione.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Ogni singolo mazzetto è confezionato con una carta o un film sui quali si riporta il marchio, l'etichetta e quant'altro favorisca la commercializzazione del prodotto.

L'etichetta evidenzia la ragione sociale del produttore, il termine "asparagi" con descrizione della colorazione, l'origine del prodotto, la categoria commerciale, il calibro, il numero del registro degli operatori.

Vengono preferibilmente utilizzate cassette in legno, plastica o cartone di 30x40 cm, contenenti otto o dieci mazzetti, ma possono venire utilizzati anche altri contenitori meno tradizionali su richiesta del mercato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove avviene il confezionamento del prodotto, effettuato manualmente, sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dalla documentazione reperita nell'areale di produzione, si evince che questo prodotto era coltivato già dal 1970 e che nel 1976 erano censiti più di 300 ettari. Attualmente, la coltura si estende su circa 350 ettari per una produzione di 10.000 quintali.

**Bibliografia**

G. Fassino, E. Feure, R. Rolando, *Situazione della coltura dell'asparago in Piemonte*, Associazione Regionale Gruppi Coltivatori, Sviluppo, 1976, Torino.

**Categoria F****Prodotto n. 7****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO DI POIRINO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i *turioni*, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. I rizomi, detti comunemente zampe, portano le radici e si sviluppano verso l'alto.

L'Asparago di Poirino presenta turioni con apice appuntito e di colore verde intenso, con sfumature violacee, ha una lunghezza media di 22 cm e la parte colorata comprende circa il 65% della lunghezza totale.

Il materiale d'impianto dell'asparago è dato, in prevalenza, da "zampe" coltivate in loco. Le "zampe" da mettere a dimora vengono seminate in febbraio-marzo in fosse profonde 10-15 cm, e messe in dimora circa un anno dopo.

La raccolta avviene da aprile a metà giugno.

Le peculiari caratteristiche pedologiche delle "terre rosse" dell'altopiano poirinese, conferiscono agli Asparagi di Poirino un sapore caratteristico.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Poirino ed i comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Gli asparagi vengono confezionati in mazzetti e stoccati in magazzini per breve tempo, perché il prodotto viene venduto fresco. Per la commercializzazione, vengono preferibilmente utilizzate cassette in legno, plastica o cartone di 30x40 cm, contenenti otto o dieci mazzetti, ma possono venire utilizzati anche altri contenitori meno tradizionali su richiesta del mercato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il magazzino per la conservazione deve essere asciutto, fresco e ventilato ed a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Facendo riferimento alla memoria storica, risale al 1920 il primo campo di asparagi a Poirino, presso la Cascina Tetti Elia di proprietà della famiglia Quattroccolo. Subito seguita dalla famiglia Brossa e via via tante altre; è, poi, negli anni '50 che la coltura raggiunge alla massima espansione e, nel 1957, viene organizzata la prima Sagra dell'asparago.

Nel 1974, l'Associazione Gruppi Coltivatori Sviluppo di Poirino-Favari contava 40 soci che conferivano il prodotto in un unico punto, per, poi, lavorarlo e commercializzarlo.

**Categoria F****Prodotto n. 8****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO DI SANTENA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. I rizomi, detti comunemente zampe, portano le radici e si sviluppano verso l'alto.

L'asparago di Santena presenta turioni con apice appuntito e di colore verde intenso, con sfumature violacee, ha una lunghezza media di 22 cm e la parte colorata comprende circa il 65% della lunghezza totale.

Il materiale d'impianto dell'asparago è dato in prevalenza da "zampe" coltivate in loco. Le "zampe" da mettere a dimora vengono seminate in febbraio-marzo in fosse profonde 10-15 cm e messe in dimora circa un anno dopo.

La raccolta avviene da aprile a metà giugno. Per ciò che concerne i terreni, sono da preferire quelli sciolti, sabbiosi, poco calcarei e molto permeabili.

Le peculiari caratteristiche pedologiche dei terreni prevalentemente sabbiosi (sabbia 60%), con poco calcare e molto permeabili dell'areale santenese, conferiscono agli asparagi di Santena caratteristiche organolettiche particolari.

Al fine di garantire l'origine e la valorizzazione del prodotto nostrano, è stato registrato un marchio di "denominazione d'origine" debitamente registrato al Ministero Industria, Commercio, Artigianato.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Santena e i comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Gli asparagi vengono confezionati in mazzetti e stoccati in magazzini per breve tempo, perché il prodotto viene venduto fresco. Per la commercializzazione, vengono preferibilmente utilizzate cassette in legno, plastica o cartone di 30x40 cm, contenenti otto o dieci mazzetti, ma possono venire utilizzati anche altri contenitori meno tradizionali su richiesta del mercato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il magazzino per la conservazione deve essere asciutto, fresco e ventilato nonché a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La mancanza di documenti storici pertinenti, in cui vi sia un preciso riferimento all'asparago, non consente di definire con esattezza il momento di inizio della coltivazione in Santena. Si presume, per quanto è stato tramandato, che i primi turioni siano stati recisi nel Settecento ed alimentassero un consumo familiare poco esigente e ristretto all'area santenese.

A cavallo tra la prima e la seconda metà dell'Ottocento, Cavour si interessò della coltivazione degli asparagi e tale ortaggio fu veramente la "sorgente della prosperità di Santena" (definizione data dallo stesso Cavour in una lettera ad Al Johnston, insigne chimico di Edimburgo).

**Categoria F****Prodotto n. 9****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO DI VALMACCA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i *turioni*, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. I rizomi, detti comunemente zampe, portano le radici e si sviluppano verso l'alto.

Gli asparagi di Valmacca si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottengono e dalla tecnica colturale utilizzata.

Peculiari risultano talune qualità organolettiche dei germogli quali il gusto intenso e la tenuta alla cottura.

La varietà di questo ortaggio coltivata nel paese monferrino è quella "*Argenteuil Valmorin France*", dal colore rosato tenue e verde nella parte più gustosa (quello commestibile); la lunghezza dei turioni, al momento della commercializzazione, è di circa 22 cm.

Per quanto attiene la preparazione del terreno, per la produzione dell'asparago, è consuetudine, nell'autunno o nell'inverno che precede l'impianto, scavare un pozzo profondo 40 cm circa. Sul fondo si mette una lettiera di letame bovino dallo spessore di circa 5 cm, quindi uno strato di terreno soffice sul quale vengono poste le radici dell'asparago (zampe) fino all'altezza di circa 15 cm dalla colmatura del pozzo (operazione fatta in primavera); il tutto viene ricoperto da un ulteriore strato di terra molto soffice al fine di consentire alle piante un agevole respiro e quindi una buona crescita.

Verso la fine d'ottobre "l'asparagina" (le piantine dei novelli asparagi che sono cresciute) viene recisa con la falce. Gli asparagi recisi vengono ricoperti da una lettiera di letame e infine con una zappa si procede alla colmatura del pozzo.

Si lascia trascorrere l'inverno e tutto l'anno successivo; solo nella primavera seguente si provvede alla raccolta, dopo aver estirpato o comunque mondato il terreno dalle erbe infestanti.

Dal mese di aprile fino al 13 giugno (festa di S. Antonio) si effettua la raccolta.

I turioni vengono tagliati perpendicolarmente al loro asse longitudinale e ben serrati in mazzetti di peso prestabilito.

Colti dal fosso, i turioni vengono portati in cestoni al mercato locale, sito sulla piazza di Valmacca.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Zona di produzione è il territorio di Valmacca, compresa la frazione di Rivalta, la Valle Cerrina e la piana Casalese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la coltivazione dell'asparago sono badili per lo scavo dei fossi, tridenti per spandere il letame bovino; zappe per sollevare le radici degli asparagi e infine la paletta per raccogliere gli asparagi, senza ferire l'occhio degli asparagi, che fanno corona a quello maturo. Una volta raccolti e scelti vengono quindi recisi con la taglierina ad una lunghezza di 22 cm. Tenuti insieme con un rametto di salice in modo da costituire un mazzo di circa 1 kg, vengono portati al mercato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove avviene il confezionamento del prodotto, effettuato manualmente, sono a norma con le disposizioni di legge. Un tempo il locale di lavorazione era la stalla, nella parte non adibita al bestiame, dove veniva fatto il confezionamento. Oggigiorno, gli agricoltori che ancora producono gli asparagi dispongono di magazzini in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti. Nel caso di vendita differita di un giorno, gli asparagi vengono posti in vasche apposite presenti in tutti i cortili delle abitazioni, immersi in non più di 3 centimetri d'acqua potabile.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'asparago di Valmacca venne importato dalla Francia nel 1920 e da quel periodo si cominciò a coltivarlo.

Le metodiche di lavorazione e di commercializzazione si sono consolidate nel tempo, come comprovato da fotografie d'epoca allegate alla documentazione della richiesta, e attestano la tradizionalità della produzione di asparagi nel territorio di Valmacca.

**Categoria F****Prodotto n. 10****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. I rizomi, detti comunemente zampe, portano le radici e si sviluppano verso l'alto.

L'Asparago saraceno di Vinchio, presenta una colorazione verde scuro e si contraddistingue per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottiene e dalla tecnica colturale utilizzata.

L'asparago non presenta particolari esigenze in fatto di clima potendo resistere sia alle basse che alle alte temperature; peraltro, va ricordato che ritorni di freddo primaverile possono provocare danni alla qualità dei turioni o ritardo nella fuoriuscita. Sono da preferirsi i terreni sciolti, sabbiosi, ricchi di sostanze organiche, a reazione neutra, profondi, freschi, ben drenati; sono anche tollerati quelli salini. Le operazioni che precedono la preparazione dei solchi comprendono un'aratura profonda 60 – 80 cm, una ripuntura a 80 – 90 cm, una lavorazione leggera per interrare i fertilizzanti e l'estirpatura per livellare la superficie.

L'impianto per la produzione dell'asparago verde può essere fatto a fila semplice o a fila binata, nel qual caso, occorre aumentare la larghezza del solco da 40 a 60 cm e aumentare la distanza fra gli argini. Le densità d'investimento variano da 28 – 32.000 zampe per ettaro (100 cm fra le file e 25 – 30 cm fra le zampe sulla fila) nell'impianto a file semplici, fino a 38 – 40.000 zampe per ettaro (40 cm fra le bine, 40 – 50 cm fra le zampe sulla fila) in quello a file doppie. Le zampe non vanno assolutamente spuntate; per limitare gli attacchi di "Rizoctonia" e "Mal vinato" è opportuno immergere le zampe in una soluzione d'ipoclorito di sodio al 15% per 15 minuti e, dopo un abbondante risciacquo, reimmergerle in una soluzione fungicida a base di "Carbendazin" all'1% per altri 15 minuti, efficace contro gli attacchi di "Fusarium" e, quindi, porle nel terreno con le radici ben distese rivolte verso il basso, fuori dal contatto con il letame, ricoprendo il tutto con uno strato di 5 o 6 cm di terra.

L'asparago reagisce in modo molto positivo alla somministrazione di sostanza organica nella concimazione di fondo. L'asparagiaia necessita di una crescita continua, anche durante l'estate, e, pertanto, si deve irrigare in caso di necessità, distribuendo l'acqua con impianti a goccia o ad aspersione a bassa precipitazione oraria per non abbattere troppo la vegetazione.

La raccolta inizia al primo anno per un periodo limitato, di circa 15 giorni, per divenire completa al terzo anno, con circa 60 giorni di raccolta. Continuare oltre tali periodi può compromettere la produzione dell'anno successivo. Il taglio dei turioni viene eseguito in profondità con appositi coltelli prestando attenzione a non lesionare quelli in formazione.

L'asparago saraceno di Vinchio presenta una colorazione verde scuro, è carnoso, gradevolissimo anche senza nessun accompagnamento nel piatto, al di fuori di un ottimo filo d'olio extra vergine di oliva.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'areale di produzione dell'asparago saraceno è il comune di Vinchio.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo la raccolta, occorre effettuare una cernita del prodotto, eliminando i turioni malformati o danneggiati. Vanno adottati tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto. Il confezionamento verrà fatto esclusivamente in mazzetti di peso prestabilito.

Per la commercializzazione, vengono preferibilmente utilizzate cassette in legno, plastica o cartone di 30x40 cm, contenenti otto o dieci mazzetti, ma, su richiesta del mercato, possono venire utilizzati anche altri contenitori meno tradizionali.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La cernita avviene direttamente in campo mentre il confezionamento avviene nei magazzini aziendali, tenendo presente tutte le norme che permettono di preservare il prodotto da qualsiasi inquinamento esterno.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il nome Asparago "saraceno" è stato trovato da Rosetta Laiolo, signora di campagna, che ha vissuto nell'immediato dopoguerra, anni in cui il vino non trovava sbocco sul mercato e si sentiva l'esigenza, nel comune di Vinchio, di altre produzioni agricole, senza rinunciare alle vigne. Così, in mezzo ai filari, si iniziò a piantare le asparagiaie. In pochi anni, Vinchio ha scoperto la vocazione all'asparago e la sua terra di origine marina, ricca di fossili, ha fatto il prodigio di fornire un prodotto primaticcio (a metà aprile è già pronto) e assai gustoso, tanto quanto è stata faticosa la ricerca del nutrimento da parte della sua pianta, in competizione con le lunghe radici della vicina vite.

La denominazione "saraceno" è stata trovata da Rosetta Laiolo, signora di campagna, produttrice di asparagi, che pensò ad un nome esclusivo del territorio e, a Vinchio, esiste una cresta di colline vitate che si chiama "bricco dei Saraceni". Si dice che, durante lo scasso per l'impianto delle nuove vigne, sia venuto alla luce qualche cadavere armato di spade. La fantasia popolare attribuì questi resti ai mitici Saraceni.

**Categoria F****Prodotto n. 11****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La barbabietola da orto, o bietola da orto o bietola rossa (anche rapa rossa o rapa) è un ortaggio da radice presente negli orti familiari ed in colture in pieno campo.

E' una pianta erbacea a ciclo biennale, appartenente alla famiglia delle *Chenopodiacee*.

La semina avviene, generalmente, nella seconda metà di marzo, a 45-50 cm tra le file e 7-12 cm sulla fila per ottenere un investimento finale variabile tra le 20 e le 25 piante per metro quadrato.

In funzione della dotazione del terreno, si prevede una concimazione di pre-semenza e di copertura per soddisfare fabbisogni nutritivi orientativamente pari a 60-80 kg/Ha di azoto, 100 kg/Ha di fosforo e 150 kg/Ha di potassio.

Il diserbo può avvenire in pre-emergenza e/o in post-emergenza.

Per le semine di plurigerme, si rende necessario un diradamento da effettuarsi quando le piante hanno raggiunto l'altezza di 7-8 cm.

Le avversità fungine di maggiore diffusione risultano essere il *Phoma Betae*, contenibile con trattamenti concia, e la *cercospora* che può essere contenuta con interventi a base di sali di rame; occasionali infestazioni di afidi e/o nottue possono essere contenute con insetticidi registrati.

Nel periodo estivo, in funzione dell'andamento stagionale, si rendono necessari interventi irrigui di soccorso effettuati generalmente per aspersione.

In funzione della precocità delle cultivar e dell'epoca di semina, la raccolta, parzialmente agevolata, può avvenire dal mese di luglio al mese di ottobre; il risultato produttivo, pure variabile in relazione alle diversità varietali attesta, generalmente, valori compresi tra i 500 e i 700 q/Ha. Alla raccolta succede la conservazione che può avvenire in magazzino, in cassoni o in celle frigorifere (la temperatura deve essere mantenuta a 0°C e l'umidità relativa al 90%).

Generalmente, la Bietola Rossa viene stoccata e lavorata da commercianti specializzati, concentrati prevalentemente nella zona di Casalmellè, ove il prodotto viene selezionato, lavorato, cotto in forno a 300°C oppure a vapore e confezionato in casse, vassoi o sacchetti sotto vuoto e poi distribuito sui mercati ed alla grande distribuzione organizzata.

Tale attività è stagionale in quanto è legata alla produzione agricola e dura indicativamente 8-9 mesi all'anno, ovvero da fine agosto a maggio.

Le ditte, come già detto, ritirano dagli agricoltori le bietole rosse che vengono successivamente stoccate nei depositi a ciò destinati, successivamente, tale prodotto, a seconda della pezzatura, è selezionato per la calibratura e la conseguente cottura.

La cottura viene eseguita al forno o a vapore; si precisa che solo i prodotti destinati alla cottura a vapore vengono preventivamente lavati, in quanto questa operazione non è necessaria per il prodotto da far cuocere al forno perché si pulisce nella fase di cottura stessa. Bisogna, inoltre, considerare che, durante la fase di selezione, vengono già separate le parti di prodotto non commercializzabili quali terra, foglie, radici nonché gli sfridi della stessa barbabietola.

Alla cottura del prodotto segue il confezionamento, che può avvenire normalmente oppure sotto vuoto; per il prodotto che verrà confezionato sottovuoto occorre effettuare l'operazione di raffreddamento, in un apposito locale dove esistono degli aspiratori che velocizzano l'operazione, segue, quindi, l'inscatolamento delle diverse confezioni di prodotto; infine il prodotto viene immagazzinato in apposite celle frigorifere in attesa della spedizione o del ritiro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La Bietola Rossa è una coltura tipica della provincia di Alessandria e, in modo particolare, della zona compresa principalmente tra i Comuni di Castellazzo Bormida, Casalcermeli, Castelspina, Sezzadio, Oviglio e Masio ove viene coltivata una selezione locale definita "Rossa di Castellazzo".

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

- Le attrezzature specifiche utilizzate per la cottura e la conservazione del prodotto sono le seguenti: rulliera per lo scarico delle padelle di cottura; forni di cottura dei prodotti; caldaie per vapore; lavatrice per la preparazione delle rape; linea di confezionamento; macchina per l'inscatolamento; pallettizzatore; cernita e impadellamento per le rape; pentola di cottura; macchina per il confezionamento; camere di pastorizzazione (sterilizzazione); macchina per il raffreddamento veloce; calibratrice; muletti; celle frigo; utensileria varia.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di lavorazione e conservazione devono rispondere a tutte le norme igienico-sanitarie sia per quanto riguarda la superficie che l'altezza dei locali, la luce e l'aerazione dei locali stessi.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La Bietola Rossa, originaria del bacino del mediterraneo, diffusa nei continenti dal 1500, ha avuto notevole importanza orticola anche nel nostro paese, dal 1800.

Testimonianze più recenti dell'epoca in cui nasce ufficialmente l'attività legata alla coltivazione e trasformazione della Bietola Rossa è rintracciabile, nel dopoguerra, con l'inizio dell'attività della ditta Bianchi di Fontanasse, una piccola frazione della pianura alessandrina in Comune di Casalcermeli, nel cuore di una zona tradizionalmente vocata all'orticoltura.

Negli ultimi decenni, il metodo di lavorazione e di conservazione non ha subito mutamenti, salvo che per le attrezzature e per i locali, via via più moderni ed efficienti, in grado di garantire igienicità e salubrità al prodotto che giunge al consumatore.

**Categoria F****Prodotto n. 12****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il "Cardo Avorio di Isola d'Asti" raggiunge un'altezza di circa 100-120 cm, sensibilmente superiore a quella delle cultivar comunemente diffuse e ne costituisce un carattere distintivo. Le foglie presentano il lembo fogliare tendenzialmente frastagliato, di colore verde grigiastro.

La semina si effettua in primavera (da metà maggio in poi), in pieno campo, con seminatrice pneumatica (distanze 90x25 cm) in modo scalare per ottenere il prodotto pronto alla vendita per un lungo periodo. Ad un mese dalla semina, si provvede al diradamento.

Il seme viene prodotto dagli agricoltori che provvedono alla coltivazione, in ambiente isolato, delle piante selezionate (caratterizzate da foglie con nervature centrali molto grandi). Queste vengono mantenute in produzione per 10 – 15 anni. La raccolta viene effettuata a fine luglio – inizio agosto, asportando manualmente i capolini. Ad essa segue la trebbiatura delle infruttescenze per l'estrazione e separazione del seme.

Durante il ciclo colturale, che ha una durata di circa 5 mesi; si può irrigare in caso di necessità per aspersione o per infiltrazione laterale da solchi, tenendo presente che il cardo è una coltura molto rustica dotata di un ottimo apparato radicale.

Il controllo delle erbe infestanti può essere effettuato in pre-semina ricorrendo alla tecnica della falsa semina; in post-emergenza le operazioni meccaniche richieste dalla coltura, quali il diradamento e le sarchiature, sono sufficienti a contenere le erbe infestanti. In ogni caso, dopo un mese dalla semina, per il forte sviluppo vegetativo del cardo, le infestanti eventualmente presenti vengono "soffocate". Eventualmente, si può far ricorso ad erbicidi registrati adatti alla coltura.

Il cardo Avorio non necessita, normalmente, di antiparassitari chimici. Solo in caso di eccezionali calamità, si ricorre all'uso di tali prodotti per la difesa della coltura, privilegiando i formulati commerciali a bassa tossicità.

La raccolta, il cui inizio parte dalla prima decade di ottobre, si effettua estirpando manualmente la pianta ed eliminando la parte terminale dei lembi fogliari. Si ottengono, così, dei fasci di coste lunghe ca. 50 cm, dalla consistenza erbacea. Il colore, qualora non venga adottata la tecnica di imbiancatura, è verde giallognolo oppure giallognolo, dopo copertura della parte prossimale della pianta.

Il prodotto (raccolto senza forzatura) viene collocato in larga misura sul mercato di Milano ed in particolare è destinato alla grande distribuzione o all'esportazione. Parte del prodotto "imbianchito" trova altresì collocazione sul mercato regionale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**L'areale di produzione del cardo avorio comprende il Comune di Isola d'Asti e la frazione Motta di Costigliole.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo la raccolta, occorre effettuare una cernita del prodotto, eliminando i cardi danneggiati o affetti da marciumi. Vanno, inoltre, adottati tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto. Il confezionamento viene effettuato esclusivamente utilizzando cassette di legno o di plastica

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La cernita avviene direttamente in campo mentre la pulitura o l'eventuale lavaggio avviene in magazzini che sono in regola con le attuali normative igienico sanitarie

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, in particolare nella zona di Motta di Costigliole e Isola d'Asti, il cardo è stato coltivato con successo dall'inizio del secolo. Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione di cardi da parte di numerosi agricoltori della zona.

**Bibliografia:**

- R. Bordone, *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
- A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

**Categoria F****Prodotto n. 13****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La zona di Andezeno, e del Chierese più in generale, presenta caratteristiche pedoclimatiche che ne fanno un'area particolarmente vocata alla coltivazione del cardo, grazie, soprattutto, ai terreni sciolti e leggermente alcalini.

Il Cardo di Andezeno si presenta di colore bianco avorio con foglie strette, frastagliate, spinose e particolarmente tenere.

La semina deve avvenire non prima del mese di maggio, in quanto, se fosse anticipata, la pianta, essendo particolarmente fotosensibile, andrebbe a seme, diventando non più utilizzabile commercialmente.

La concimazione viene effettuata con il letame e, onde evitare il rischio di malattie per stanchezza del terreno, viene effettuata la rotazione colturale con i seminativi.

La tecnica colturale prevede la pratica dell'imbianchimento, che viene effettuata sia rincalzando la terra fino a due terzi della pianta, sia avvolgendola con paglia o carta dopo aver proceduto alla sua legatura. In questo modo, si impedisce la formazione di clorofilla, in conseguenza alla mancanza di luce, e le parti eduli risultano così bianche, tenere, croccanti e dolci. Il cardo soffre molto le gelate, per cui è bene rincalzare le piante sin dai primi di settembre. La raccolta avviene a partire dalla metà agosto fino a quando non gela.

Per la conservazione, ai primi geli, intorno a S. Martino, i cardo vengono tutti raccolti, legati a mazzi e messi in buche di terra con le foglie al di fuori dalla buca in modo da chiuderla.

La vendita del prodotto avviene da fine agosto a marzo.

I canali di commercializzazione attualmente sono: il MOI (Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Torino), i supermercati, la vendita diretta presso le aziende produttrici e le fiere, in particolare quella di Andezeno, che si svolge ogni anno in autunno la prima domenica di ottobre.

Le parti commestibili del cardo sono tenere, croccanti e di elevata digeribilità, risultano essere circa il 70% dell'intera pianta e vengono impiegate in molteplici ricette. Il gusto è lievemente amarognolo. Dopo la pulitura, le coste ottenute vengono private dei filamenti e fatte lessare in acqua acidula con il limone per evitare l'annerimento. Il cardo, sia crudo che cotto, lega molto bene con la "*Bagna cauda*", tradizionale salsa piemontese a base di acciughe, aglio ed olio; inoltre esso è ottimo anche abbinato a uova e formaggio.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Andezeno ed i comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per le caratteristiche del prodotto, non è possibile la meccanizzazione della raccolta.

La preparazione del prodotto per il mercato deve essere fatta rigorosamente a mano, richiedendo molte ore di manodopera.

Il confezionamento del prodotto viene effettuato in azienda, al momento della vendita, con abbondanti lavaggi con acqua fredda per eliminare la terra e con il taglio completo della radice e delle foglie. Tali procedure operative devono essere effettuate in modo tale da assicurare al prodotto uno

stato soddisfacente di igiene.

Oggi i coltivatori sono muniti di guanti di plastica per il lavaggio dei cardi. Un tempo, durante l'inverno, vicino all'acqua fredda per il lavaggio, veniva posta una bacinella di acqua calda per riscaldare le mani durante l'operazione di pulitura.

Il cardo bianco avorio di Andezeno, oggi, viene confezionato in cassette di plastica. I cardi si presentano lunghi circa 50 – 60 cm e ogni cassetta ne contiene circa 15 con un peso medio della cassetta che varia tra 5 e 10 kg. Ogni cardo pesa da 0,5 a 2 kg. In passato venivano portati al mercato più lunghi, anche 1,20 m, legati a mazzi e si dividevano: cardini (costituiti da 12 cardi piccoli), mezzani (composti da 6 cardi di media grandezza) e dai grossi (formati da 4 cardi che pesavano anche 10 Kg l'uno). Ancora oggi, i cardi, commercialmente, vengono divisi in piccoli, mezzani e grossi. I più apprezzati sono i piccoli perché più teneri.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Nel magazzino o nel cortile dove si prepara il cardo deve essere disponibile acqua potabile per la pulizia del prodotto.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Tradizionalmente, la zona di coltivazione dei cardi è sempre stata quella di Chieri e di Andezeno. Oggi, però, la coltivazione del cardo è localizzata soprattutto nel comune di Andezeno, perché i tradizionali orti di Chieri hanno dovuto cedere il passo, negli ultimi decenni, alle aree industriali.

Bibliografia:

G. Chiej-Gamacchio, *I cardi di Chieri*, Annali Accademia Agricoltura di Torino, vol. 51, 1908.

**Categoria F****Prodotto n. 14****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il cardo, ortaggio diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, ha trovato, nell'areale della Valle Belbo, tra Nizza Monferrato e Castelnuovo Belbo, le condizioni ideali per la coltivazione. Infatti, i terreni sabbiosi ed alluvionali, che costeggiano il fiume Belbo ed i suoi affluenti, consentono la produzione di cardi di eccellente qualità.

La varietà "Spadone" ha un'altezza di circa 80 cm e presenta foglie piuttosto larghe con nervatura bianca e lembo tendenzialmente intero dalla forma tipica, profondamente diversa dalle altre cultivar, attualmente presenti sul mercato.

La semina, manuale o meccanica, si effettua, verso la metà di maggio, in pieno campo in ragione di 6-8 kg di seme per ettaro, collocato alla profondità di 3-4 cm. Nel caso si ricorra alla semina di precisione, la quantità di seme può ridursi considerevolmente. La distanza tra le file è di 100-180 cm, mentre quelle tra le piante è di 20-40 cm.

Trattandosi di una coltura molto rustica, coltivata normalmente in terreni piuttosto poveri e sciolti nel rispetto della tecnica tradizionale, non richiede interventi con fertilizzanti chimici di sintesi.

Dopo circa un mese, dalla semina, a meno che non sia stata effettuata una semina di precisione, occorre effettuare il diradamento delle piantine in eccesso per ottenere la giusta densità culturale. Inoltre, si effettuano una o più sarchiature per arieggiare il terreno ed eliminare le erbe infestanti.

Durante il ciclo colturale, che ha una durata di circa 5 mesi dalla semina all'interramento della pianta per l'imbianchimento, si può irrigare in caso di necessità per aspersione o per infiltrazione laterale da solchi, tenendo presente che il cardo è una coltura molto rustica dotata di un ottimo apparato radicale.

Per il controllo delle erbe infestanti non vengono utilizzati erbicidi.

In pre-semina, è possibile ricorrere alla tecnica della falsa semina. In post-emergenza, le operazioni meccaniche richieste dalla coltura, quali il diradamento e le sarchiature sono sufficienti a contenere le erbe infestanti. In ogni caso, dopo un mese dalla semina, per il forte sviluppo vegetativo del cardo, le infestanti eventualmente presenti vengono "soffocate".

Sulla coltura generalmente non vengono utilizzati antiparassitari chimici. Solo in caso di eccezionali calamità si ricorre all'uso di tali prodotti per la difesa della coltura, privilegiando i formulati commerciali a bassa tossicità.

L'imbianchimento del cardo di Nizza Monferrato è un'operazione molto onerosa e caratteristica che avviene esclusivamente sotto terra. Allo scopo, almeno 20 giorni prima della raccolta, le piante devono essere legate a ciuffo, quindi, si scava un solco laterale alla fila della profondità di 10-15 cm in cui la pianta viene adagiata senza lesionarne le radici e ricoperta con uno strato di terreno di 5-15 cm avendo cura di lasciare scoperta la parte distale delle foglie.

Il numero di giorni d'interramento e lo spessore dello strato di terra aumentano man mano che diminuiscono le temperature, passando da settembre a novembre.

Il prodotto finale si presenta bianco per la perdita della clorofilla, le coste fogliari assumono la caratteristica gobba e perdono gran parte della fibrosità diventando croccanti e dolci per la riduzione dei principi amari.

La raccolta del cardo che inizia della prima decade di ottobre si effettua manualmente.

Se consumato crudo in *pinzimonio*, il cardo va pulito con cura liberandolo dai filamenti ed immerso in acqua resa acidula con limone per evitare che diventi scuro; se cotto, durante la bollitura devono

nuovamente essere aggiunte alcune gocce di limone per evitare che diventi di colore bluastro. Il cardo nicese è ottimo consumato crudo con la “*bagna cauda*”, salsa tradizionale piemontese che ha come ingredienti acciughe, aglio e olio.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'area di produzione del “Cardo Gobbo di Nizza Monferrato” comprende Nizza Monferrato (Asti) ed i comuni limitrofi.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo la raccolta, occorre attuare una cernita del prodotto, eliminando i cardi danneggiati o affetti da marciumi ed adottare tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto. Il confezionamento viene effettuato esclusivamente in cassette di legno o di plastica.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La cernita avviene direttamente in campo mentre la pulitura o l'eventuale lavaggio avviene nei magazzini aziendali, tenendo presenti tutte le norme che permettono di preservare il prodotto da qualsiasi inquinamento esterno.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Pare che le prime tracce del cardo siano state trovate in Etiopia e, poi, in Egitto. Dal Nord Africa, cardo e carciofo si sono diffusi in tutti i paesi del Mediterraneo. Il secondo è citato nei menu dei banchetti greci ed è considerato un boccone raffinato dai Romani, mentre non abbiamo notizie sulle origini dell'uso alimentare del primo. Fin da tempi antichissimi, germogli e semi di cardo servivano per produrre il caglio dei formaggi, ma bisogna attendere il Cinquecento per trovare le prime tracce della sua presenza in cucina (“cotto nel brodo di cappon grasso”) e della sua tecnica di imbianchimento (due medici della corte sabauda, alla fine del '500 scrivevano “i cardi si mangiano ordinariamente nell'autunno e nell'inverno fatti teneri e bianchi sotto terra”).

E' finalmente nel '700 che il “Cuoco Piemontese” cita la ricetta più classica a base di cardi: “si fa bollire dell'olio, aglio e sale, si stempera dentro delle acciughe, ed in questa salsa calda si bagna il cardo”. Questa salsa calda non è altro che la “*bagna caoda*”, piatto simbolo della gastronomia piemontese.

Sicuramente noto già nell'Ottocento, il cardo gobbo di Nizza Monferrato si diffonde nei terreni sabbiosi del Belbo (prima destinati al canneto) all'inizio del Novecento. I cardaroli più anziani conservano diplomi di partecipazione all'esposizione di orticoltura e frutticoltura di Casale Monferrato degli anni '20 e '30 in cui si cita esplicitamente il cardo gobbo di Nizza Monferrato.

Attualmente, esiste una Associazione di Produttori del Cardo Spadone Nicese che ha come scopo quello di promuovere e migliorare la coltivazione della pianta nella sua zona di produzione, di favorire ricerche per il miglioramento qualitativo e di valorizzare il prodotto mediante l'adozione di un marchio di qualità.

**Categoria F****Prodotto n. 15****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

**La Carota di San Rocco Castagnaretta presenta un fittone lineare, quasi cilindrico, con una breve collettatura verdastra-violacea, una polpa tenera e croccante ed un gusto dolce. La caratteristica fondamentale di tale carota è il semplice metodo di lavorazione cui viene sottoposta. La carota, infatti, viene seminata da metà giugno a inizio luglio per iniziare la raccolta in autunno e prolungarla per tutto l'inverno, fino a maggio dell'anno successivo. La semina viene fatta con una seminatrice pneumatica. Per l'irrigazione viene utilizzato, in parte, il metodo per aspersione e, in parte, quello per scorrimento superficiale (si impiegano bassi volumi d'acqua, ma frequenti).**

I trattamenti antiparassitari sono estremamente limitati e vengono fatti solamente in caso di estrema necessità (in particolari condizioni climatiche, caratterizzate da una elevata e prolungata umidità). Si fa, invece, particolare attenzione al diserbo, pratica fondamentale per il fatto che la coltura della carota è poco competitiva nei confronti delle malerbe, soprattutto nelle prime fasi di crescita (non vengono mai fatti, comunque, più di due trattamenti annui).

La raccolta manuale è facilitata da un attrezzo (tipo lama) trainato dalla trattrice che solleva i fittoni dal terreno.

Durante il periodo invernale, la coltura viene coperta con un consistente strato di paglia di riso che conserva l'integrità dei fittoni dalle gelate. Quotidianamente, i fittoni vengono estratti dal terreno, subito lavati, confezionati e commercializzati dopo poche ore dalla raccolta.

Il prodotto, quindi, destinato quasi interamente al consumo fresco, non subisce nessun processo di conservazione (né in cella, né in magazzino), ma viene immediatamente immesso nei canali della distribuzione. Questo processo di lavorazione è caratteristico dell'area di San Rocco Castagnaretta in quanto nelle altre zone italiane di coltivazione delle carote, le stesse subiscono invece dei processi di conservazione, perdendo parte delle proprie caratteristiche qualitative ed organolettiche. Nella zona di San Rocco Castagnaretta, quindi, si lavora un ortaggio fresco, aspetto questo che ne esalta enormemente le caratteristiche qualitative che il prodotto acquisisce durante la sua fase di sviluppo grazie al terreno e all'areale particolarmente vocati. I terreni della zona sono, infatti, dotati di buona fertilità; inoltre annualmente, viene apportata sugli stessi una buona percentuale di letame bovino maturo proveniente da allevamenti della zona. Per ottenere risultati vantaggiosi sia per gli operatori che per la coltura, negli appezzamenti interessati vengono effettuate delle rotazioni triennali-quadriennali alternando alla carota stessa colture foraggere e cereali estivi ed autunno vernini. Tale pratica colturale permette la produzione di radici sane, senza che sia necessario intervenire eccessivamente con particolari trattamenti al terreno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'ambiente oggetto di coltivazione della Carota di San Rocco Castagnaretta è collocato nella fascia pedemontana a Sud della città di Cuneo. Orograficamente, è situato tra il fiume Stura ed il torrente Gesso. Si tratta, quindi, di suoli alluvionali che, essendosi formati dallo straripamento dei due corsi d'acqua, sono dotati di una buona percentuale di materiale drenante.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il prodotto non viene sottoposto ad alcuna forma di condizionamento e conservazione e subisce una lavorazione quotidiana. Le Carote di San Rocco Castagnaretta, dopo aver subito il lavaggio, vengono confezionate manualmente, scegliendo solamente i fittoni migliori (in merito si fa riferimento alle norme di qualità a livello comunitario). Il confezionamento stesso avviene in appositi imballaggi nuovi (cassette di plastica nera della capacità di 10-15 kg). Le carote non sono però a diretto contatto con la plastica degli imballaggi in quanto tra la cassetta ed il prodotto viene messo un sacchetto di plastica per alimenti. Sia l'imballaggio (cassetta) sia il sacchetto di plastica sono identificati, il primo con etichetta e marchio, il secondo con il solo marchio del Consorzio.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La breve e rapida manipolazione dei fittoni avviene in locali appositamente predisposti allo scopo e conformi alle norme igieniche in vigore. I suddetti locali generalmente sono ricavati, con opportune separazioni, all'interno del capannone aziendale in modo tale che non ci sia continuità tra la lavorazione di confezionamento e altre attività agricole.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione della carota nell'ambiente di San Rocco Castagnaretta ha una vocazionalità antica. Infatti, già in passato, l'organizzazione poderale della maggior parte delle aziende si basava sulla mezzadria legata al giardinaggio, cioè in cascina era presente il giardiniere che forniva ai proprietari terrieri i prodotti ortofrutticoli (si parla di 50-60 anni fa).

Nel tempo, tale caratteristica, propria delle aziende site in San Rocco Castagnaretta è venuta sempre meno. Alcune di esse, però, ancora oggi, hanno mantenuto, anche se in proporzioni ridotte, la vocazionalità nei confronti degli ortaggi ed in modo particolare della carota.

**Categoria F****Prodotto n. 16****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNE DELLA VAL BORBERA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Sul territorio della Val Borbera e della Valle Spinti, sono presenti dei castagneti appartenenti a vecchie varietà locali ancora coltivate e commercializzate. Le principali varietà di castagne innestate sono TEMPURJA, SERVIASCA, RUSSAINNA (i nomi sono riportati in dialetto in quanto è difficile azzardare traduzioni).

Il prodotto rientra principalmente nella categoria delle castagne, essendo limitate le produzioni di varietà classificabili come marroni.

Le tecniche di coltivazione sono identificabili nella pratiche degli innesti e delle potature oltre alla meticolosa manutenzione dei prati di sottobosco fondamentale per agevolare la raccolta del prodotto e del fogliame.

Tradizionalmente, la quasi totalità del prodotto veniva essiccata nei caratteristici essiccatoi e destinata ai mercati di Genova e Voghera dove era molto apprezzata.

La produzione è, attualmente, limitata alla raccolta per il consumo familiare "fresco" soprattutto da parte dei "turisti" ed all'essiccazione di alcuni quintali di prodotto da parte di qualche pensionato.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni di: Albera Ligure(Al), Cabella Ligure(Al), Cantalupo Ligure (Al), Carrega Ligure (Al), Grondona (Al), Mongiardino Ligure (Al), Roccaforte Ligure (Al) e Rocchetta Ligure (Al).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione delle castagne secche avviene in sacchetti di carta ed in altro materiale idoneo per uso alimentare.

Le attrezzature e le tecnologie, utilizzate per la conservazione, permettono di effettuare tutte le lavorazioni nel pieno rispetto delle attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e di trasformazione rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione del castagneto da frutto presenta, in Val Borbera, tradizioni plurisecolari come stanno a testimoniare gli innumerevoli giganteschi alberi innestati con varietà a frutto medio che caratterizzano ampie superfici del territorio di molti comuni della valle.

**Categoria F****Prodotto n. 17****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNE DELLE VALLI CUNEESI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il frutto delle "Castagne delle Valli Cuneesi" deriva dalle seguenti varietà locali:

**Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabbiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio.**

Le "Castagne delle Valli Cuneesi", allo stato fresco, presentano una pezzatura minima pari a 100 acheni per chilogrammo, una colorazione esterna del pericarpo che va dal marrone chiaro al bruno scuro, un ilo più o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali di colore nocciola e raggiatura stellare, un epicarpo da bianco a giallo paglierino, una consistenza croccante ed un sapore dolce e delicato.

Le fustaie di castagno da frutto sono situate nell'area che si estende a tutte le vallate della provincia di Cuneo ed ai terreni di fondovalle con altitudine compresa tra i 200 e i 1000 metri di altitudine. Coltivati a castagno sono i terreni generalmente profondi, drenati, ricchi di sostanza organica e privi di calcare attivo, che conferiscono al frutto le particolari caratteristiche organolettiche.

Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, tradizionalmente in uso nel territorio, sono atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti.

La densità di piante in produzione per ettaro normalmente non supera le 150 piante mentre la produzione raggiunge, al massimo, i 30 quintali per ettaro.

La raccolta viene effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccogliatrici) tali, comunque, da salvaguardare l'integrità del prodotto.

Non vengono somministrati fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi, ad eccezione di quelli consentiti dall'agricoltura biologica e dei mastici medicati usati per proteggere le ferite dopo interventi cesori (potatura).

*La conservazione del prodotto viene fatta mediante un trattamento in acqua calda (50°C per 45 minuti) secondo la corretta tecnica tradizionale utilizzata. E' stato bandito l'impiego del bromuro di metile per sterilizzare le castagne in quanto responsabile in larga misura del "buco dell'ozono".*

*In alcuni casi, si ricorre alla tecnica della "curatura" che consiste nell'immergere le castagne, subito dopo la raccolta, in vasche contenenti acqua a temperatura ambiente per 7-9 giorni (per tale ragione è anche chiamata "novena"). Vengono allontanate le castagne galleggianti, mentre quelle rimaste sul fondo sono, al termine del trattamento, disposte in sottili strati su pavimenti porosi operando continui paleggiamenti per una rapida asciugatura.*

Frequentemente, l'acqua rimasta nelle vasche viene riutilizzata in quanto sembra che manifesti un più efficace effetto conservativo.

L'effetto preconservativo della curatura non è ancora del tutto ben chiaro, ma è da supporre che si manifesti una leggera fermentazione lattica a scapito degli zuccheri presenti, con abbassamento del pH e, quindi, formazione di un ambiente inadatto alle crescite fungine. A seguito di studi recenti, questa azione conservativa è stata anche attribuita ad un effetto favorevole esercitato da composti fenolici quali curarine, scopoletine ed esculentine attraverso una azione inibitrice dei patogeni.

Questa pratica, come è stata finora fatta, comporta notevoli problemi operativi e la necessità di avere grandi spazi per le vasche e soprattutto per l'asciugatura, oltre ad un notevole impiego di manodopera per le operazioni di carico, scarico e paleggiamento.

E', infine, da sottolineare che l'asciugatura richiede condizioni particolari di temperatura che non è

sempre possibile avere nel periodo autunnale e che il metodo di selezione per immersione non è sicuro in quanto non tutte le castagne malate galleggiano e viceversa.

Un sistema innovativo di conservazione consiste nel porre le castagne, raccolte dopo un periodo molto breve, che intercorre dal momento in cui cadono dal riccio a quello in cui vengono portate nei centri di raccolta, in grossi recipienti, facilmente stoccabili nelle celle di conservazione. Una volta riempita, la cella di conservazione, che dovrà essere a tenuta, verrà chiusa; si procederà, quindi, alla modifica delle condizioni ambientali, individuate in una atmosfera costituita dal 78% di azoto, dal 20% di anidride carbonica e dal 2% di ossigeno.

Durante il periodo di conservazione, la temperatura verrà portata a 0°C, mentre l'umidità relativa verrà mantenuta intorno a 90-95%.

In queste condizioni, il prodotto può essere stoccato per un periodo fino a 6 mesi senza avere alcun problema di conservazione, inoltre, il prodotto presenta basso calo di peso ed assenza di muffe e di marciumi.

Attraverso questa tecnica conservativa, oltre ad avere un elevato controllo patologico, si riducono considerevolmente i costi gestionali, altrimenti altissimi per un impianto di curatura, il tutto a vantaggio del produttore e del consumatore.

E', inoltre, ammessa la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione, secondo le modalità previste per i prodotti surgelati.

La commercializzazione delle **“Castagne delle Valli Cuneesi”** può avvenire oltre che sotto forma di prodotto fresco, anche come prodotto trasformato, con denominazione **“Castagne delle Valli Cuneesi-secche ”** o **“Castagne delle Valli Cuneesi-farine”**.

Il metodo tradizionale di preparazione delle castagne secche consta di due fasi: l'essiccazione e la sbucciatura (pelatura o sgusciatura).

L'essiccazione è pratica antica e compare con la diffusione della coltura del castagno e con il problema della conservazione delle castagne per un lungo periodo. L'essiccazione avviene a fuoco lento in apposite strutture in muratura, i cosiddetti “essiccatoi”, che ricalcano il modello degli antichi “secou”, in legno e dislocati nei boschi.

L'essiccatoio è composto da due piani. In quello inferiore, che funziona da caldaia, viene acceso un fuoco, alimentato tre volte al giorno con legna di castagno o prodotti forestali di scarto (ricci, bucce di castagna, fascine, segatura). Al piano superiore si trova un unico graticcio, in legno o in metallo. I graticci in legno, costituiti da listelli di 3-4 cm di spessore e distanziati tra loro di circa 1 cm erano i più usati perché meno costosi e, in caso di incendio, lasciando cadere le castagne, bloccavano immediatamente il propagarsi del fuoco. Quelli di metallo hanno una durata superiore con maglie di 1 cm<sup>2</sup>.

Le castagne sono disposte sul graticcio in uno strato dapprima di 20 cm che può aumentare gradualmente fino ai 30-50 cm. Durante l'essiccazione i frutti vengono periodicamente rivoltati, sorvegliando che la temperatura si mantenga costante.

Il peso del prodotto che si ottiene dopo 30-40 giorni di essiccazione è circa 1/3 di quello originario.

Terminata la fase dell'essiccazione, le castagne secche vengono sottoposte alla sbucciatura cioè all'eliminazione dell'epicarpo. In passato, questa operazione veniva effettuata utilizzando diverse tecniche: le castagne secche, ad esempio, venivano “battute” all'interno di un sacco contro un ceppo o per terra oppure si “pestavano” con apposite calzature dalla suola munita di punte di legno o con cilindri di legno dotati di punte e di un manico. Negli ultimi anni, si procede alla sbucciatura meccanica.

Le castagne secche sgusciate si presentano intere, sane, di colore paglierino chiaro, con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) e non oltre il 3% di prodotto bacato.

La tecnica di produzione della farina di castagne è quella in uso nella tradizione locale che prevede, dopo una prima fase di cernita dei frutti, la molitura delle castagne in mulini da talco, che consentono di ottenere una farina di castagne finissima. L'umidità contenuta nei frutti sfarinati non deve essere

superiore al 15% per permettere un'adeguata conservazione del prodotto.

Per le "Castagne delle Valli Cuneesi" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria DOP da parte dell'Organizzazione Produttori Ortofrutticoli ASPROFRUT.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione delle "Castagne delle Valli Cuneesi" comprende tutti i comuni montani della provincia di Cuneo.

#### **MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione delle "Castagne delle Valli Cuneesi", allo stato fresco, può avvenire utilizzando diverse confezioni, in rapporto al tipo di acquirente in sacchi di plastica traforati o in sacchi di juta. Dette confezioni devono essere chiuse e sigillate in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La commercializzazione delle castagne secche e della farina di castagne avviene in sacchetti di carta o di materie plastiche, idonee per uso alimentare, aventi capacità variabile.

Le attrezzature e le tecnologie utilizzate per la conservazione permettono di effettuare tutte le lavorazioni nel pieno rispetto delle attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione o di trasformazione rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTA SCHEDA**

I primi riferimenti alla coltura del castagno nella provincia di Cuneo risalgono verso la fine del XII secolo e l'inizio del XIII. A partire dal XIV secolo i documenti si fanno sempre più precisi e numerosi sono i riferimenti negli statuti comunali di castagneti tutelati.

Negli anni 1320-1321, i castellani del regno sabaudo annotavano se il prodotto dei castagneti era buono, specificando la qualità dei frutti.

Intorno al 1750, alcuni documenti forniscono dati e notizie circa la consistenza delle superfici di castagno e della produzione di castagne. Secondo la Statistica Generale del 1752 (Archivio di Stato di Torino), il castagno, in Piemonte, copriva il 4% della superficie totale, mentre in provincia di Mondovì copriva 36.800 ettari e circa 11.500 in quella di Cuneo, per un totale pari al 54% della superficie castanicola piemontese.

La storia delle popolazioni piemontesi è, quindi, strettamente legata alla produzione e al consumo di castagne. In particolare, nei territori delle valli cuneesi si è diffuso il consumo di castagne secche, ottenute con tecniche tramandate di padre in figlio nel corso dei secoli e tuttora praticate.

Il commercio della castagna secca contribuiva in modo considerevole alla formazione del reddito della popolazione locale ed, inoltre, rappresentava una componente essenziale della dieta delle famiglie contadine.

Ad iniziare dagli anni '50, per la "Garessina", così come per la castanicoltura in generale, è iniziato un periodo di crisi dovuto, com'è noto, sia all'esodo della popolazione agricola dalle aree montane e collinari verso le aree industrializzate, sia alle avversità crittogamiche (*in primis* il cancro del castagno).

Per quanto riguarda la vendita delle castagne, il mercato di Cuneo, già molto attivo fin dal 1500,

rimase a lungo il principale centro commerciale. Le castagne venivano commercializzate fresche (castagne verdi) dall'inizio di ottobre fino alla metà di novembre o secche (castagne bianche) nel corso dell'inverno, fino a metà marzo. Il mercato di Cuneo diventò, nel tempo, un mercato di importanza europea e l'appuntamento tradizionale della Fiera di San Martino (11 novembre) era per molti castanicoltori l'occasione per monetizzare le loro produzioni che venivano quotate al prezzo delle uve.

Da rilevare, inoltre, l'importanza del Mercato di Venasca, la cui origine risale al 1528 (decreto di Margherita di Foix). Esso si teneva tutti i lunedì dell'anno e, nel periodo da ottobre a dicembre, anche il giovedì, limitatamente alle castagne. Il mercato suppletivo del giovedì, fu istituito nel 1915. Nel 1938, furono contrattati oltre 8.000 quintali di castagne, 2.200 di patate; 200 di noci e 100 di latticini. Oggi si continua a fare il mercato delle castagne da metà Ottobre a Novembre, il lunedì pomeriggio e il giovedì pomeriggio dalle 18,00 alle 20,00.

*La coltura del castagno si è sviluppata fino ai primi decenni del XX secolo: agli inizi del '900 si producevano in Piemonte 550.000 quintali di castagne di cui 350.000 in provincia di Cuneo. Dal dopoguerra fino agli anni '70, si è assistito ad una sensibile riduzione della produzione di castagne dovuta principalmente all'esodo della popolazione delle vallate alpine e collinari verso le grandi città o all'estero. La produzione annua negli anni '70 si era attestata, in Piemonte, intorno ai 100.000 quintali, di cui 65.000 in Provincia di Cuneo.*

*Dalla fine degli anni '70, il processo involutivo si concluse e si ebbero i primi segnali di ripresa che si consolidarono negli anni '80 e '90 con una produzione annua a livello regionale di circa 80.000 quintali, di cui circa 55.000 in provincia di Cuneo.*

*Il rinnovato interesse nei confronti del castagno nasce dalla maggiore consapevolezza nell'utilizzazione delle risorse della montagna, dalla ricerca di modelli di sviluppo sostenibile e integrato delle zone alpine, dal successo nel contenimento degli effetti nocivi di fitopatie quali il "Cancro corticale" e il "Mal di inchiostro" che hanno, in passato, aggredito l'albero nonché, soprattutto, dalle nuove e interessanti destinazioni commerciali del frutto fresco e trasformato.*

*Attualmente, la stima della produzione media annua, nella provincia di Cuneo, è di 50.000-60.000 quintali ottenuti per circa 40.000 quintali da castagneto da frutto tradizionale assoggettato a periodiche pratiche agronomiche, per circa 15.000 quintali da castagneto da frutto degradato in cui si esegue sostanzialmente esclusivamente la raccolta e per circa 3-5000 quintali da castagneto da frutto intensivo di nuovo impianto.*

Per quanto riguarda i flussi commerciali, il 40-45% del prodotto è destinato al mercato tradizionale, il 25-30% all'esportazione ed il rimanente all'industria.

La tradizionalità del prodotto in oggetto può essere avvalorata dalla seguente documentazione storica:

- Elio Dotto, Mario Bignami, *Il castagno di Melle*, Cuneo Provincia Granda;
- Gian Romolo Bignami, *Le castagne della provincia di Cuneo*, Cuneo Provincia Granda;
- A.B., *Castagne e castagneriss*, La valle Pesio, ottobre 1952;
- Giuseppe Bono, *La vegetazione della Valle Pesio*, Firenze 1962;
- Seba, *Salviamo il marrone!*, La valle Pesio, settembre 1953;
- Raffaele Bassi, *La castagna in cucina*;
- Elma Schena, Adriano Ravera, *La cucina di "Madonna Lesina", ricette tradizionali delle valli cuneesi*, L'Arciere
- Giambattista Botteri, *Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa Pesio*, ed. L'Arciere
- AA.VV., *La civiltà del castagno*;
- *La settimana del castagno*, La Bisalta, 5/11/1922;
- *Il prezzo favoloso dei marroni*, La Bisalta, 8/11/1926;
- *La mostra dei marroni*, La Bisalta, 19/11/1932;
- *La fiera del marrone*, La Bisalta, 10/11/1934;
- *La fiera del marrone*, La Bisalta, 21/11/1936;

- *Chiusa e la fiera del marrone*, La Bisalta, 6/10/1937;
- Verbale del Consiglio Comunale di Peveragno, 13/01/1806;
- Adunanza “pro castagneti” del 30 marzo 1913, delibera dell’assemblea dei Sindaci e delle rappresentanze dei comuni castagniferi della provincia di Cuneo;
- “*La nuova imposta fondiaria sui castagneti in provincia di Cuneo*”, Memoriale per il Ministro delle Finanze, 1913;
- Ordine del giorno votato dall’assemblea dei Sindaci e delle Rappresentanze dei Comuni castagniferi in Garessio, 30/3/1913;
- *Grande Fiera del Marrone*, Chiusa Pesio, 7/11/1932, locandina pubblicitaria dell’epoca;
- Fiera del Marrone, Cuneo, 8/11/1936, locandina pubblicitaria dell’epoca
- *I marroni il miglior alimento*, 6/11/1936, volantino pubblicitario dell’epoca;
- 36° Sagra del marrone 1998, locandina pubblicitaria;
- Il tempo delle castagne, a cura delle Agenzia Turistica Cuneese.

**Categoria F****Prodotto n. 18****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNE DELLE VALLI DI LANZO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Sul territorio delle Valli di Lanzo, sono presenti dei castagneti appartenenti a vecchie varietà locali ancora coltivate e commercializzate. Tra queste, si segnalano, in ordine di importanza e diffusione: **Tempurive, Spinacorta, Qua, Spinalunga, Viri, Viri Tardivo e Riundette.**

Il prodotto, presente nel territorio delle Valli di Lanzo, rientra commercialmente nella categoria delle castagne, non avendo produzioni di varietà classificabili come marroni.

Sono castagne di media pezzatura, alcune anche piccole, appartenenti a cultivar che si perdono nel tempo non avendo riscontri sulla loro provenienza, in quanto coltura di montagna secolare.

Non vengono impiegati macchinari per la raccolta, che è fatta a mano, raccogliendo i ricci con un rastrello di legno ed utilizzando anche una lunga pinza di ferro. Si lasciano in ricciaia per alcuni giorni, in attesa che il riccio inizi a seccare e si possano estrarre le castagne più agevolmente.

Nel 1987, venne affidata all'IPLA di Torino, su incarico dell'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte, una ricerca inerente il castagno da frutto che prevedeva l'individuazione e la descrizione delle varietà esistenti e coltivate sul territorio regionale.

Il lavoro ha interessato anche la Comunità Montana Valli di Lanzo e sono state individuate sei cultivar locali: Viri, Viri Tardivo, Qua, Spinacorta, Tempurive e Riundette.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I castagneti nelle Valli di Lanzo vegetano, normalmente, in una fascia altimetrica compresa tra i 500 e i 900 m (orizzonte sub-montano) coincidente con i comuni di media e bassa valle, spingendosi fino ai 1.000 metri di quota e, in alcuni casi sporadici, anche oltre.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le castagne non subiscono alcun trattamento di conservazione.

Per il tipo di prodotto descritto, non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati. Il prodotto viene venduto sfuso, per lo più in cassette di legno o sacchi di iuta; non vi sono aziende che vendono il prodotto con un marchio commerciale.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine in regola con le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti, ove il prodotto viene collocato in attesa del consumo o dell'eventuale vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Coltura antica, considerata un tempo "il pane dei poveri", ha rappresentato, nel passato e in tutte le aree montane, una risorsa molto importante dalla quale si utilizzava il frutto, il legname e anche le foglie, impiegate come strame per gli animali.

Il progressivo spopolamento delle montagne, il modificarsi delle condizioni e del sistema di vita e, non ultimo, i gravi attacchi fungini hanno ridotto, nel tempo, drasticamente l'importanza della coltura.

La raccolta delle castagne è stata per molti anni limitata al solo consumo familiare. Solamente nell'ultimo decennio, il prodotto sta riavendo un certo interesse di mercato. Infatti, vi è una notevole richiesta di prodotto da parte di privati, commercianti locali ma, molte volte, la vendita avviene anche al di fuori del territorio delle Valli di Lanzo.

Il consumo di questo prodotto è così passato da cibo povero di un tempo a frutto prelibato che richiama alla memoria la tradizione contadina delle nostre valli, da consumarsi in occasioni particolari. La vitalità del settore è dimostrata anche da una sagra della castagna che si svolge ormai, da 17 anni in comune di Corio, a cura dell'Associazione "la Ciuenda" e che vede l'afflusso di un numero pubblico.

**Bibliografia:**

- AA.VV., *Miscellanea di studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo T.se, 1996.
- Boacini, Chiej Gamacchio, Tommasina, Voglino, *Comizio Agrario del circondario di Torino. Inchiesta economico agraria sui paesi montuosi del circondario di Torino*, apparso a puntate sul periodico Economia rurale, Torino, anno 1910.

**Categoria F****Prodotto n. 19****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLFIORE DI MONCALIERI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il cavolfiore di Moncalieri è una delle molteplici varietà orticole che appartengono alla specie *Brassica oleracea* var. *botrytis*, pianta erbacea della famiglia delle Brassicacee o Crucifere.

Si presenta con un fusto provvisto lateralmente di foglie più o meno espanse, delle quali, le più alte, avvolgono il germoglio. Da questo si sviluppano i peduncoli fiorali, molto ingrossati in modo da formare la "testa" o grumolo o infiorescenza. Questa assume colorazione varia, dal bianco neve al verde al violaceo e costituisce la parte commestibile, unitamente alle foglie involucri più tenere.

Il Cavolfiore di Moncalieri produce infiorescenze con corimbi ben serrati, di forma a cupola significativamente convessa, spiralata a forma di chiocciola, con elevata copertura delle foglie centrali. La sezione è lievemente colorata e la testa è di colore biancastro. La spiccata copertura del grumolo consente alla cultivar di sopportare le temperature relativamente rigide che si riscontrano nei suoi areali di produzione.

La tecnica colturale prevede la semina in cubetti di torba o in semenzaio classico a fine aprile-maggio, il trapianto in pieno campo delle piantine da metà giugno - inizio luglio e la raccolta da ottobre fino ad inverno inoltrato. Tradizionalmente, il trapianto avveniva dopo la trebbiatura del grano inserendo, così, l'ortaggio in una ampia rotazione colturale.

Questa varietà presenta un ciclo tardivo, mediamente di 120 giorni; occorre, infatti, una temperatura inferiore ai 12°C per la differenziazione della infiorescenza.

La fase di maturazione è generalmente scalare e garantisce una certa continuità di raccolta fino ad inverno inoltrato. Le infiorescenze vengono raccolte e possono raggiungere un peso di 1 - 1,5 kg.

La selezione è affidata alla riproduzione del seme da parte dei produttori stessi, che attuano un ciclo colturale in coltura protetta: il trapianto avviene a metà settembre, la fioritura in marzo e la raccolta del seme a giugno. Il Cavolfiore di Moncalieri presenta un gusto più sapido e marcato rispetto alle varietà commerciali, tiene meglio la cottura in acqua e le successive manipolazioni culinarie.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione di questo ortaggio si identifica, sostanzialmente, nei comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino, Trofarello.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Normalmente, il prodotto non subisce condizionamenti e viene raccolto e messo in cassette direttamente in campo, avendo cura di pulirlo e lasciarlo le ultime foglie avvolgenti il grumolo.

Generalmente il prodotto viene utilizzato per il consumo fresco (e quindi non subisce stoccaggio o conservazione) e commercializzato in vendita diretta o a piccoli dettaglianti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le origini della cultivar in oggetto sono francesi; venne introdotta, in Italia, quando i Savoia si insediarono in Piemonte con al seguito gli ortolani ed i giardinieri che lavoravano per la Casa Reale. Probabilmente, appartiene alla medesima selezione del Verde di Macerata e del Romanesco. La vocazionalità territoriale, consolidata nel tempo, è avvalorata da testimonianze orali dei produttori stessi.

**Categoria F****Prodotto n. 20****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Nell'ambito delle Crocifere, i cavoli sono gli ortaggi più importanti con numerose forme coltivate, tutte assegnate al genere *Brassica*, specie *oleracea* L. (*Brassica sylvestris* Miller). Secondo alcuni storici, i cavoli coltivati deriverebbero da un gruppo di specie spontanee dell'area Mediterranea. Il cavolo verza si caratterizza per avere un fusto breve a livello del terreno, con numerose foglie involucrianti a formare una testa globosa e compatta, mentre le foglie sono bollose (*Brassica oleracea* cv *sabauda* L.). Si distingue, inoltre, per una maggiore resistenza al freddo rispetto al cavolo cappuccio dal quale si differenzia per l'odore ed il sapore più marcato ed il maggior contenuto in fibra.

Il cavolo di Montalto Dora è una varietà locale di cavolo verza a foglie ricciute, formanti delle teste subrotonde, resistenti e, tuttavia, tenere e dotate di un sapore gradevole che li fa preferire ai cavoli di altre provenienze. Tali peculiarità organolettiche sono dovute alle caratteristiche pedologiche della parte pianeggiante del territorio di Montalto Dora, costituita, per la gran parte, da terreni sciolti e freschi.

Il cavolo verza di Montaldo Dora viene coltivato in pieno campo dove viene trapiantato ai primi di luglio (tipica coltivazione di rotazione del terreno).

Esso viene raccolto nella prima quindicina di novembre e, normalmente, viene subito commercializzato allo stato fresco; può anche essere conservato attraverso un nuovo piantamento addossato in piena terra negli orti casalinghi. Ciò permette una conservazione naturale del prodotto e l'acquisizione di ulteriori qualità gustative attraverso le brinate novembrine ed il freddo intenso del mese di dicembre che rendono le foglie del cavolo verza più croccanti e saporite.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del cavolo verza comprende Montalto Dora (Torino) ed i comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Normalmente, il prodotto non subisce condizionamenti e viene raccolto e messo in cassette direttamente in campo, avendo cura di pulirlo e lasciargli le ultime foglie avvolgenti il grumolo. Generalmente, il prodotto viene utilizzato per il consumo fresco e commercializzato in vendita diretta o a piccoli dettaglianti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

In attesa della vendita, il cavolo verza di Montaldo Dora può essere collocato, per pochi giorni, in locali, costituiti generalmente da magazzini e/o cantine, in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE  
ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I primi dati riguardanti la produzione e le caratteristiche del Cavolo Verza di Montalto Dora si trovano in uno studio di C. Chiej-Gamacchio, *Coltivazioni industriali e di gran reddito della Provincia di Torino*, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza 1928.

Sino ai primi anni '50, ma soprattutto prima della seconda guerra mondiale, l'economia prevalentemente agricola di Montalto Dora viveva in larga misura sulla produzione del cavolo verza. Da novembre a febbraio, oltre 400 quintali alla settimana, affluivano sui mercati di Ivrea, Biella e Borgo d'Ale. Commercianti di ortofrutticoli arrivavano anche dalla Lombardia per acquistare e spesso esportare in Svizzera questo ortaggio così prezioso. In seguito, il crescente sviluppo dell'industria, con il progressivo assorbimento della manodopera giovanile canavesana, contribuì, insieme a problemi di mercato, al quasi abbandono di questa coltivazione. In questi ultimi anni, si è iniziato un percorso di valorizzazione e rilancio di questa coltivazione tipica e di qualità, attraverso manifestazioni, come la Sagra del Cavolo Verza, che si svolge ogni anno nella quarta domenica di novembre a Montaldo Dora.

**Categoria F****Prodotto n. 21****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il cavolo verza è una pianta erbacea della famiglia delle crocifere.

Il cavolo verza, detto comunemente verza, è pianta dal fusto piuttosto corto, con foglie ben sviluppate che presentano callosità ed increspature. La parte commestibile è costituita dalle foglie, serrate attorno alla gemma centrale, che assumono una particolare conformazione a forma di "palla".

Adatto a climi temperati, tollera bene il freddo, ma non il gelo. I terreni più adatti sono ben strutturati con buona capacità idrica, ma ben drenati e con reazione neutra.

L'irrigazione è molto importante soprattutto nei periodi primaverili ed estivi dopo i trapianti; molto pericolose risultano le carenze idriche nei periodi più caldi che possono indurre prefioritura od ostacolare la formazione della testa.

Il "Cavolo verza" è molto ricco di vitamine e di sali minerali, in particolare di vitamina A e C, e di sali di potassio, fosforo e ferro.

La produzione del cavolo verza è, da sempre, molto diffusa nel territorio settimese. In passato, non ancora molto lontano, questo ortaggio veniva coltivato in modo intensivo.

Attualmente, la produzione è ancora presente ed è diretta sia all'autoconsumo che alla commercializzazione.

La semina avviene nel periodo primaverile ed il trapianto nei primi quindici giorni di luglio. La raccolta avviene a partire dalla seconda metà di ottobre.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione di questo prodotto è il comune di Settimo Torinese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'imballaggio per la vendita è costituito da casse di legno o di plastica; viene anche commercializzato alla rinfusa in bins.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il confezionamento avviene direttamente nei campi ed il prodotto è venduto fresco, pertanto, non esistono locali di confezionamento e di conservazione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

A testimonianza della tipicità del “Cavolo verza” nella zona del settimese ,si può risalire alla “Fera dij Coij” o “Fera Freida” che venne istituita alla vigilia della prima guerra di indipendenza. Il 14 marzo 1848, il re Carlo Alberto autorizzò il Comune di Settimo ad organizzare una fiera autunnale, il 19 ottobre di ogni anno, ossia il giorno successivo alla fiera che si teneva a Chivasso. La data non fu stabilita casualmente, infatti, i settimesi speravano di attrarre coloro che, di ritorno dalla vicina città di Chivasso, si trovavano a transitare nel paese. Nel verbale di deliberazione con il quale il Consiglio Comunale chiese l’istituzione della rassegna d’ottobre, congiuntamente ad una fiera primaverile, si legge: “Considerato che questo paese racchiuderebbe una popolazione d’oltre 3 mila e 500 anime; che la superficie territoriale rilevarebbe a 7 mila e 300 giornate, ben produttive e coltivate; che per la sua posizione lungo il regio stradale di Milano, il paese sarebbe in continua comunicazione colla capitale e colla città di Chivasso; ritenuto che, di continuo, il paese offre un traffico ed un commercio di somma rilevanza sia dal canto dell’agricoltura sia dal canto commerciale di soggiorno e di transito, unanime e concorde il Consiglio ravvisa d’un incontestabile pubblico vantaggio lo stabilimento di due fiere annuali distinte”.

Sembra, tuttavia, che alcune edizioni della rassegna d’ottobre non abbiano avuto luogo.

Su precisa richiesta del Consiglio Comunale, un decreto di Vittorio Emanuele II (3 maggio 1863) autorizzò il Municipio a posticipare la fiera al terzo lunedì di novembre.

La “Fera” ha trascinato nel tempo il richiamo del cavolo proprio perché, da sempre, è su questo ortaggio che ruota l’evento commerciale.

Ancora oggi, la “Fera” è un appuntamento molto importante per mantenere vive le tradizioni popolari contadine.

**Categoria F****Prodotto n. 22****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CECE DI MERELLA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il cece (*cice arietinum*) è una leguminosa da granella, destinata all'alimentazione umana; tale pianta erbacea annuale predilige un clima ed un terreno asciutto che presenta un pH compreso tra 6 ed 8; nel periodo di fioritura e maturazione, si avvantaggia di un clima secco.

Date le caratteristiche della pianta, la coltivazione in terreni fertili è sconsigliata; il cece ha un ciclo colturale assai breve, intorno ai 120 giorni.

Il terreno della Merella (Novi ligure) ricco di scheletro ed asciutto è l'ideale per la coltura.

La tecnica colturale è relativamente semplice: il terreno deve essere ben preparato e concimato con fertilizzanti fosfatici.

La semina avviene, generalmente, nella seconda metà di marzo ad una profondità di 2-4 centimetri, su file distanti da 40 a 50 centimetri, con una distanza sulla fila di 15 – 25 centimetri.

La fase di germinazione è assicurata dalle piogge primaverili; quando la pianta ha raggiunto i 20 centimetri di altezza, si procede ad una prima sarchiatura per eliminare le erbe infestanti.

La raccolta viene effettuata, generalmente, nel mese di luglio; quando i baccelli cambiano colore, viene effettuata la falciatura e la pianta viene lasciata essiccare al sole per alcuni giorni; in seguito viene effettuata la battitura, operazione in cui la granella viene separata dalla pianta.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona della Merella (Novi Ligure) è una zona molto vocata per la produzione del cece.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Attualmente, la battitura viene effettuata con mezzi meccanici, mentre una volta si operava manualmente utilizzando particolari bastoni snodati. La commercializzazione avviene, normalmente, in sacchetti di plastica di dimensione variabile.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

In attesa della commercializzazione, il prodotto viene conservato in sacchi, in locali secchi e ben areati, in regola con le attuali normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La presenza e la coltivazione del cece nella zona della Merella risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 23****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La Cicoria Pan di Zucchero (*Cicaorium Intybus* var. *Foliosum*), appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*; si presenta con fogliame ampio e tenero, a forma di cespo involucrante che si raccoglie a pieno accrescimento, con peso per cespo di circa 500 g, con una altezza di circa 30-35 cm, con forma cilindrica, con foglie di colore verde e costa bianca. A completa maturazione, tutto il cespo imbianca. Il prodotto è tendenzialmente una coltura autunnale con semine e/o trapianto nell'estate (luglio-agosto). La raccolta avviene da ottobre a dicembre, successivamente, il prodotto viene conservato. Tuttavia, negli ultimi anni, ci sono coltivazioni primaverili con semine o trapianti a marzo/aprile e raccolte a maggio/giugno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione tipica di questa specie orticola è rappresentata dal casalese, prioritariamente nei Comuni di Frassineto Po, Borgo San Martino, Villanova M.to, ecc.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'imballaggio per la raccolta e per la conservazione consiste in casse di legno e plastica 40x60, altezza 30-32 cm. Il prodotto, raccolto dal campo soprattutto nel periodo invernale, viene stoccato e conservato in casse di legno e/o plastica sotto portici o tettoie o sotto cumuli di paglia in campo.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto è principalmente lavorato dagli agricoltori che dispongono di locali aziendali tipici delle cascine.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione della Cicoria Pan di Zucchero ha avuto un notevole sviluppo dal dopoguerra, in relazione al calendario di produzione che interessa i mesi autunnali ed invernali, nei quali scarseggiano alcuni tipi di ortaggi ed esiste la possibilità di occupare la manodopera aziendale nel periodo invernale.

La presenza e la coltivazione della Cicoria Pan di Zucchero nel casalese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 24****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO****La Bella di Garbagna è una ciliegia derivante da ecotipo locale.****4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Garbagna e tutti i comuni di Val Curone.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione della "Ciliegia Bella di Garbagna", ai fini dell'immissione sul mercato, deve essere effettuata utilizzando cassette nuove in cartone, in legno o in materiale plastico in modo da assicurare uno stato sufficiente di igiene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La eventuale conservazione della "Ciliegia Bella di Garbagna" avviene secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, in locali dove vengono assicurati valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da non alterarne le peculiari caratteristiche qualitative. I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La frutticoltura nel Tortonese risale all'inizio del secolo. Uno dei suoi pionieri fu il padre dell'avv. Carlo Baravalle che, oggi, ben può considerarsi, a sua volta, il padre della intensificata e moderna coltura delle uve da tavola e delle frutta della zona.

La Ciliegia Bella di Garbagna è prodotta e commercializzata, da molte decine di anni, nell'areale di produzione e ciò è stato documentato da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 25****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il prodotto è una ciliegia tenerina, a maturazione precoce (mediamente 15 maggio), con frutti sferoidali medio grandi, colore rosso scuro sia della buccia che della polpa, tenera, mediamente resistente alle manipolazioni, dal sapore buono, tradizionalmente consumata fresca. La pianta ha un portamento globoso, è di media vigoria, con foglie grandi, ellittiche, a margine seghettato.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'intero territorio del Comune di Rivarone, con limitati sconfinamenti nei territori di Montecastello e Bassignana.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Gli unici materiali utilizzati per il confezionamento sono cassette in legno e cestini in materiali cellulosici e plastici.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I frutti vengono sistemati nei contenitori direttamente in campo.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il frutto, appena raccolto, viene messo in cassette o cestini e commercializzato fresco.

La presenza e la coltivazione della ciliegia "precoce di Rivarone" in questa zona risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

Bibliografia:

- Dipartimento di colture arboree, *Caratterizzazione varietale del cultivar di ciliegio tipico del comune di Rivarone (AL)*, 30 novembre 1999;
- Il Piccolo, *Le ciliege protagoniste alla sagra di domenica*, 20 maggio 1994;
- Il Piccolo, *Rivarone, Domenica inizia la sagra, Ciliege precoci e buone*.

**Categoria F****Prodotto n. 26****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIE DI PECETTO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le Ciliegie di Pecetto sono frutti freschi delle specie:

- *Prunus avium* var. *Juliana*, a polpa tenera, in italiano *ciliegie* propriamente dette, in piemontese *cirese* o *cerese*;
- *Prunus avium* var. *Duracina*, a polpa consistente, in italiano *duroni*, in piemontese *graffion*.

Nelle colline del Torinese e del Chierese, per le peculiarità pedoclimatiche della zona, si sono diffuse vecchie varietà o cloni affermatasi localmente e coltivati secondo tecniche frutticole ecosostenibili o biologiche; i frutti vengono raccolti al giusto grado di maturazione, scelti e confezionati secondo la normativa in vigore e secondo le richieste del mercato.

In particolare, si sono affermate, negli anni, varietà caratteristiche per il sapore, il colore o la resistenza allo spacco. Le principali di esse sono:

- **Vittona:** ciliegia tenerina a frutto dolce, con buccia di colore scuro e polpa di scarsa consistenza che matura nella prima decade di giugno; essa è poco adatta alla conservazione;
- **Galuciu:** durone a frutto con buccia di colore rosso scuro e polpa consistente, che matura intorno alla metà di giugno; è pianta rustica e particolarmente adattata alla zona;
- **Galucia:** durone simile al precedente, ma più grosso e rotondo, con picciolo lungo e polpa croccante; matura contemporaneamente al Galuciu; è varietà tipica di Baldissero Torinese;
- **Martini:** ciliegia introdotta nella zona dal prof. Martini intorno al 1948 –50, di origine non ben definita, da alcuni indicata come sotto varietà della Vittona; ha frutto cuoriforme, appiattito da una parte, di colore rosso molto brillante, polpa croccante, sapore molto dolce; è resistente alla spaccatura, ma ha qualche difficoltà di allevamento;
- **Graffione di Pecetto o Grafiun d'la Spirit o Graffione Bianco:** durone bianco di ottima consistenza e, quindi, particolarmente adatto alla conservazione sotto spirito;
- **Mollana:** ciliegia resistente allo spacco, con picciolo lungo, polpa molle, non troppo dolce, molto produttiva;
- **Vigevano:** ciliegia di colore rosso vivace, molto apprezzata dal mercato; matura nella terza decade di maggio;
- **Vittona della spiga:** ciliegia a frutto cuoriforme, di sapore molto dolce, spacca molto facilmente e, per questo motivo, sempre meno coltivata.

Nel tradizionale modo di operare, le ciliegie, per ridurre al minimo le manipolazioni di un prodotto delicato come questo, vengono raccolte con lunghe scale di legno a pioli, attentamente, assicurando la totale presenza dei piccioli e operando già una prima scelta dei frutti.

I graffioni di Pecetto, coltivati nell'area e raccolti all'inizio della maturazione, sono particolarmente adatti alla conservazione sotto grappa o sotto spirito.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Pecetto Torinese ed i comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature e materiali specifici. Appena raccolte, le ciliegie si confezionano nelle tradizionali ceste di vimini (realizzate a base ovale con vimini scortecciati, contenenti circa 10 kg di prodotto) effettuando una seconda scelta. Le ceste così confezionate vengono conservate provvisoriamente all'ombra più intensa delle piante stesse e poi in freschi magazzini aziendali, per portarle alla sera al mercato.

Attualmente, negli impianti di ciliegi governati bassi, la raccolta avviene negli stessi modi, ma con carri raccolta e, ovviamente, da terra; quindi le ciliegie negli stacchi lavorativi giornalieri vengono portate nei magazzini aziendali e qui condizionate secondo le norme in vigore in cassette di cartone o di legno di 5-6 o anche 10 kg.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Le Ciliegie di Pecetto vengono mantenute nello stesso magazzino o in frigo a 5-6 °C a seconda della opportunità e della disponibilità, fino al prelevamento per il mercato. I locali di confezionamento e di conservazione sono in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Pecetto è, per antonomasia, il paese delle ciliegie.

La coltivazione del ciliegio a Pecetto, già presente in modo sporadico e sparso, si è diffusa all'inizio del secolo in sostituzione, sia fisica, dei vigneti rovinati dalla peronospora, sia reddituale, per le famiglie degli agricoltori anche con l'introduzione di nuove varietà (es. la Vittona dal sud della Francia). Nel 1917, con l'arrivo in piena produzione degli impianti e la contemporanea assenza dei giovani in guerra, fu aperto il Mercato delle Ciliegie, tuttora esistente (si veda la notizia data dal Sindaco ai Giovani al Fronte, la promozione fatta a Torino, nel 1922, e le foto del mercato in Piazza Roma di quegli anni). Una notevole espansione della coltivazione cerasicola si è poi avuta a seguito della distruzione dei vigneti da parte della fillossera, comparsa nella collina Torinese nel 1925.

Il Mercato delle Ciliegie, ininterrottamente dalla sua origine, è un mercato stagionale, all'ingrosso. Le ciliegie vengono raccolte generalmente solo al mattino, scelte e confezionate nel pomeriggio, per essere vendute sul mercato serale (l'apertura attualmente è alle 18,30) ai dettaglianti di Torino e della provincia ed ai grossisti, per poi essere rivendute direttamente o indirettamente nel mattino seguente al consumatore nei negozi o nei mercati rionali. Il vecchio regolamento del Mercato vietava la vendita all'ingrosso al di fuori del mercato.

Una delle più antiche testimonianze della vocazione cerasicola di questa zona è rappresentata dal paliotto policromo della prima metà del Settecento, presente nella chiesa di Santa Maria della Neve, su cui sono rappresentate raffigurazioni ornamentali di ciliegie con uccelli nell'atto di beccarle. Ciò induce a pensare che i ciliegi fossero conosciuti e coltivati in questa zona fin dall'antichità.

**Categoria F****Prodotto n. 27****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le piante di cipolla bionda, alte circa 50 cm, producono un bulbo piriforme di grande dimensione (200 g circa).

La semina si effettua a spaglio in serra fredda. Il trapianto in pieno campo si effettua a fine aprile – inizio maggio: le piantine vengono disposte a distanze di 20x15 cm. La raccolta si effettua manualmente, a fine agosto, e si procede direttamente in azienda all'essiccazione del prodotto, prima di procedere allo stoccaggio ed alla commercializzazione.

Le piante selezionate per la riproduzione devono presentare bulbi con la forma tipica della cultivar oltre che dimensione elevate. Particolare attenzione viene, inoltre, rivolta, in fase di selezione, alla resistenza alle manipolazioni dei bulbi ed alla loro conservazione. Quelli prescelti si conservano sino alla primavera successiva per poi procedere all'impianto. Il seme giunge a maturazione a fine agosto.

La qualità di maggior pregio è costituita, oltre che da una buona embricatura delle tuniche esterne, dalle caratteristiche organolettiche di particolare pregio e dal gusto spiccatamente dolce che la fa prediligere dal consumatore rispetto alle cultivar comunemente diffuse. Il prodotto viene collocato direttamente sul mercato locale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'areale di produzione della cipolla bionda comprende Asti e tutti i comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo la raccolta, occorre effettuare una cernita del prodotto, eliminando i bulbi danneggiati o affetti da marciumi. Il confezionamento viene fatto esclusivamente in cassette nuove di legno e vanno adottati tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Una prima cernita avviene direttamente in campo, successivamente, le cipolle vengono stese al sole, generalmente sotto tunnel, per consentirne l'essiccamento. Seguirà, infine, una seconda cernita prima della commercializzazione finale del prodotto. I locali dove vengono effettuate queste operazioni ed il successivo confezionamento sono costituiti da magazzini aziendali in regola con l'attuale normativa riguardante l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, la "cipolla bionda astigiana" è stata coltivata con successo dall'inizio del secolo. Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione della cipolla bionda da parte di numerosi agricoltori della zona.

**Bibliografia**

- R. Bordone, *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
- A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

**Categoria F****Prodotto n. 28****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La Cipolla Dorata si contraddistingue per la presenza di diverse tuniche di rivestimento esterno (almeno 5) molto consistenti e di colore ramato.

La forma esterna è regolare, ovoidale, di colore uniforme, con leggere striature sfumate ramate a distanza regolare, disposte similmente a spicchi con direzione radicale-apicale.

La polpa interna si presenta di colore bianco, composta da almeno 7 tuniche.

La coltivazione viene effettuata su terreni di medio impasto: i terreni vengono preparati per la semina nel periodo autunno invernale con precedente aratura estiva, con una prima erpicatura ed un successivo pareggiamento del terreno.

In questo periodo, vengono anche attuate le necessarie concimazioni di fondo, mentre l'apporto azotato viene effettuato in fasi frazionate alla semina e successivamente in copertura con più di un intervento.

Nell'annata precedente l'impiego per la semina, si scelgono i migliori bulbi ottenuti nella coltura che vengono posti a dimora per permettere lo sviluppo dell'infiorescenza a frutto che produrrà il seme.

Successivamente si procede ad un'ulteriore selezione sul seme, sia durante la coltivazione togliendo i fiori dei bulbi che presentano marcescenze, sia al momento della separazione della parte secca del fiore dal seme, vero e proprio, al termine della raccolta e successiva essiccazione naturale.

La conservazione del seme avviene in sacchi di tela appesi in locali ben aerati.

La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione su prode da 4 o 5 file larghezza variabile da 1,5 a 1,8 m. e si attua in febbraio.

Appena prima dell'emergenza va effettuato l'intervento diserbante e, successivamente, si procede, con regolarità, con interventi irrigui e di difesa fitosanitaria contro peronospora, oidio, tripidi, mosca, nottue, elateridi.

La raccolta avviene a fine agosto/settembre con attrezzature idonee mediante una prima scavatura ed andatura sul terreno, per favorire l'essiccazione dei bulbi in 10-15 giorni e successivamente si procede alla loro raccolta e posizionamento in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati.

La commercializzazione avviene, previa sgambatura, in confezioni di sacchi a rete da 1 a 5 kg.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Coltura presente in tutto il territorio di Castelnuovo Scrivia e nelle zone limitrofe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Gli imballi devono essere di legno, puliti da residui degli anni precedenti, asciutti favorenti il passaggio di aria per migliorare l'essiccamento della massa. Per i bulbi conservati in cumuli devono essere presenti sistemi di ventilazione forzata dell'aria a distanze non superiori al metro e cinquanta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di lavorazione e stagionatura del prodotto si devono presentare ben aerati, ventilati, asciutti per mantenere lo stato di essiccazione dei bulbi senza creare presupposti all'instaurarsi di muffe e marciumi.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Il seme utilizzato è prodotto dalle stesse aziende coltivatrici e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati, non si ha certezza sull'origine dell'ecotipo in quanto la selezione avviene da tempo e si sono perse le notizie sulle caratteristiche dei progenitori.

La presenza e la coltivazione della Cipolla Dorata a Castelnuovo Scrivia risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 29****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La pianta della cipolla rossa raggiunge un'altezza di circa 50 cm, ha un bulbo piriforme, caratteristico e di notevole pezzatura (circa 200 g.). Le brattee esterne assumono la classica colorazione rosso intensa ed i bulbi presentano una buona compattezza delle brattee tale da consentire un'agevole manipolazione del prodotto.

La semina si esegue in serra fredda a spaglio. Con il trapianto, che avviene a fine aprile – inizio maggio, in pieno campo, le piantine vengono disposte a distanze di 20x15 cm. La raccolta, eseguita manualmente, è effettuata a fine agosto seguita dall'essiccazione del prodotto.

Il seme viene prodotto in azienda scegliendo i bulbi di maggiore dimensione, ben conformati; questi vengono conservati a parte per poi essere piantati in aprile, in appositi appezzamenti isolati da altre colture di cipolla da seme. Il seme si raccoglie a fine agosto; successivamente, si provvede a selezionare la semente prima di utilizzarla nelle semine di campo.

Il gusto della cipolla rossa astigiana è delicato e tale caratteristica ne costituisce il maggior pregio.

La produzione, tipicamente autunnale, trova collocazione esclusivamente sui mercati locali e/o sul mercato di Torino.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'areale di produzione della cipolla rossa comprende Asti e tutti i Comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo la raccolta, occorre effettuare una cernita del prodotto, eliminando i bulbi danneggiati o affetti da marciumi. Il confezionamento viene fatto esclusivamente in cassette nuove di legno e vanno adottati tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Una prima cernita avviene direttamente in campo, successivamente le cipolle vengono stese al sole, generalmente sotto tunnel, per consentirne l'essiccamento. Seguirà, infine, una seconda cernita prima della commercializzazione finale del prodotto. I locali dove vengono effettuate queste operazioni ed il successivo confezionamento sono costituiti da magazzini aziendali in regola con l'attuale normativa riguardante l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, la "cipolla rossa astigiana" è stata coltivata con successo dall'inizio del secolo. Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "Concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana, in cui viene evidenziata la produzione della cipolla rossa da parte di numerosi agricoltori della zona.

**Bibliografia**

- R. Bordone, *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
- A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

**Categoria F****Prodotto n. 30****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La cipolla rossa si contraddistingue per la tunica di rivestimento esterno, di colore rosso scuro. La forma esterna è regolare, ovoidale, di colore uniforme, con leggere striature sfumate rosse a distanza regolare, disposte similmente a spicchi con direzione radicale-apicale. Internamente, la cipolla rossa scura mantiene tale colore con caratteristiche di uniformità. La coltivazione viene effettuata su terreni di medio impasto, che vengono preparati per la semina nel periodo autunno invernale, con precedente aratura estiva, con una prima erpicatura ed un successivo pareggiamento del terreno. In questo periodo, vengono anche attuate le necessarie concimazioni di fondo, mentre l'apporto azotato viene effettuato in fasi frazionate alla semina e successivamente in copertura con più di un intervento. Nell'annata precedente l'impiego per la semina, si scelgono i migliori bulbi ottenuti nella coltura che vengono posti a dimora per permettere lo sviluppo dell'infiorescenza a frutto che produrrà il seme. Successivamente, si procede ad un'ulteriore selezione sul seme, sia durante la coltivazione togliendo i fiori dei bulbi che presentano marcescenze, sia al momento della separazione della parte secca del fiore dal seme, vero e proprio, al termine della raccolta e successiva essiccazione naturale. La conservazione del seme avviene in sacchi di tela appesi in locali ben aerati. La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione su prode da 4 o 5 file larghezza variabile da 1,5 a 1,8 m e si attua in febbraio. Appena prima dell'emergenza, va effettuato l'intervento diserbante e, successivamente e regolarmente, si procede con interventi irrigui e di difesa fitosanitaria contro peronospora, oidio, tripidi, mosca, nottue, elateridi. La raccolta avviene a metà/fine agosto con attrezzature idonee mediante una prima scavatura ed andatura sul terreno, per favorire l'essiccazione dei bulbi in 10-15 giorni e successivamente si procede alla loro raccolta e posizionamento in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati. La commercializzazione avviene, previa sgambatura, in confezioni di sacchi a rete da 1 a 5 kg.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Coltura presente in tutto il territorio di Castelnuovo Scrivia e nelle zone limitrofe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Gli imballi devono essere di legno, puliti da residui degli anni precedenti, asciutti e favorenti il passaggio di aria per migliorare l'essiccamento della massa. Per i bulbi conservati in cumuli, devono essere presenti sistemi di ventilazione forzata dell'aria a distanze non superiori al metro e cinquanta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di lavorazione e stagionatura del prodotto si devono presentare ben aerati, ventilati, asciutti per mantenere lo stato di essiccazione dei bulbi senza creare presupposti all'instaurarsi di muffe e marciumi.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il seme utilizzato è prodotto dalle stesse aziende coltivatrici e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati; non si ha certezza sull'origine dell'ecotipo in quanto la selezione avviene da tempo e si sono perse le notizie sulle caratteristiche dei progenitori.

La presenza e la coltivazione della Cipolla Rossa a Castelnuovo Scrivia risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 31****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLE DI ANDEZENO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

I terreni di Andezeno e delle zone immediatamente circostanti – sciolti, leggeri e leggermente alcalini - si prestano particolarmente alla coltivazione delle cipolle. Le Cipolle di Andezeno si presentano in quattro varietà ben distinte:

- **Cipolla Bianca:** è di forma rotonda e con epidermide di colore bianco; il sapore è piccante e poco dolce;
- **Cipolla Piatta o Piatli-na:** è di forma appiattita e con epidermide dorata; il sapore è dolce e poco piccante. Si presta bene alla cottura in forno per il quale è molto ricercata (cipolle ripiene). Per le sue caratteristiche estetiche, può essere confusa, a livello commerciale, con la piatta di Stoccarda;
- **Cipolla Ramata:** è di forma rotonda e con epidermide di colore ramato chiaro; il sapore è dolce e poco piccante, molto simile alla piatli-na.
- **Cipolla Viola:** è di forma rotonda con l'epidermide di colore viola brillante. Per il colore, ricorda la cipolla rossa di Tropea, ma il sapore non è dolce bensì molto piccante.

Le Cipolle di Andezeno vengono seminate in un periodo compreso tra dicembre e marzo, ovvero possono essere seminate prima delle gelate quando il terreno è pronto, in quanto non germina fino alla primavera. La dose di seme è circa 2 kg per giornata, mentre la distanza tra le file deve essere 20–22 cm e quella sulla fila 5 cm (per la Bianca, la Viola e la Ramata) o 8-9 cm (per la Piatta). Nel mese di maggio, è necessario il controllo delle infestanti. La coltura necessita di irrigazione se la stagione si presenta siccitosa.

Le Cipolle di Andezeno possono venire attaccate dai tripidi (in particolare la Piatta) e dalla peronospora.

La raccolta viene effettuata da fine luglio ai primi di agosto e deve essere rigorosamente manuale perché, a differenza delle varietà più comuni, la polpa è più tenera e si danneggia facilmente.

Commercialmente, la cipolla bianca e la cipolla ramata si dividono in 3 categorie: calibro da 30–50 mm con peso compreso tra 20 e 40 grammi, calibro da 40–70 mm con peso compreso tra 130 e 190, calibro da 70–100 mm con peso compreso tra 200 e 400 grammi. La piatli-na si divide anch'essa in 3 categorie, ma con pesi inferiori: calibro da 30–50 mm con peso compreso tra 20 e 40 grammi, calibro da 40–70 mm con peso compreso tra 80 e 150 grammi, calibro da 70–100 mm con un peso di circa 200 grammi.

Rispetto ad altre varietà in commercio, le Cipolle di Andezeno si caratterizzano per la polpa particolarmente tenera e, quindi, di rapida cottura, e per l'elevata conservabilità, fino a primavera inoltrata. La tenerezza, che è un suo pregio, diviene commercialmente un difetto, poiché la rende poco adatta alle manipolazioni.

I canali di commercializzazione attualmente sono: il MOI (Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Torino), i supermercati, la vendita diretta presso le aziende produttrici e le fiere in particolare quella di Andezeno che avviene ogni anno in autunno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende il comune di Andezeno ed alcune zone vocate dei comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per le caratteristiche del prodotto, non è possibile la meccanizzazione della raccolta, né tanto meno l'uso di macchina calibratrice o confezionatrice. La preparazione del prodotto per il mercato deve essere fatta rigorosamente a mano, richiedendo molte ore di manodopera. Le cipolle di Andezeno vengono confezionate in cassette di plastica al fine di proteggerle da ulteriori manipolazioni che danneggerebbero il prodotto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il magazzino per la conservazione deve essere asciutto, fresco e ventilato. La cella refrigerata risulta utile per bloccare la germinazione primaverile. I locali rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Secondo fonti orali, ad Andezeno, la coltivazione delle cipolle è plurisecolare e questa tradizionale vocazionalità ha indotto la creazione di diverse selezioni locali di cipolle con caratteristiche che si differenziano dalle altre comuni varietà in commercio nel mondo. Proprio per la lunga tradizione colturale, è abitudine dei coltivatori della zona produrre il seme delle varietà locali in azienda, selezionando i bulbi che vengono, poi, ripiantati per mandarli a seme.

**Categoria F****Prodotto n. 32****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLINE DI IVREA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le Cipolline di Ivrea sono delle cipolle di piccolissime dimensioni, dal diametro variabile da 1 a 3 cm, la cui forma varia dalla sferica alla sub-rotonda, con una colorazione esterna che varia dal rosso aranciato chiaro al nocciola sbiadito caratteristico. Vi sono, anche, cipolline a forma oblunga e colore rosso violaceo, ma rappresentano una tipologia meno pregiata e meno rispondente alle caratteristiche della varietà.

Costituiscono una vecchia produzione dell'alto Canavese, tanto che, nello stemma del comune di Quincinetto, sopra la testa del toro, sono raffigurate le cipolline. In tempi passati, le cipolline furono rinomate per pregevoli qualità ed, in particolare, per il gusto fine e delicato. Sono particolarmente indicate per l'utilizzo industriale (sottaceti, ecc.).

La semina si esegue su un terreno ben letamato, dalla fine di febbraio alla prima metà di marzo, con seme prodotto in azienda. A tal fine, nell'autunno, si scelgono le cipolle che rappresentano meglio i caratteri della varietà e si conservano in un ambiente riparato dal freddo per rimetterle in terra nella primavera successiva. Si piantano distribuendole in gruppi di cinque o sei attorno a paletti, destinati a sostenere prima lo scapo e, più tardi, le infruttescenze. Quando i frutti hanno raggiunto la maturazione, si raccolgono le ombrelle e si fanno essiccare per staccarne il seme per strofinamento; oppure si lasciano per qualche giorno a fermentare in un mastello per liberare più facilmente i semi del pericarpo. La semina si fa alla volata adoperando da kg 0,50 a 0,90 di seme per ogni ara. Si fa, quindi, piuttosto fitta, in previsione delle perdite di piantine che si dovessero verificare per parassiti o avversità atmosferiche; il seme sparso va, poi, interrato smuovendo con una leggera erpicatura la superficie delle aiuole.

Seguono, poi, alcune scerbature ed, eventualmente, un diradamento. Irrigazioni abbondanti andranno eseguite durante la stagione estiva e, se occorre per limitare l'evaporazione e la crescita delle infestanti, potrà essere utile una pacciamatura. Agli inizi del secolo scorso, a questo scopo, si usava consociare le cipolline con il mais.

La raccolta si esegue, di norma, verso la metà di agosto, quando le foglie sono essiccate e quando le tuniche esterne dei piccoli bulbi hanno raggiunto una colorazione rosso nocciola. Dopo la raccolta, si ripuliscono della terra che può aderire ai bulbi e si dispongono ad asciugare distese in strato sottile su solai asciutti ed arieggiati dove si conservano fino al momento della vendita. Da un'ara di terreno si ottengono da 75 a 100 kg di bulbi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni che da Ivrea costeggiano la Dora Baltea verso nord fino all'imbocco della Valle d'Aosta.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Normalmente, il prodotto non necessita di materiali o attrezzature specifiche e viene commercializzato in sacchetti di iuta o di plastica traforata, di peso variabile.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono generalmente costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le Cipolline di Ivrea sono già citate da A. Bertolotti in *Passeggiate nel Canavese*, Tipografia F. L. Curbis, Ivrea, 1871, il quale le definisce “famose a Torino ed altrove”.

Fama confermata dal professor Chiej Gamacchio, in un suo libro del 1907 sull'argomento; egli affermava che le Cipolline di Ivrea erano oggetto di una notevole esportazione verso parecchie località della Svizzera, della Francia, della Spagna e “perfino delle Americhe, dove vengono esportate allo stato naturale o variamente confezionate”.

**Categoria F****Prodotto n. 33****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ERBE OFFICINALI DELLA VALLE GRANA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le principali specie di erbe officinali coltivate nella Valle Grana sono: la **lavanda**, il **lavandino**, la **menta piperita**, il **timo** e la **maggiorana**.

La produzione, che si ottiene dalle superfici investite ad erbe officinali, viene destinata quasi interamente a laboratori artigianali dislocati nella Valle Grana. Vengono utilizzate, essenzialmente, come essenze secche oppure per l'estrazione dei principi attivi; questi ultimi trovano impiego nella fitocosmesi e nella medicina omeopatica e non.

La tecnica colturale è molto variabile a seconda della specie.

Le piante officinali sono sempre state coltivate sui pendii e terreni maggiormente esposti e dove non sempre è possibile l'irrigazione.

Generalmente, per la maggior parte delle specie sopra elencate, si procede con una aratura di profondità eseguita, in genere, in autunno per poter trapiantare o seminare in primavera. Si fa sempre ricorso alla sostanza organica che viene interrata al momento della lavorazione principale. La concimazione chimica è limitata ai casi in cui la coltura presenti particolari carenze nutrizionali.

Riguardo al problema delle infestanti, diverse specie officinali presentano, nei confronti delle malerbe, una notevole capacità competitiva altre, invece, devono essere difese. La difesa in Valle Grana è effettuata quasi esclusivamente attraverso lavorazioni meccaniche (sarchiature, zappature, ecc.). La conduzione in modo non chimico di quest'ultima pratica agricola permette di ottenere un prodotto finale completamente esente da residui tossici.

I produttori della Valle Grana sono molto attenti al momento della raccolta, fase importantissima nel settore delle erbe officinali in quanto la scelta del momento è un fattore condizionante la percentuale di principi attivi e la loro composizione.

Le erbe officinali della Valle Grana, subito dopo la raccolta, subiscono una rapida essiccazione che permette un blocco degli enzimi, quindi, la fissazione dei diversi principi e, successivamente, vengono conferite agli utilizzatori. Questo è un aspetto importantissimo in quanto l'essiccazione e la conservazione del prodotto appena raccolto è determinante, così come il momento della raccolta, al fine di non incorrere in alterazioni chimiche dei principi attivi. I due principali fattori che intervengono in questa fase sono la temperatura e la durata.

Sicuramente le varie operazioni colturali (trapianto, eliminazione malerbe e raccolta) richiedono ancora moltissima manodopera in quanto i terreni, a causa la loro pendenza e conformazione, sono difficilmente meccanizzabili.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione delle erbe officinali in oggetto comprende tutti i comuni della Valle Grana (CN).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature e materiali specifici. Le piante officinali, dopo la raccolta, vengono dagli stessi montanari poste ad essiccare su apposite strutture nelle loro abitazioni di alta montagna.

Le erbe officinali vengono trasportati in sacchi di juta ai laboratori artigianali dislocati nella Valle Grana.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Poiché le erbe officinali della Valle Grana appena raccolte vengono conferite agli utilizzatori, non si segnalano particolari locali per la conservazione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Sono ormai alcuni anni che a tutti i livelli, dagli erboristi ai tecnici ed agli enti pubblici, si sente parlare della necessità di coltivare piante officinali.

Sicuramente, sono innumerevoli i motivi che hanno portato a riprendere in considerazione un'attività che, fino ad alcuni decenni fa, riusciva a coprire il fabbisogno nazionale.

Certamente, le condizioni economiche e di mercato di allora erano diverse da quelle attuali. L'impiego ed il costo della manodopera non erano fattori limitanti ed esisteva una rete di esperti erboristi provinciali su tutto il territorio nazionale che svolgevano funzioni tecniche anche in merito alla coltivazione ed alla raccolta.

Il mercato odierno, a fronte di un sempre crescente consumo di derivati di piante officinali, si rivolge prevalentemente al prodotto estero, che viene acquistato a prezzi concorrenziali, con la garanzia di costanti e ingenti forniture. Per contro, i prodotti dell'importazione non sempre sono di ottima qualità.

Alla luce di questi timori non solo da parte del consumatore ma anche di alcune ditte trasformatrici ed utilizzatrici, sta crescendo la sensibilità e l'esigenza di disporre di prodotti di alta qualità, esenti da residui tossici, senza impurità e con la massima presenza di principi attivi.

Al riguardo, attualmente, nella Valle Grana la coltivazione di erbe officinali riveste ancora una certa importanza, anche se la produzione è sensibilmente diminuita rispetto al passato per le considerazioni precedentemente esposte.

L'antica tradizione di coltivazione, supportata anche da una assistenza tecnica specializzata garantita da agronomi e periti esperti in tecnica colturale e patologie vegetali, permette di immettere sul mercato prodotti di elevato livello qualitativo.

**Categoria F****Prodotto n. 34****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

In Val Borbera, si producono i fagioli rampicanti a semi bianchi della varietà "Bianco di Spagna" che gli abitanti indicano come "fagiolana". Carattere uniforme è il colore bianco avorio; in alcuni semi più lucente, in altri più opaco.

Nella maggior parte dei casi, la superficie del seme è liscia, solo alcuni semi, in genere quelli che hanno risentito di carenze d'acqua durante il ciclo vegetativo, sono leggermente e irregolarmente grinzosi. In alcuni semi sul bianco tegumento si evidenziano dense nervature scure. Notevole variabilità presenta la forma dei semi: alcuni sono allungati, reniformi e piatti, alcuni tondeggianti ed appiattiti, alcuni tondeggianti e pieni. L'ilo bianco, piuttosto allungato è sempre leggermente infossato.

Si possono distinguere due tipologie di fagiolane: quelle quarantine e quelle tardive. Le prime sono, secondo gli agricoltori, caratterizzate da una maggiore precocità e una minore dimensione dei semi, le seconde prolungano notevolmente la produzione con i rischi che questo comporta, ma forniscono un prodotto qualitativamente superiore e di maggiore dimensione.

Tutto il Bianco di Spagna è, comunque, nella val Borbera, raccolto quando i baccelli sono secchi. Non esiste un mercato per la vendita del prodotto fresco, poiché manca nei produttori la volontà di associarsi per costituire un organismo di commercializzazione, che pare incrementerebbe la superficie coltivata nei comuni più a valle come Borghetto Borbera e Vignole, dove si è smessa la coltivazione perché vi erano grossi problemi di conservazione del seme.

Quello della conservazione è sempre stato uno dei problemi maggiori della produzione del fagiolo, tuttavia, è quasi inconcepibile il fatto che si sia abbandonata la coltivazione in una zona climaticamente adatta e senza altre prospettive in campo agrario, per un problema che oggi si può considerare risolto.

La preparazione del terreno viene effettuata di preferenza in autunno, se il tempo lo permette; altrimenti a primavera; poco prima della semina viene fatta un'aratura profonda circa 30 cm, seguono buone letamazioni, che possono effettuarsi grazie al fatto che la maggior parte delle aziende possiede anche capi di bestiame, sminuzzamento delle zolle e livellamento. In inverno, si dispongono i pali usati per sorreggere le piante; sono rami di frassino o castagno e vengono piantati prima di seminare.

La semina inizia a metà aprile fino a metà maggio, scalarmente. Vicino ai pali si interrano i semi alla profondità di qualche cm; alcuni agricoltori ne depongono tre per postarella, altri, quattro in due buchette scavate da parti opposte rispetto al palo. I semi si ricoprono in modo da costituire, a fianco delle file seminate, dei solchi di adacquamento.

Le cure colturali consistono in concimazioni con nitrati o con concimi complessi, in quantità derivata da una valutazione soggettiva dei fabbisogni della coltura. In generale, la somministrazione dei fertilizzanti risulta essere superiore ai reali fabbisogni della pianta. Occorrerebbe una più razionale valutazione della utilizzazione di principi nutritivi da parte della pianta, alla luce della produzione conseguibile, per evitare sprechi di denaro; questo, tuttavia, risulta essere piuttosto difficile, anche perché troppo spesso il frazionamento del terreno destinato alla coltura del fagiolo, fa sì che il coltivatore stesso non sia a conoscenza della reale superficie coltivata né della produzione per ettaro e non possa perciò utilizzare tali parametri per stabilire formule di concimazione razionali.

La raccolta inizia a metà agosto e dura fino a ottobre o novembre, se il tempo lo permette e non si

hanno gelate. E' un'operazione manuale effettuata dai componenti della famiglia. Alcuni assumono manodopera esterna, ma solo in questa occasione; per gli altri lavori cercano di essere autosufficienti o, al limite, vi è uno scambio di aiuti tra gli stessi coltivatori. I baccelli vengono raccolti secchi, anche con l'aiuto di scale per raggiungere i palchi più alti; è una raccolta effettuata in diverse passate successive.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I baccelli si dispongono a seccare su aie, direttamente al sole e ricoperti da stuoie o sacchi; quando il prodotto è ben secco avviene la battitura. Si può procedere in due modi:

- i) si utilizzano bastoni, con cui i baccelli sono battuti direttamente sull'aia.
- ii) si riempiono dei sacchi del prodotto poi si battono a terra con movimenti forti e regolari.

Successivamente, si effettua una ventilazione con l'uso di particolari macchine per separare i semi dal materiale inerte e dai residui dei baccelli. Prima di deporre il prodotto in sacchi in locali freschi e asciutti in attesa di commercializzazione, viene ancora effettuata una selezione manuale dei semi, con la quale si eliminano quelli macchiati, i rotti, quelli eccessivamente piccoli. Questo scarto viene, poi, usato, previa macinatura, come alimento per il bestiame.

E' piuttosto difficile stabilire la resa, in quanto raramente i coltivatori conoscono l'estensione della loro coltura; tuttavia, da alcuni calcoli si ritiene che la resa per pianta sia approssimativamente di 2-3 hg a seconda dell'annata e della semente di cui si dispone. La vendita è fatta a commercianti ed a privati.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto viene conservato in sacchi, in locali secchi ed asciutti, in regola con le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti, in attesa della commercializzazione.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La presenza e la coltivazione delle Fagiolane in Val Borbera risalgono a tempi remoti e sono state documentate da studi storici locali.

Il materiale riproduttivo viene sempre ottenuto in azienda e deriva da una selezione fenotipica fatta in campo: alcuni scelgono i baccelli migliori dei primi palchi, con lo scopo di abbassare verso terra la produzione, altri quelli della seconda raccolta.

Dopo un certo numero di anni, i coltivatori sono soliti rinnovare la semente; per far ciò si effettuano scambi tra coltivatori di paesi diversi.

**Categoria F****Prodotto n. 35****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLI DI CUNEO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il fagiolo è ritenuto essere originario dell'America del Sud, area dell'attuale Perù e della Colombia; fu introdotto, in Europa, dagli spagnoli nel XVI secolo, mentre, in Italia, si hanno notizie della sua coltivazione fin dal 1569.

Un tempo, questo legume rappresentava, nella dieta di molte popolazioni, la fonte proteica più economica; ciò avviene tuttora in molte località del terzo mondo. In numerose regioni italiane, il fagiolo ha mantenuto un posto importante nelle consuetudini alimentari.

Da un punto di vista alimentare, i fagioli possiedono, infatti, un elevato valore energetico, un buon contenuto in sali minerali, una discreta quantità di vitamine e, soprattutto, molte proteine.

Quanto sia importante il fagiolo per la Provincia di Cuneo è dimostrato dal fatto che ad opera di Università e Centri di Ricerca, negli anni passati, si sono compiuti molti studi, soprattutto nel settore della genetica, allo scopo, essenzialmente, di costruire nuove varietà. Non va peraltro dimenticato il lavoro dei coltivatori locali, che, nel tempo, hanno selezionato (mediante criteri di selezione non codificati ma di notevole valore tecnico-agronomico) i differenti ecotipi di fagiolo più idonei a valorizzare pienamente le peculiarità degli ecosistemi collegati al bacino idrografico del primo tratto del fiume Po.

Il fagiolo viene coltivato in quella fascia di terreno fresco e fertile che divide l'area pedemontana dai primi fondi della pianura padana.

La colorazione del seme e dei baccelli dei "Fagioli di Cuneo" con variegature accentuate, che vanno dal rosso fulvo al bruno passando per il viola e la sapidità inconfondibile sono il frutto di una combinazione irripetibile di fattori ambientali e pedologici locali. L'azione combinata del termoperiodo (cioè dell'alternanza tra notti fresche e giornate calde, nella bella stagione) con il fotoperiodo (il quale rappresenta il ciclico allungamento ed accorciamento stagionale della durata delle ore di luce) presenta combinazioni non riscontrabili ad altre latitudini.

A loro volta, queste combinazioni sono mediate e rielaborate dalle caratteristiche di fertilità dei terreni di coltivazione della pianura cuneese, che si presentano tipicamente di impasto sciolto e di origine alluvionale.

Complessivamente il fagiolo fresco da granella del cuneese gode di una situazione di mercato favorevole in quanto giunge al consumo in un periodo (luglio- settembre) in cui è completamente assente l'offerta di prodotto proveniente da altre regioni.

Le coltivazioni adottate sono tutte rampicanti tra cui le varietà "**Lamon**", che presenta semi tondeggianti, con colore di fondo panna con leggere striature rossastre, e "**Borlotto**" sono utilizzate per la produzione di fagioli secchi e la varietà "**Stregonta**", che presenta baccelli striati di rosso su campo bianco (almeno il 60% della superficie è di colore rosso), molto resistenti alla manipolazione (ogni baccello contiene mediamente 6/7 semi reniformi, di colore giallastro, allo stato ceroso, striati di rosso vivo) viene perlopiù, destinata alla commercializzazione allo stato fresco.

Il fagiolo "Lamon" si presume sia stato introdotto in Provincia di Cuneo tra gli anni Quaranta e Cinquanta; già negli anni Sessanta, il "Lamon" veniva coltivato in forma estensiva ricoprendo un ruolo di primaria importanza nel contesto dell'agricoltura cuneese.

La granella secca del "Lamon" ha due principali destinazioni alimentari: l'industria conserviera (inscatolamento) e l'insaccamento per la vendita al minuto. Essendo granella secca, il Lamon viene conservato in ambiente fresco e secco, evitando così l'insorgere di fenomeni di degenerazione o di

aggressione fungina.

Altra varietà per la produzione di granella secca, di media vigoria vegetativa, è il “Borlotto”, mentre la “Stregonta” è una varietà idonea per la produzione di granella allo stato fresco.

Nel cuneese, la produzione del fagiolo avviene con tecniche particolari, messe a punto e perfezionate nel tempo dai produttori del luogo, i quali hanno progettato le attrezzature necessarie per meccanizzare alcune onerose operazioni come la semina, in contemporanea all’inserimento nel terreno e alla legatura delle canne di sostegno.

Nella produzione del seme, è possibile meccanizzare integralmente le operazioni di semina e trebbiatura. Per il prodotto fresco invece non è possibile meccanizzare la fase della raccolta che resta manuale.

Per la tutela, la valorizzazione, lo sviluppo e l’incremento della produzione, nonché per la commercializzazione, è sorto negli ultimi anni il Consorzio di Tutela del Fagiolo di Cuneo.

Il Consorzio è promotore dell’uso della denominazione “Fagiolo di Cuneo”, deputata alla difesa della denominazione stessa in Italia ed all’Estero, e di sigilli e da contrassegni regolarmente depositati ai sensi di legge.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le aree mercatali caratteristiche dei “Fagioli di Cuneo” sono Cuneo, Centallo, Caraglio, Boves e Castelletto Stura.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per promuovere adeguatamente la qualità, che caratterizza il prodotto locale, molti sforzi sono indirizzati a curare il confezionamento rendendo visibile la merce. Per la commercializzazione del prodotto secco, in alternativa al metodo tradizionale che utilizza sacchi di juta, sempre più spesso, vengono impiegati sacchetti di plastica trasparente.

La commercializzazione del fagiolo fresco avviene in cassette nuove di legno, di cartone o di plastica in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l’igiene degli alimenti.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA’ TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Negli anni Cinquanta, un gruppo di ortolani cuneesi ha derivato il fagiolo oggi considerato tipico piemontese, dalla varietà veneta rampicante “Fagiolo di Lamon” (diffusa nel bellunese e a Indicazione Geografica Protetta). Le caratteristiche organolettiche originali sono rimaste intatte, ma sono stati elevati, con il passare degli anni, il peso medio dei semi e la produttività delle piante. Oggi, questo prodotto è largamente coltivato in provincia di Cuneo e, per la sua valorizzazione, è stato istituito un apposito Consorzio di tutela con sede presso la Camera di Commercio di Cuneo.

**Categoria F****Prodotto n. 36****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO DI SALUGGIA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

**Il fagiolo di Saluggia è prodotto da una varietà selezionatasi, nel tempo, in zona, grazie ad un insieme di fattori climatici, pedologici che ne determinano le caratteristiche e lo distinguono da prodotti di cultivar simili.**

La pianta è di taglia nana, di ciclo medio precoce. Il seme è di tipo compresso, reniforme con striature e con tegumento esterno particolarmente sottile.

Viene tradizionalmente venduto come prodotto secco.

**Il fagiolo di Saluggia ha un consumo legato tradizionalmente al periodo invernale, pertanto viene venduto normalmente entro il mese di marzo-aprile dell'anno successivo alla raccolta**

Il fagiolo di Saluggia si coltiva in secondo raccolto, principalmente dopo orzo, più raramente dopo frumento o prato.

La semina avviene, a seconda dell'andamento stagionale, in una data compresa fra il 10 giugno ed il 10 luglio, con una quantità di seme che varia da 70 a 85 kg per ettaro.

La concimazione avviene in parte dopo l'aratura ed in parte in copertura. Si utilizzano concimi semplici o complessi. Nelle aziende ad indirizzo zootecnico, può essere utilizzato anche il letame.

Il diserbo viene effettuato in pre-semina, utilizzando esclusivamente prodotti registrati. Si provvede ad effettuare alcune sarchiature per migliorare l'arieggiamento del terreno e limitare la crescita delle infestanti.

La raccolta avviene normalmente fra il 1 settembre ed il 10 ottobre, a seconda dell'andamento stagionale e della data di semina. Avviene meccanicamente, con un primo passaggio con macchina estirpatrice, secondo passaggio con andanatrice munita di nastro che accoppia le file e successiva trebbiatura. Prima della trebbiatura avviene, tuttavia, un controllo manuale per eliminare i corpi estranei e le piante non mature.

La quantità massima producibile per ettaro è di 20 quintali.

Trattandosi, come sopra accennato, di un prodotto che viene commercializzato secco, se presenta una umidità alla raccolta superiore al 14-15% viene essiccato. Quando le condizioni climatiche lo consentono, l'essiccazione avviene al sole dopo aver allargato il prodotto sull'aia. Se invece vi sono problemi di temperature si utilizza il tradizionale essiccatoio, procedendo con basse temperature (max 35°C).

Dopo l'essiccazione, si effettua la prima pulitura, al fine di separare dal prodotto le impurità più grossolane, siano eventuali corpi estranei (pietre, terriccio), siano parti del prodotto non lavorate (baccelli interi, porzioni di stelo della pianta).

Si provvede, quindi, ad insaccare il prodotto in contenitori di materiale traspirante, successivamente chiusi, ed a stoccarlo in magazzini asciutti e ventilati.

Quando il prodotto è destinato alla vendita diretta al consumatore, si procede con una seconda pulitura che permette di togliere le rotture ed i fagioli non perfettamente maturi.

Prima del confezionamento si procede, poi, ad una ulteriore cernita manuale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tradizionalmente, il fagiolo di Saluggia viene coltivato nel territorio del Comune di Saluggia ed in piccole porzioni di terreno dei territori appartenenti ai vicini comuni di Livorno Ferraris, Cigliano, Crescentino, i cui terreni hanno caratteristiche pedologiche simili.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la prima pulitura si utilizza un pulitore dotato di crivelli metallici e di ventola di aspirazione con pale metalliche, azionato da un motore elettrico.

La successiva pulitura avviene con un separatore a peso specifico, provvisto di nastro vibratore in gomma, una ventola a turbina ed un ciclone in materiale metallico, dotato anch'esso di motore elettrico.

L'ultima cernita avviene manualmente.

I sacchi per lo stoccaggio sono in tela traspirante.

Il confezionamento è effettuato manualmente con l'utilizzo di palette metalliche, in legno o in plastica.

Viene commercializzato in sacchetti di carta per prodotti alimentari, traspiranti e trasparenti, oppure in sacchetti di tela, anche questi adatti per i prodotti alimentari.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La prima pulitura avviene di norma all'aperto, in quanto il processo di lavorazione crea molta polvere. Lo stoccaggio del prodotto, la successiva pulitura, la cernita finale ed il confezionamento avvengono in magazzini chiusi, non umidi, dotati di una buona ventilazione, tenendo presente tutte le norme che permettono di preservare il prodotto da qualsiasi inquinamento esterno.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La presenza e la coltivazione del fagiolo a Saluggia risalgono a tempi antichissimi ed è stata documentata da studi storici locali.

Bibliografia:

- Giocomo Della Mula, *Saluggia nella storia*
- Giovanni Olivero, *Il fagiolo di Saluggia*, in corso di pubblicazione

Per quanto riguarda gli aspetti agronomici e varietali:

- Giuseppe Tassinari, *Manuale dell'agronomo*, IV Edizione, gennaio 1968

**Categoria F****Prodotto n. 37****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO****Le quattro varietà tradizionali di mais per produrre farina per polenta sono:**

- **L'Ottofile:** prende il nome dalla caratteristica specifica di avere una pannocchia con otto file longitudinali di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, molto ricchi di amido. Veniva seminata per lo più nella Langa alta ed ha un ciclo produttivo medio.
- **La Pignolet:** deriva il suo nome dall'avere i chicchi dotati di una piccola protuberanza che fa assomigliare la pannocchia vagamente ad una pigna. I semi sono di un bel colore arancio vivo con un contenuto della frazione amidacea e setolosa molto equilibrata. Si semina a partire dalla bassa Langa sino alla pianura Cuneese e Torinese con un ciclo produttivo medio precoce.
- **Il Marano:** è un mais dal ciclo produttivo precoce, con una pannocchia molto piccola dai chicchi di un bel colore rosso-amaranto vivo, con una frazione setolosa preponderante rispetto alla frazione amidacea. Veniva seminato dalla bassa Langa sino al Monferrato e all'Alessandrino.
- **La Quarantina:** chiamata così per il suo ciclo produttivo precocissimo, veniva seminata in tutta l'areale langarolo, soprattutto in secondo raccolto e quando le avverse condizioni climatiche impedivano la semina di mais Ottofile, Pignolet e Marano in modo da poter avere, comunque, la produzione necessaria per il sostentamento della famiglia giacché era impensabile sopportare una annata senza la produzione di mais da polenta.

Bisogna ricordare che tutte e quattro le varietà di mais necessitano di cure maniacali nel mantenere la purezza della tipicità che si ottiene con la selezione annuale delle migliori pannocchie che vengono accantonate per essere utilizzate come seme per la successiva annata; le varietà di mais in oggetto si stanno estinguendo proprio perché i vecchi contadini, che conoscevano bene l'esigenza e la tecnica di selezione, non tramandano più il loro sapere ai figli, perché la semina dei mais nostrani non è più una esigenza primaria e, commercialmente, non vengono assolutamente valorizzati dall'industria di trasformazione.

I mulini che producono farina tradizionale per polenta fanno seminare con contratti di produzione le varietà di mais in oggetto, garantendo ai contadini prezzi adeguati alla eccezionale bontà delle stesse (prezzi superiori anche di 3-4 volte rispetto a quelli pagati per le varietà comunemente coltivate).

La bontà della materia prima viene poi esaltata dalla miscelazione delle quattro varietà e dalla macinazione.

Non si incontrano grandi difficoltà nel trovare contadini disposti a seminare i mais nostrani perché le tecniche di produzione che vengono imposte sono quelle tradizionali sino a 40-50 anni fa, più rispettose della natura e vicine alla sensibilità ambientale che sta facendosi strada in molti di loro, ottenendo, peraltro, una adeguata remunerazione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione di queste varietà tradizionali di mais avviene nelle Langhe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La macinazione delle varietà di mais in oggetto avviene con l'utilizzo di macine in pietra a lenta rotazione (circa 100 giri al minuto) che danno come prodotto la farina integrale giacché la macinazione su pietra lascia nella farina tutte le parti di cui è composto il chicco, compresa la parte più pregiata, il germe che, nella macinazioni industriali frazionate, viene, invece, separato e tolto dalla farina. E' importantissima la tecnica di macinazione su pietra perché il germe viene, in questo modo, spappolato e macinato e si amalgama alla farina che diventa adatta a produrre polenta di caratteristiche organolettiche eccellenti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali in cui avviene la preparazione delle farine sono in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nelle Langhe, come in tutto il resto del Nord Italia ove la polenta era alimento della dieta giornaliera, sino agli anni cinquanta, era consuetudine da parte dei contadini seminare grandi superfici di mais per uso zootecnico e riservare una parcella del campo migliore dell'azienda per la semina della meliga per la polenta. La meliga per la polenta era il frutto di selezioni durate decenni, effettuate direttamente dai contadini allo scopo di ottenere un mais dalle qualità organolettiche eccellenti senza curarsi dell'aspetto produttivo, a differenza di quello ad uso zootecnico che doveva e deve tuttora soprattutto essere una varietà molto produttiva.

Così si selezionarono l'Ottofile, la Pignolet, il Marano e la Quarantina.

Negli anni Sessanta e Settanta, la tradizione di consumare polenta era andata progressivamente perdendosi e, di pari passo, si era persa l'abitudine di seminare i mais tradizionali per la polenta. Si era anche perso il "gusto" della polenta tradizionale soppiantata da polentine preparate con le varie farine industriali (bramate, semolate, ecc.) dai tempi di cottura più brevi e di più facile reperimento ma dalle caratteristiche organolettiche piuttosto anonime.

A cavallo tra la fine degli anni Settanta e i primi anni Ottanta, si è iniziato un paziente lavoro di ricerca degli ultimi contadini che ancora seminavano le varietà di meliga nostrana per polenta e, solo grazie all'intraprendenza di imprenditori appassionati, si è potuto salvare l'Ottofile e la Pignolet che erano veramente sull'orlo dell'estinzione.

**Categoria F****Prodotto n. 38**

<b>1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA</u></b>
<b>3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO</b> <u>Le farine alimentari di mais, di frumento tenero, di grano saraceno e di castagne della Valle Vermenagna sono ottenute mediante molitura con mulino in pietra azionato ad acqua.</u>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> L'unico mulino ancora in attività è situato in Valle Vermenagna.
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA</b> · Molitura con macine in pietra, · Attrezzatura in parte in legno
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE</b> Le farine in oggetto si ottengono utilizzando un mulino tradizionale secolare, di valore storico con macine in pietra, azionate ad acqua.
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA</b> La documentazione storica riguardante i prodotti in oggetto si possono trovare negli archivi comunali di Robilante (CN). La prima licenza per produrre farine con le tecniche proposte è datata 1825.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO <u>FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b> Si utilizzano attrezzature e tecniche di lavorazione in locali tipici, come si è fatto, per secoli, fino ad oggi. E' presentata la richiesta di deroga per stoccaggio materie prime e confezionamento a mano per piccole quantità.
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>  
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>  
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b> I Servizi Sanitari Regionali, prima di concedere la deroga richiesta, intendono effettuare una visita in loco per constatare le condizioni igienico-sanitarie dell'impianto e dei locali.
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>  

**Categoria F****Prodotto n.39****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLA DI TORTONA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La fragola di Tortona è un ecotipo locale di antichissima coltivazione, caratterizzato da piccola dimensione, colore delicato e profumo intenso.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione, quindi assai limitata, comprende la collina e la zona montana del Tortonese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione della fragola, ai fini dell'immissione sul mercato, deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni :

- Cassetta in cartone e/o legno o altri prodotti ecocompatibili 30cmX40cm e/o sottomultipli (20X30);
- Cestelli in plastica e/o cartone contenenti 100-150 e/o 250 g di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La frutticoltura nel Tortonese risale all'inizio del secolo. Uno dei suoi pionieri fu il padre dell'avv. Carlo Baravalle, che oggi ben può considerarsi, a sua volta, il padre della intensificata e moderna coltura delle uve da tavola e delle frutta della zona.

La fragola di Tortona è prodotta e commercializzata da molte decine di anni nell'areale di produzione e ciò è stato documentato da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 40****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLE DELLE VALLI CUNEESI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le ampie vallate del cuneese hanno accompagnato, negli anni, il successo della fragola, frutto le cui altissime qualità erano note ed apprezzate fin dai tempi antichi.

Oltre ad avere un sapore squisito come pochi altri frutti, la fragola è notoriamente ricca di proprietà salutari. Note da sempre sono, infatti, le sue proprietà digestive, depuranti e rinfrescanti, favorite dalla presenza di sostanza quali il fosforo ed il potassio.

Gli alti livelli qualitativi delle "Fragole delle Valli Cuneesi" sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei coltivatori cuneesi. L'adozione della coltivazione esclusivamente "su suolo", infatti, consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio di produzione, compreso in una fascia altimetrica che va dai 250 ai 1800 m s.l.m., dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti. A ciò si aggiunge la scelta di utilizzare, per la concimazione di fondo, fertilizzante prevalentemente organico (letame bovino) e la diffusa attuazione della difesa integrata come mezzo di lotta agli agenti patogeni infestanti. L'utilizzo di queste tecniche consente, pertanto, di mantenere intatte le caratteristiche qualitative del frutto, esaltandone l'aroma, la consistenza e la tenuta nelle fasi post-raccolta.

Il periodo di raccolta inizia dalla seconda metà di aprile per le colture forzate in serra negli areali di pianura sino a fine ottobre per le produzioni ottenute da tipologie rifiorenti.

La concimazione di fondo dei terreni destinati a queste coltivazioni prevede l'utilizzo di materiale organico (letame bovino maturo); può essere effettuato il ricorso ad elementi chimici per integrare gli apporti dei fertilizzanti in relazione sia all'andamento climatico che al carico produttivo delle piante.

La pacciamatura è effettuata allo scopo di mantenere pulito il frutto e preservarlo da agenti patogeni. Per la fragola è prevista l'adozione di tecniche di pacciamatura del suolo volte a contenere la diffusione di erbe infestanti mediante impiego di appostiti film di polietilene nero disposti lungo la fila al momento della preparazione del suolo.

Per poter essere adatta alla commercializzazione, le fragole devono essere integre, senza lesioni e/o ammaccature; provviste di calice e di un corto peduncolo verde non appassito; devono essere sane (assenza di frutti affetti da marciumi e/o alterazioni); pulite (prive di terra o di qualsiasi impurità); prive di umidità esterna anormale; prive di odore o di sapori estranei. Devono presentare un giusto grado di maturazione e di sviluppo ossia devono essere in possesso delle caratteristiche organolettiche tipiche della varietà. Devono, inoltre, presentare residui di antiparassitari minimi e comunque in linea con i criteri dell'agricoltura integrata.

Per le "Fragole delle Valli Cuneesi" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria IGP da parte dell'Organizzazione Produttori Ortofrutticoli ASPROFRUT.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni della Provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione della fragola, ai fini dell'immissione sul mercato, deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- cassetta in cartone e/o legno o altri prodotti ecocompatibili 30cmX40cm e/o sottomultipli (20X30);
- cestelli in plastica e/o cartone contenenti 100-150 e/o 250 grammi di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare e riconducibile alla specifica cultivar di riferimento).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione della fragola iniziò a Peveragno, nell'immediato dopoguerra, quando un contadino emigrato in Francia per ragioni di lavoro, tornò alla sua terra natia portando con sé alcune piantine di fragole che iniziò a coltivare nel campo di fronte alla propria casa.

Le ampie vallate cuneesi hanno accompagnato, negli anni, il successo della fragola, frutto le cui altissime qualità e proprietà erano note fin dai tempi antichi. L'importanza del prodotto nell'economia e nella tradizione cuneese, testimoniata anche dalla popolare Sagra ad essa dedicata, si è via via accresciuta nel corso degli anni, migliorando profondamente il livello del tenore di vita di moltissimi paesi della provincia. Negli anni, è stata, inoltre, incessante la sperimentazione degli agricoltori cuneesi alla ricerca di tecniche colturali e di nuove varietà che consentissero di coniugare il rispetto della tradizione con la richiesta di alta qualità dei prodotti di un mercato sempre più esigente.

Il successo di questo prodotto, negli anni '60, era tale da attirare nella zona numerosi operatori commerciali di altre zone, tanto da rendere presto necessario lo spostamento del mercato di Peveragno al campo sportivo.

Già allora, infatti, furgoni frigoriferi con targhe di paesi di mezza Europa, percorrevano le strade del cuneese, parcheggiavano nei mercati e mentre gli autisti aspettavano di caricare i profumati frutti, scambiavano quattro chiacchiere con i contadini che con i loro carretti avevano trasportato le fragole dai campi al mercato.

Nel propagandare questo frutto ebbero grande merito i sindaci di allora, i quali si fecero promotori di una serie di iniziative volte a rendere ancora più popolare il rosso frutto. Tra queste, spicca la "Sagra della fragola" con cui, fin dagli anni Sessanta, si celebra la maturazione e la prima raccolta dei frutti.

Bibliografia

- Prof. D. Giambattista Botteri (a cura di) *Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa di Pesio*, Torino, 1892;
- Gino Giordanengo, *Il paese delle fragole*, da Cuneo "Provincia grada", agosto 1974;
- Rendiconto della Cooperativa Agricola Peveragnese sulla "*Gestione raccolta e vendita comunitaria Fragole e Lamponi*" per l'anno 1969;
- "*Pieno successo della Sagra della Fragola e del Lamponi*", articolo da "La Guida", 23 giugno 1972;
- "*Le Fragole di Peveragno esportate in mezza Europa*", articolo da "Gazzetta del Popolo" del 12/6/1973

**Categoria F****Prodotto n. 41****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le principali cultivar, prodotte e commercializzate in loco, hanno subito, nel corso degli anni, un continuo ricambio a seguito dell'introduzione di nuove varietà, derivanti dagli incroci con le preesistenti. Si sono ricercate cultivar sempre più resistenti alle avversità patogene e di migliore produttività e serbevolezza.

Pertanto, si è passati dalle ormai sopresse “**Suprise des malles**”, “**Red Gauntled**”, “**Senga/Sengana**”, “**Madame Moutot**”, ecc., tipiche degli anni '50/'60, alla “**Pocahontas**”, “**Gorella**”, “**Belrubt**”, triade regina nelle produzioni degli anni '70- primi anni '80, ormai superate e rimpiazzate, a partire dalla seconda metà degli anni '80, da “**Cesena**”, “**Addie**”, “**Moneoye**”, fino alle più recenti “**Favette**”, “**Dana**”, “**Miss**”, “**Idea**”, “**Gea**”, ecc., anch'esse destinate ad essere sostituite.

Attualmente, la cultivar più interessante è la “**Maya**” una cultivar precoce a frutto conico-allungato e regolare, di colore rosso brillante e buona consistenza della polpa, con piante di media vigoria e di elevata produttività.

Per quanto riguarda le caratteristiche varietali, va sottolineato che si tratta di cultivar di fragole a frutto grosso o fragoloni mentre, ormai, è quasi scomparsa la presenza delle fragole a frutto piccolo o fragoline, notoriamente denominate “fragole di bosco”.

Le varietà coltivate presentano ottima consistenza della polpa, pregevole serbevolezza e sono adatte anche ai trasporti e ad eventuale conservazione.

Gli “stoloni” di dette coltivazioni vengono prelevati da appositi Istituti di ricerca e/o vivai specializzati della Romagna (zona di Cesena e Imola) e del Veronese per avere la garanzia di materiale risanato.

Questa operazione avviene, ormai dall'inizio degli anni '70, tramite l'acquisto collettivo di tutti i produttori della zona al fine di contenere i costi.

La coltura viene praticata su terreno pacciamato da film plastico nero per contenere le malerbe, mentre si provvede al diserbo chimico nei solchi che dividono le file.

L'irrigazione avviene con l'utilizzo di una manichetta posta sotto la pacciamatura così come la somministrazione di concimi avviene per fertirrigazione.

In febbraio, si provvede alla copertura dei tunnel-serra con film plastici. Non esistono più serre riscaldate poiché l'alto costo del gasolio e la liberalizzazione dei mercati non rendono remunerativa tale operazione.

La raccolta avviene da metà aprile per le cultivar precoci (in coltura protetta) e fino a metà giugno, per le colture in pieno campo.

Gli attacchi patogeni cui la coltura va più soggetta sono la “botritis cinerea” (muffa grigia) nelle annate particolarmente piovose e viceversa attacchi di acari e afidi nel periodo di maggior caldo.

Talune cultivar sono, poi, soggette, più di altre, ad attacchi di “collasso” dovuti a nematodi, pertanto, in questo caso, si deve provvedere alla sterilizzazione del suolo o quantomeno alla solarizzazione per prevenire il problema.

La coltura annuale è la più diffusa, solo nei piccoli appezzamenti si pratica la coltura biennale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**La zona di produzione si concentra nella fertile pianura di San Raffaele Cimena, denominata “La Piana”.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature o materiali specifici. La commercializzazione avviene utilizzando cassette nuove di cartone, di legno o di plastica, in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La prima pulitura avviene, di norma, all'aperto, all'atto della raccolta; la successiva pulitura, la cernita ed il confezionamento avvengono in magazzini chiusi ove il prodotto viene collocato momentaneamente in attesa di essere commercializzato, in regola con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nella ultra millenaria storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale come testimonia la Relazione del Sicco, datata 1753 la quale dice testualmente “(...) Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini”. All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità, e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e ortofrutticoli.

Va precisato che, nel Medio-Evo, San Raffaele era terra dei Marchesi del Monferrato che avevano la loro capitale in Chivasso dove, nel 1248, esisteva un mercato di prodotti ortofrutticoli molto rinomato che a tutt'oggi, riveste grande importanza.

Nel verbale della seduta comunale del 30 maggio 1870, nel quale si dava piena adesione alla costruzione della “ferrovia Torino-Gassino-Casale” (che tanto avrebbe contribuito all'economia agricola del paese, visto che sul cosiddetto “tram” venivano trasportate non solo le persone, ma anche le merci agricole verso il mercato di Porta Palazzo, in Torino), si apprende che “annualmente vengono esportati 3.000 miriagrammi di uva e 20.000 miriagrammi di frutta”. Da questi dati si rileva che sta crescendo il peso dell'ortofrutta rispetto ai vitigni.

Nel 1953, viene istituito, nella piazzetta di “San Bernardo”, il “Mercato delle fragole e delle ciliegie”, ora non più esistente, dove, in realtà, venivano commercializzati tutti i prodotti ortofrutticoli del paese.

Nel 1962, furono commercializzati nel mercato di San Raffaele 18.939 kg di fragole al prezzo medio di lire 300 al kg e 33.693 di ciliegie al prezzo medio di lire 130 al kg.

Negli anni 60, un nutrito gruppo di giovani agricoltori, particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi “Club 3 P” (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte, istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca ed instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di piante selezionate.

Di pari passo, si introdusse la coltura paccianata e fertirrigata.

Contemporaneamente, i giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità e le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divennero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso.

Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

#### Bibliografia

- Severino Marzano, Aldo Marini, *San Raffaele Cimena: Storia di un paese antico avamposto del Monferrato*
- Sicco, *Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.
- AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se.

**Categoria F****Prodotto n. 42****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La Fragolina di S. Mauro è una delle molteplici varietà che appartengono alla specie *Fragaria Vesca* L., pianta erbacea vivace della famiglia delle Rosacee.

La parte edule è rappresentata dal talamo che, fattosi carnoso e ricco di sostanze zuccherine e profumate, prende il nome di frutto. La cultivar presenta frutti di colore rosso vivo a maturazione ed un diametro di 1-1,5 cm.

È una fragolina di bosco che anticamente veniva prodotta coltivando piantine prelevate dai boschi nell'area della collina torinese. L'attuale tecnica culturale prevede il trapianto in tunnel nei mesi di agosto e settembre, lasciando alcune file senza pacciamatura, per permettere la produzione di stoloni tra le file, che daranno origine alle nuove piantine. I terreni collinari delle zone comprese tra S. Mauro T.se e Rivodora sono freschi, ricchi di sostanza organica e, perciò, adatti alla coltivazione della fragolina. La raccolta si protrae dalla metà di aprile alla fine di giugno, con una produzione stimabile in 1,5 q ogni 1.000 piante.

Le caratteristiche tipiche di sapore e aroma della fragolina sono particolarmente apprezzate dal consumatore e ciò consente la realizzazione di un maggiore margine di guadagno da parte del produttore, se confrontato alla produzione di varietà commerciali.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i Comuni della collina torinese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature o materiali specifici.

La commercializzazione del prodotto avviene in cestini di plastica contenuti in cassette di legno.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione, limitata comunque a pochissimi giorni, sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Storicamente, la comparsa della coltivazione della fragolina negli orti della collina torinese risale al 1700 (cfr. Remo Grigliè "Invito alla collina torinese" Edilibri Andrea Viglongo & C. editori, 1968).

Negli ultimi 30 anni, si è riscontrata una diminuzione dei produttori agricoli che, insieme all'aumento del costo della manodopera, ha portato ad una contrazione delle aree investite.

**Categoria F****Prodotto n. 43****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FUNGHI DELLA VALLE BRONDA (PAGNO)****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Sul mercato di Pagno (Cuneo) possono essere reperiti i seguenti funghi:

**I. Porcino Chiaro Autunnale** (*Boletus Edulis*): da "Edulis" in latino "commestibile". È un fungo molto conosciuto e si trova comunemente nei boschi di faggio, abete e castagno. Il periodo di comparsa va tra la fine dell'estate e l'autunno. La carne è soda, di colore bianco o leggermente brunastra. Ha un ottimo profumo. Il cappello è di un colore che va dall'ocraceo a brunastra tendente al mattone scuro, mutevole a seconda del terreno e delle condizioni meteorologiche.

**A. Porcino Moro** (*Boletus Pinicola*, sottospecie *Edulis*): cresce sotto i cedui in estate, e nei faggeti in autunno. Il cappello è carnoso di color bruno rossiccio ramato, talvolta con riflessi castani oppure color ocra; inizialmente appena viscoso e poi asciutto, con margine ondulato almeno negli esemplari adulti. È una specie tra le migliori, che appare prima di ogni altra, già in primavera.

- **Porcino Estivo** (*Boletus Reticulatus*): da "reticulum", in latino "rete", per le areolature sul cappello. Non è un fungo molto conosciuto nonostante sia ottimo. Il suo habitat è rappresentato da boschi di latifoglie. La carne ha le seguenti caratteristiche: bianca, citrina sotto i tubuli, molto cedevole nel cappello. Può essere raccolto in estate-autunno nei castagneti.
- **Porcino Nero** (*Boletus Aereus*): da "aes-aeris", in latino "bronzo" per il suo colore. Fungo eccellente considerato uno dei migliori. Cresce sotto le latifoglie, specie querce, faggi, castagni per un periodo che va da maggio ad ottobre. La carne è dura, bianca, non colorata sotto la cuticola del cappello. Odore e sapore sono gradevoli. Il cappello ha una superficie vellutata e non liscia.
- **Crava Scura** (*Leccinum carpini*): cresce sotto le querce per un periodo che va da maggio fino all'autunno. Il cappello è emisferico, di un colore che va dall'ocraceo al marrone. La carne è biancastra e lo stipite è alto 8-9 cm, regolare ma rigonfio a metà, di colore ocra con squame viranti al nero.
- **Crava Rossa** (*Leccinum aurantiacum*): cresce principalmente sotto i pioppi e compare in tarda estate e autunno. Il cappello è di color aranciato sino al color albicocca liscio, asciutto ma viscoso, con tempo umido. Lo stipite è cilindrico, attenuato alla sommità, ricoperto da squame dapprima bianche e poi aranciate o brune, alto circa 8-14 cm.

La raccolta dei funghi deve essere fatta in modo tale da non compromettere l'equilibrio ambientale; a tale scopo è vietato, durante la raccolta, usare strumenti che possono danneggiare il micelio o contenitori di plastica che impediscono la dispersione delle spore sul terreno.

A tale proposito, la raccolta viene disciplinata da un apposito regolamento della Comunità Montana Valli Po, Bronda e Infernotto che indica le modalità e il periodo di raccolta, tutti i giorni per i residenti e a giorni alterni per i non residenti, attraverso il rilascio di un apposito tesserino di raccolta con validità annuale.

I raccoglitori portano i funghi al "Mercato dei Funghi del Comune di Pagno", che ha radici molto antiche e ha sempre coinvolto i raccoglitori di funghi di tutta la Valle Bronda, costituendo una piccola fonte di reddito per l'economia montana.

I controlli sono continui e costanti per tutti i giorni e per tutto il periodo, da parte di vigili urbani,

Corpo forestale dello Stato e Azienda Sanitaria Locale.

Inoltre, la vendita dei funghi è disciplinata da un apposito regolamento che prevede il rilascio di un'autorizzazione – tesserino di vendita che si ottiene superando un esame presso l'A.S.L. locale, dopo la frequenza a corsi specifici in materia.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

I funghi in oggetto vengono raccolti nei boschi della valle Bronda, nei comuni di Brondello (Cuneo), Pagno (Cuneo) e Castellar (Cuneo).

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati per la conservazione e l'imballaggio dei "Funghi della Valle Bronda".

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**In genere, la raccolta è effettuata sia per autoconsumo, sia per la vendita a terzi senza trattamenti conservativi.**

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Da documenti presenti presso il Comune di Pagno, il "Mercato dei Funghi di Pagno" ha origini molto antiche che risalgono al XIV secolo, periodo in cui i nobili e familiari della Casa Marchionale del Marchesato di Saluzzo erano stati nominati Priori di Pagno, e quindi molte attività legate ai nobili del luogo di svolgevano presso l'antico borgo di Pagno.

Attualmente il "Mercato dei Funghi" si svolge nel periodo estivo-autunnale, tutti i pomeriggi dalle ore 16.00 in poi, sotto l'ala della Piazza Mercato Comunale.

**Categoria F****Prodotto n. 44****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FUNGHI DI GIAVENO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Brevemente, si indicano i principali funghi che possono essere reperiti sul mercato di Giaveno:

- **Ovulo Buono - Reale** (*Amanita Caesarea*): il suo nome deriva da “*caesareum*” che in latino significa “dei Cesari” e, cioè imperiale. È un fungo molto ricercato per la sua ottima commestibilità. Può essere trovato, in estate-autunno, nei boschi di cedui, nelle radure, sotto i castagni, le querce e, soprattutto, in terreno siliceo. La carne è bianca, gialla sotto la cuticola del cappello, piuttosto tenera, priva di particolare sapori ed odori; quando si altera odora di uova marce.
- **Porcino Chiaro** (*Boletus Edulis*): da “*edulis*” in latino “commestibile”. E’ un fungo molto conosciuto; il suo habitat è rappresentato da boschi di faggio, abete e castagno. Il periodo di raccolta è compreso tra la fine dell’estate e l’autunno. La carne è soda, di colore bianco o leggermente brunastra. Ha un ottimo odore tipico fungino. Il cappello è piuttosto chiaro ma può presentare anche un colore brunastro-nero.
- **Porcino Moro** (*Boletus Pinicola*, sottospecie *Edulis*): può essere trovato nei castagneti in estate, nei faggeti in autunno. La carne è bianca e soda. Caratteristica è la pigmentazione rossa della carne sotto la cuticola del cappello. E’ una specie tra le migliori, che appare prima di ogni altra, già in primavera.
- **Porcino Estivo** (*Boletus Reticulatus*): da “*reticulum*,” in latino “rete” per le areolature sul cappello. Non è un fungo molto conosciuto nonostante sia ottimo. Il suo habitat è rappresentato da boschi di latifoglie. La carne ha le seguenti caratteristiche: bianca, citrina sotto i tubuli, molto cedevole nel cappello. Può essere raccolto in estate-autunno nei castagneti.
- **Porcino Bronzino** (*Boletus Aereus*): da “*aes-aeris*”, in latino “bronzo” per il suo colore. Fungo eccellente, considerato migliore del *Boletus Edulis*. Può essere trovato, tra maggio ed ottobre, nei querceti e nei castagneti. La carne è dura, bianca, non colorata sotto la cuticola del cappello. Odore e sapore sono gradevoli. E’ una specie a sé stante, spesso scambiata con il *Boletus Edulis* e con il *Boletus Pinicola*. Il cappello ha una superficie vellutata e non liscia.
- **Chiodino** (*Armarillaria Mellea*): il suo nome deriva da “*melleus*” che in latino significa “color miele”. Cresce in forma cespitosa sul terreno vicino alle radici di latifoglie e di conifere già degradate. Il colore di questo fungo è molto variabile ed è influenzato dalle radici della pianta ospite. La raccolta avviene in autunno.

La carne è bianca o pallida, soda, tenace nel gambo; ha un odore fungino appena percettibile ed il sapore è amarognolo. Allo stato adulto, si deve consumare solo il cappello. Una volta cotto, il fungo assume una colorazione nerastra. È di facile conservazione.

La raccolta dei funghi deve essere fatta in modo tale da non compromettere l’equilibrio ambientale; a tale scopo è vietato, durante la raccolta, usare strumenti che possono danneggiare il micelio fungino o contenitori in plastica che impediscono la dispersione delle spore sul terreno.

Tutti i giorni i “*bolajor*” (*bulajur*) partono alle 3 o alle 4 del mattino per essere nei “posti giusti” all’alba poiché sanno dove trovare i “porcini neri”, i più richiesti, o quelli autunnali i “*gris*”, oppure i porcini “estivi” dai colori chiari.

I raccoglitori portano i funghi presso il ben noto “Mercato dei Funghi di Giaveno” che ha radici molto antiche ed ha sempre coinvolto i *bolajor* di tutta la zona, costituendo una piccola fonte di reddito per

l'economia montana.

**Attualmente, la vendita al pubblico dei funghi sul “mercato di Giaveno” è controllata, durante la stagione della raccolta, sia da funzionari della ASL sia da esperti incaricati dalla Comunità Montana Valsangone, che rilasciano degli appositi certificati ad ogni venditore e per ogni contenitore (cestino, cassetta) a garanzia della salute pubblica, sia per quanto riguarda la commestibilità del prodotto sia per la sua freschezza.**

I controlli sono continui e costanti per tutti i giorni e per tutto il periodo, anche da parte dei Vigili Urbani.

Inoltre, nessun venditore può vendere i funghi senza l'apposito tesserino di “autorizzazione alla vendita”.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

**I funghi in oggetto vengono raccolti nei boschi intorno al comune di Giaveno (Torino).**

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati per la conservazione o l'imballaggio

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Da documenti fotografici del primo '800, il mercato dei funghi era situato in via Breccia (denominazione derivante dalla breccia praticata dal generale francese Catinat quando riuscì ad espugnare la Cittadella Abbaziale, alla fine del XVII secolo ed a distruggere il Palazzo dei Savoia).

Recentemente, il “Mercato dei Funghi” di Giaveno è stato spostato in Piazza Mautino (mercato coperto) ed è questo l'attuale luogo d'incontro dei ricercatori, degli esperti, dei compratori ove la “raccolta” viene esposta con cura.

**Categoria F****Prodotto n. 45****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: FUNGHI DI SANFRONT****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Sul mercato di Sanfront sono reperibili, in relazione alle diverse epoche (tardo-primaverili, estive ed autunnali), i seguenti principali funghi:

- **Ovulo Buono – Reale** (*Amanita Cesarea*): il nome deriva da “caesareum” che in latino significa “dei Cesari”, imperiale. Si tratta di un fungo con ottima commestibilità, reperibile in estate-autunno, nei castagneti. La carne è bianca, gialla sotto la cuticola del cappello, è tenera ed ottima da consumarsi cruda in insalata. Se alterato, odora di uova marce.
- **Porcino Chiaro** (*Boletus Edulis*): deriva da “edulis”, e cioè “commestibile”. Si tratta di un fungo molto conosciuto, reperibile in boschi di faggio, castagno e betulle. Normalmente si raccoglie da metà maggio, fino all'autunno. Il cappello è chiaro, ma può presentare anche un colore brunastro-nero.
  - **Porcino Moro** (*Boletus Vinicola*, sottospecie *Edulis*): è reperibile nei castagneti in estate, e in autunno nei faggeti. La carne è bianca e soda. E' caratteristico per la pigmentazione rossa della carne sotto la cuticola del cappello.
  - **Porcino Estivo** (*Boletus Reticulatus*): da “reticulum”, in latino “rete”, per le areolature sul cappello. Non è un fungo molto conosciuto nonostante l'ottima commestibilità. E' reperibile in boschi di latifoglie. Può essere raccolto in estate-autunno, in castagneti, betulle e noccioli.
- **Porcino Bronzino** (*Boletus Aereus*): da “aes, aeris”, in latino “bronzo”, per il colore. Si tratta di un fungo eccellente, addirittura migliore del *Boletus Edulis*. E' reperibile, tra maggio ed ottobre, tra le betulle e nei castagneti. Si tratta di una specie a sé stante, scambiata spesso con il *Boletus Edulis* e con il *Boletus Vinicola*. Il cappello presenta una superficie vellutata e non liscia.
- **Chiodino** (*Armarillaria Mellea*): il suo nome deriva da “melleus”, che in latino significa “color miele”. Cresce sul terreno, vicino alle radici di latifoglie. Il colore è variabile, dipendente dalle radici della pianta ospite. La raccolta avviene in autunno. La carne è bianca o pallida, soda, con un odore fungino appena percettibile, e con sapore amarognolo. Allo stato adulto, è consumabile soltanto il cappello. Cotto, assume una colorazione nerastra.
  - **Porcinello nero** (*Leccinum Scabrum*): è reperibile tra le betulle, in estate-autunno. E' molto simile, se non migliore, quanto a commestibilità, al *Boletus edulis*.
- **Porcinello rosso** (*Leccinum aurantiacum*): cresce tra le betulle, in estate-autunno, con carne molto croccante e deliziosa. Caratteristico è il cappello rosso-marroncino.
- **Gallinaccio** (*Cantharellus cibarius*): caratteristica è la frastagliatura del bordo del cappello; il colore è giallognolo, ha una carne piuttosto croccante; è reperibile tra giugno e settembre, nei castagneti e nel bosco ceduo.
- **Griffone** (*Grifola Frondosa*): è un fungo molto caratteristico, in quanto il cappello è costituito da numerosissimi cappelli imbricati, molto serrati nei giovani esemplari, a forma di spatola, ondulati, vellutati con ciuffetti di fibrille radiali, bruni, più scuri con accenno a una zonatura verso il margine. L'orlo è coperto da pori ed il peso può essere considerevole (fino a 10 kg). E' reperibile sul terreno, tra le radici dei castagni, tra metà agosto e fine settembre.
- **Lingua di brughiera** (*Albatrellus pes-caprae*): il cappello è molto caratteristico, in quanto ha la forma di una foglia di insalata, di colore marrone nella parte superiore, giallo nella parte inferiore. Al tatto è rugoso. Cresce nei mesi di agosto e settembre, tra le stoppie dei faggeti.

La raccolta dei funghi deve essere fatta evitando strumenti che possono danneggiare il micelio fungino, senza ricorrere a borse di plastica che impediscono la dispersione delle spore sul terreno. I “bulerè” partono di buon mattino per essere nei “posti giusti” appena albeggia. La raccolta è subordinata al rispetto delle norme regionali e statali e del regolamento vigente sul territorio della Comunità montana Valli Po, Bronda e Infernotto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di raccolta del “Funghi di Sanfront” (Cuneo) è rappresentata dai 2/3 del territorio comunale, essenzialmente nella zona montana e collinare.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati per la conservazione e l’imballaggio del “Funghi di Sanfront”.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

In genere, la raccolta è effettuata sia per autoconsumo, sia per la vendita a terzi senza trattamenti conservativi.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA’ TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I “Funghi di Sanfront”, da testimonianze locali, risultano essere tradizionali della zona ed essere commercializzati da più di venticinque anni.

**Categoria F****Prodotto n. 46****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: GRANO SARACENO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Grano Saraceno (*Fagopyrum Esculentum*) viene prodotto, ancora oggi, seguendo le seguenti metodiche di lavorazione: si procede al diserbo ed all'aratura del terreno; la semina avviene tra maggio e l'inizio di giugno. Dopo circa tre mesi, si procede al taglio del grano e lo sfalcio viene essiccato naturalmente. Successivamente, si esegue la battitura, la vagliatura, la raccolta e la macinatura del Grano Saraceno la cui farina, ancora oggi, è utilizzata per la preparazione di specialità alimentari.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Grano Saraceno è coltivato nella Valle Casotto e nel Comune di Pamparato.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La battitura avviene rispettando le metodiche tradizionali, con attrezzi non meccanici, e la macinatura con un mulino a pietra.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali in cui il prodotto in oggetto viene conservato e trasformato in farina sono in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Attualmente, la farina ottenuta serve per produrre specialità proposte da agriturismi e ristoranti tipici locali. Si presume che la comparsa di questo prodotto sia avvenuta all'epoca delle invasioni dei Saraceni.

**Categoria F****Prodotto n. 47****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: INSALATINA DI CASTAGNETO PO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'Insalatina di Castagneto Po appartiene alla specie *Lactuca sativa* L., famiglia delle Asteracee o Composite, pianta erbacea annuale, formante un grumolo centrale più o meno sviluppato di foglie tenerissime, intere e aderenti fra loro.

È una lattughina di piccolo calibro, simile alla tipologia Parella, con foglioline dal margine arrotondato, leggermente ondulate, formanti una rosetta di 10-15 cm di diametro. In origine, era presente sul territorio una sola varietà, di colore verde, alla quale, negli ultimi anni, si è unita un'altra varietà, di colore rosso, selezionata tramite incroci dal ceppo originario.

La parte edule è rappresentata dalle foglie formanti un cespo più o meno aperto, di piccolo calibro, che vengono consumate crude in insalata.

Tradizionalmente, veniva coltivata nelle zone collinari soleggiate tra i filari dei vigneti.

La tecnica colturale prevede la semina autunnale con raccolta invernale-primaverile.

L'origine del seme è commerciale e la selezione, ottenuta secondo il metodo tradizionale per essiccazione delle infiorescenze delle piante migliori, è affidata ad una ditta locale, che provvede al confezionamento ed alla commercializzazione. In alcuni casi, la selezione del seme avviene direttamente in azienda.

Le attuali produzioni sono diminuite nel tempo, nonostante la varietà sia apprezzata dal consumatore per le sue caratteristiche di tenerezza e sapore dolce.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è limitata a Castagneto Po ed ai comuni collinari limitrofi (S. Raffaele Cimena, Casalborgone, Rivalba, S. Sebastiano Po).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le piante vengono raccolte ad uno stadio di sviluppo precoce, prima che si formi la "testa", mondate delle foglie danneggiate od ingiallite e riposte in cassette di legno o di plastica per la commercializzazione; rappresentano un prodotto delicato e raffinato. La destinazione alla vendita per il consumo fresco è rappresentata, principalmente, dai dettaglianti o della vendita diretta dei produttori.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione, che è comunque limitata a pochissimi giorni, sono costituiti da magazzini e/o da celle frigorifere ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita, in regola con le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Dalle testimonianze orali degli agricoltori locali, si è accertato che questa varietà viene coltivata almeno dai primi anni del '900.

**Categoria F****Prodotto n. 48****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: LATTUGHINO DI MONCALIERI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Sotto il nome di *Lattughino di Moncalieri* sono raggruppate due tipologie di lattughe che si identificano sostanzialmente nella lattuga Parella e nella lattuga Zuccherina.

Entrambe appartengono alla specie *Lactuca sativa* L., famiglia delle Asteracee o Composite, e sono piante erbacee annuali, formanti un grumolo centrale più o meno sviluppato di foglie tenerissime, intere e aderenti fra loro.

La parte edule è rappresentata dalle foglie formanti un cespo più o meno aperto, di piccolo calibro, che vengono consumate di preferenza crude in insalata.

La tipologia Parella rappresenta una selezione della varietà Lattuga Cappuccio, di colore verde scuro opaco, con foglie corte, bollose, disposte a rosetta. È una produzione tipicamente primaverile ed i cespi vengono raccolti ad uno stadio di sviluppo che raggiunge un diametro di circa 10- 12 cm ed un peso di poche decine di grammi (20-40 grammi).

La lattuga Zuccherina rappresenta una selezione della varietà lattuga Romana, con foglie più lunghe, di colore verde chiaro lucente, lisce, disposte a rosetta più appressata. La produzione può interessare tutte le stagioni, sia in pieno campo sia in coltura protetta, ed i cespi sono raccolti ad uno stadio di sviluppo precoce, quando raggiungono il peso di poche decine di grammi (15-30 grammi).

Entrambi i prodotti presentano caratteristiche di fragranza, croccantezza e freschezza. Il tipo Zuccherina, come ben sottolinea il nome, è decisamente più dolce al gusto e di consistenza più tenera.

La semina avviene a spaglio, su terreno affinato e ben preparato sia in pieno campo che in tunnel, e generalmente non sono necessari grossi interventi di carattere fitoiatrico durante il ciclo colturale.

L'origine della semente è commerciale ed i produttori si approvvigionano da rivenditori della zona che commercializzano materiale riprodotto o distribuito da ditte sementiere di rilevanza nazionale (Olter Sementi di Asti; Carrara F.lli di Parma).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione tipica di questo ortaggio si identifica nei comuni della cintura sud-est di Torino (Moncalieri, Nichelino e comuni limitrofi), tradizionalmente vocati alla produzione di ortaggi per i mercati cittadini.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le piante vengono raccolte ad uno stadio di sviluppo precoce, prima che si formi la "testa", mondate delle foglie danneggiate od ingiallite e riposte in cassette di legno o plastica per la commercializzazione; rappresentano un prodotto delicato e raffinato.

I canali commerciali preferenziali sono rappresentati dalla vendita diretta presso le aziende produttrici oppure dalla vendita a dettaglianti; una piccola quota è destinata alla grande distribuzione sempre più interessata alla commercializzazione di prodotti locali e particolari.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione, che comunque è di pochissimi giorni, sono costituiti da magazzini e/o celle frigorifere ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Dalle testimonianze orali degli agricoltori locali, si è accertato che questo prodotto viene coltivato almeno dai primi anni del '900.

**Categoria F****Prodotto n. 49****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MARRONE DELLA VAL PELLICE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

**Il "Marrone", così come viene definito, si differenzia dalla più comune castagna non solo per la pezzatura maggiore, ma anche per la colorazione non troppo scura della superficie caratterizzata da striature brune ben evidenti, una scarsa resistenza alla sbucciatura che ne facilita la lavorazione ed un limitatissimo sviluppo e penetrazione della pellicola membranacea (episperma) che internamente si inserisce nel frutto e si rimuove con difficoltà.**

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I castagneti della Val Pellice sono localizzati nella fascia pedemontana e montana fra i 500 e i 1.000 metri di quota, quasi a formare un anello lungo l'intero asse della Valle.  
All'interno della Valle, le zone castanicole di maggiore interesse si trovano nei comuni di Bobbio Pellice, Villar Pellice, Torre Pellice, Luserna S. Giovanni e Lusernetta.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non viene effettuata una prima lavorazione. La destinazione d'uso prevede la commercializzazione del prodotto fresco.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Si tratta, solitamente, di ambienti freschi e arieggiati, presenti nei locali dell'azienda agricola che permettono una buona conservazione del prodotto senza alterarne le caratteristiche originarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La migliore testimonianza della presenza storica del castagno da frutto in Val Pellice è fornita dalle rilevanti dimensioni dei castagneti presenti in valle.

**Categoria F****Prodotto n. 50****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MARRONI DELLA VALLE DI SUSA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

I "Marroni della Valle di Susa" designano il frutto delle cultivar di castagna "**Marrone di San Giorgio**" (clone TO 13), "**Marrone di Bruzolo**" (clone TO 14) e "**Marrone di Meana**" (clone TO 15) coltivate nell'areale valsusino

I "Marroni della Valle di Susa" presentano una forma ellittica-allungata, in prevalenza arrotondata, con pelosità fitta anche se non molto estesa.

La pezzatura si può definire variabile tra quella "grossa" (da 60 a 70 frutti per kg di prodotto non selezionato) e quella "medio piccola" (da 81 a 90 frutti per kg di prodotto non selezionato). La torcia del prodotto si presenta media o medio-lunga con stili disseccati, corti e di colore bruniccio. La cicatrice ilare è di forma variabile, con tendenza al rettangolare e con leggera pelosità residua al contorno. La raggiatura stellare nel prodotto non è molto estesa e presenta bordi frastagliati di colore lievemente più intenso del resto dell'ilo.

Il prodotto presenta un pericarpo di colore marrone, piuttosto chiaro, con striature più scure, frequenti, rilevate con l'interno in prevalenza leggermente peloso, l'episperma è di colore nocciola chiaro con striature più scure che si separa prevalentemente con facilità dal seme. Il seme, infine, è di colore giallo chiaro, di gradevole sapore zuccherino e con scarsa percentuale di settatura.

Le condizioni ambientali di coltura dei castagneti destinati alla produzione dei "Marroni della Valle di Susa" sono quelle tradizionali della zona, atte a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti d'impianto e le forme di allevamento sono quelli in uso generalizzato con una densità di piante per ettaro variante da 80 a 120 piante. Le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccolta, in special modo per i nuovi impianti, sono atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.

La produzione unitaria massima è di 25 quintali per ettaro di coltura specializzata.

La eventuale conservazione dei "Marroni della Valle di Susa", al fine di dilazionarne la commercializzazione del prodotto fresco, viene effettuata secondo i metodi tradizionali.

Per i "Marroni della Valle di Susa" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria IGP da parte della Associazione Produttori Marroni della Valle di Susa. La comunicazione di tale richiesta è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**Il prodotto in oggetto è coltivato in tutti i comuni della Valle di Susa**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il prodotto in oggetto viene raccolto in sacchi alla rinfusa e, normalmente, viene effettuato un sommario campionamento da parte dell'acquirente-grossista. Nei magazzini dei grossisti, i Marroni sono, poi, oggetto di particolari operazioni quali: spazzolatura, lavaggio, selezione, calibratura, curatura, asciugatura, risanamento, campionamento, immagazzinamento prima della commercializzazione. Queste azioni aumentano la possibilità di conservazione del prodotto per l'immissione sui mercati nazionali ed esteri.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Nella Valle di Susa, si hanno notizie circostanziate a partire dal 1200 d.C. Tra i tanti castagneti merita di essere ricordato il "castagneretum di Templaris", appartenente all'ordine dei Templari, situato tra i Comuni di Villarfocchiardo e San Giorio di Susa ove, ancora oggi, vi sono le più antiche ceppaie.

Per tutto il Medioevo, questi prodotti venivano chiamate "castagne". Il nome "marrone" si diffonde più tardi, anche se è probabile che le piante fossero già di questa varietà.

Ancora sotto Carlo II, si assiste alla ripresa dell'economia e, soprattutto nella zona tra Mattie e Villarfocchiardo, la raccolta delle castagne garantiva un lavoro alquanto remunerativo, come dimostrano testimonianze storiche. Per tutto il 1700 e 1800 la castagna in Valle Susa ha continuato a costituire un'importante ed insostituibile fonte alimentare e di reddito per le popolazioni delle zone collinari e montane.

Successivamente, la coltura si diffuse mediante la promozione fatta dalle istituzioni monastiche che costituirono estesi castagneti in tutta la Valle di Susa.

I documenti che attestano la storicità del prodotto sono:

- Bollettario del "Consorzio fra i Produttori di Marroni e di Castagne" per la stagione autunnale 1896-1897.
- Lettera della "Baratti e Milano" del 12 novembre 1898.
- Lettera della Camera di Commercio ed Arti di Firenze del 6/10/1896.
- Documenti finanziari degli Stati della Monarchia piemontese, pubblicato dalle Officine Grafiche della Società Tipografico-Editrice Nazionale nel 1908.
- Lettere della "Mugolino & C" del 8/8/1897, del 31/8/1897 e del 8/10/1897.
- Lettere della "Federico Perelli" del 19/10/1897 e del 25/10/1897.
- Lettera di "Emanuel Levy" del 7/10/1907.
- Lettere della "Marrons Glacés de l'Ardeche" del 1/2/1896, e del 31/8/1899.
- Lettera della Camera di Commercio ed Arti di Torino del 16/2/1894.
- Lettere della Camera di Commercio Italiana in Parigi del 20/6/1895, del 30/9/1895 e del 12/12/1896.
- Lettera della "Marrons glacés par la Vapeur" del 28/1/1899.
- Lettere della "Antoine Decucis & A. Tirveillot" del 30/11/1897, del 3/12/1897 e del 16/12/1897.
- Lettera della "Maison Courtefois" del 11/1/1895.
- Lettera della "Maison Mazzucchi" del 5/10/1897.
- Statistica del commercio speciale di importazione e di esportazione tra la Francia e l'Italia della Camera di Commercio Italiana in Parigi del 24/7/1896.
- Documenti del "Trasporto Internazionale per Strada Ferrata" del 28/11/1896 e del 18/12/1897.

**Categoria F****Prodotto n. 51****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELA CARLA DELLA VAL BORBERA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO****La Mela Carla è una mela di medie dimensioni caratteristica della media e alta Val Borbera.**

La scheda pomologica della Mela Carla corrisponde a quella già rilevata dalla Regione Piemonte.

La pianta presenta vigoria media, portamento aperto e fruttifica su lamburde e su rami misti; i frutti hanno una pezzatura media piccola, la buccia è giallo verde con sovracoloro rosso aranciato e la polpa è bianca fondente e di sapore dolce. La raccolta è medio precoce (2<sup>a</sup>–3<sup>a</sup> decade di settembre) e la completa maturazione avviene in magazzino in tardo autunno.

Le tecniche di coltivazione sono riconducibili alla pratica dell'agricoltura biologica. La Mela Carla è coltivata principalmente per il consumo familiare e le eccedenze sono destinate alla vendita diretta.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni di : Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per il tipo di prodotto non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della maturazione definitiva e della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Storicamente, la Mela Carla era talmente diffusa in Val Borbera che, ancora alla fine degli anni '60, le eccedenze venivano raccolte a terra e inviate nell'Astigiano alla rifusa a mezzo di camion ed avviate alla "spumantizzazione".

**Categoria F****Prodotto n. 52****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELA DI SAN MARZANO OLIVETO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La mela di San Marzano è coltivata sulle colline Sanmarzanesi, dove, le peculiari caratteristiche pedoclimatiche della zona, conferiscono al prodotto finale, mele della varietà Golden, eccellenti qualità organolettiche che ne esaltano, in particolare, i profumi, ed hanno un giusto equilibrio tra acidi e zuccheri che assicurano anche una buona conservabilità del prodotto. La mela di San Marzano è una mela di buona pezzatura, croccante, con alto valore biologico.

I frutti vengono raccolti manualmente all'incirca nella prima decade di settembre quando l'insieme di colorazione, acidi e zuccheri hanno raggiunto i livelli qualitativi ottimali. Essi sono posti in cassette o bins e trasferiti in azienda, dove è effettuata una selezione dei frutti, per scartare quelli che presentano difetti visivi dovuti alla presenza di danni da agenti patogeni o a traumi meccanici di raccolta e di trasporto. E', inoltre, effettuata una calibratura dei frutti per uniformare il prodotto posto in vendita. La maggior parte delle mele è rivolta al consumo immediato mentre le partite destinate ad essere consumate dopo qualche mese vengono stoccate in celle refrigerate.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione si estende su tutto il territorio del comune di San Marzano Oliveto, Mosca, Calamandrana e Nizza Monferrato.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per lo stoccaggio e la vendita diretta in azienda, si utilizzano casse di legno che possono contenere 15-18 kg di mele mentre, per quanto riguarda la vendita al minuto, i materiali impiegati per il confezionamento sono sacchetti di materiale plastico o cassette di cartone che contengono 8 – 10 kg di mele. Le uniche attrezzature impiegate per la lavorazione del prodotto sono le macchine calibratrici che dividono il prodotto in base alle sue dimensioni.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Non esistono particolari locali di lavorazione del prodotto ad eccezione delle celle refrigerate dove la temperatura viene mantenuta costante intorno ai 2–3°C per evitare fenomeni di sovraturazione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le metodiche di lavorazione del prodotto sono sempre le stesse, con il passare degli anni si sono solo affinate le tecniche di raccolta che prevedono una più accurata scelta del momento ideale per lo stacco dei frutti.

La produzione di mele, nell'areale considerato, avviene da parecchi decenni, come documentato da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 53****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELA GOLDEN DI CUNEO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

L'indicazione "Mela Golden di Cuneo" designa il frutto delle cultivar appartenenti al gruppo varietale Golden Delicious.

Le caratteristiche fondamentali sono, per quanto riguarda gli aspetti gustativi, la consistenza, la croccantezza e succosità della polpa abbinate ad un giusto equilibrio di dolcezza ed acidità. Non sono da trascurare le caratteristiche estetiche quali forma allungata, colore giallo-oro al momento dell'immissione al consumo, sfaccettatura rosata/aranciata (favorita dagli ambienti montani e pedemontani), limitata o assenza di rugginosità.

La "Mela Golden di Cuneo" può subire con ottimi risultati conservazioni anche prolungate; i metodi utilizzati sono quelli tradizionali, attraverso la refrigerazione. Durante il periodo di frigoconservazione vengono assicurati valori di temperatura, umidità e composizione atmosferica tali da non alterare le peculiari caratteristiche qualitative.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione della mela in oggetto comprende il territorio della provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione della "Mela Golden di Cuneo", ai fini dell'immissione sul mercato, viene effettuata utilizzando le seguenti confezioni: plateau in cartone, cartone telescopico, cassette in legno, cassetta in materiale plastico recuperabile.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La coltivazione della Mela Golden in provincia di Cuneo ha una tradizione consolidata da molti anni. Infatti già nell'annuario della Regia Stazione di Torino vol XI 1929-1930, G. Haussman nella sua relazione inerente l'ortofrutticoltura in Piemonte, cita come coltura importante per il cuneese quella delle pomacee. Tra le varietà più importanti egli cita diverse cultivar di mela gialla tra cui: **Verdese**, **Varechine**, **Mela Losa** (di cui sottolinea l'ottimo sapore), **Mela Bel fiore gialla**, **Mela Gamba Fine** ed altre ancora.

Storicamente l'incidenza della varietà di mela gialla (quindi precursore dell'attuale Golden Delicious) hanno sempre rappresentato almeno il 50% della produzione provinciale.

La diffusione su larga scala della varietà Golden Delicious avvenne negli anni '50.

**Categoria F****Prodotto n. 54****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELA RENETTA GRIGIA DI TORRIANA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

**La Renetta Grigia di Torriana prende il nome dalla caratteristica della sua buccia, totalmente rugginosa, e dalla omonima località di Barge, dove viene coltivata.**

L'albero della renetta presenta una vigoria medio-scarso, un portamento aperto e fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti. L'epoca di fioritura si può definire precoce e corrisponde alla seconda settimana di aprile, mentre la raccolta avviene nella seconda decade di ottobre. La renetta grigia presenta una pezzatura media, una forma tronco conica breve e simmetrica, un profilo trasversale circolare, un peduncolo corto e medio basso, una buccia ruvida, rugginosa fino al 100% con lenticelle grandi e rugginose. La polpa del frutto ha una tessitura grossolana, un sapore dolce-acidulo ed un colore bianco-crema.

La Renetta Grigia di Torriana necessita di pochi trattamenti fito-sanitari ed è una mela adatta per la cottura in forno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La renetta grigia di Torriana è coltivata in frazione S. Martino di Barge - località Torriana - e nel comune di Barge. La coltivazione di questa mela si è anche estesa ai comuni di Bagnolo e di Cavour.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il prodotto in oggetto ha una buona conservazione (si conserva ottimamente in frigorifero per 180-200 giorni ed è adatto alla cottura in forno) e può essere soggetto a stagionatura, anche fuori dalla cella frigorifera.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La prima conservazione avviene in vecchi porticati aziendali adibiti a magazzino.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La renetta grigia di Torriana è coltivata da ben oltre 25 anni nel territorio del comune di Barge, come riportato oralmente da diverse generazioni (era soprannominata *pum ruslen*, che, in dialetto piemontese, significa “mela arrugginita”). La coltivazione di questa mela nella frazione di Torriana si è diffusa, poi, altrove dal 1905, soprattutto nella zona di Bagnolo e Cavour. Questo prodotto è riportato anche negli elenchi degli espositori all’“OTTOBRATA” del 1937.

Regina delle mele da cuocere in forno, in passato, nel Pinerolese, era messa in composta: alla fine dell’inverno le “grigie” venivano messe a fermentare per due mesi in barili colmi d’acqua, ricoperte da un *paissas* di paglia di segale e da una *losa* di pietra di Luserna.

Alla fine dell’Ottocento, prodotta in migliaia di quintali ed esportata in Germania, Inghilterra e, addirittura, in Egitto, oggi, la sua produzione è drasticamente ridotta.

**Categoria F****Prodotto n. 55****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELANZANA VIOLETTA CASALESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La Melanzana violetta (*Solanum melogena L.*) appartiene alla famiglia delle solanaceae ed è coltivata per la produzione delle bacche eduli.

E' coltivata nel mondo su una superficie di oltre 380 ettari. I principali paesi produttori sono: Cina, Turchia, Egitto.

Il tipo di melanzana violetta, tipico dell'areale casalese, è una bacca di forma cilindrica o leggermente ovale di color viola purpureo brillante con sfumature biancastre, con polpa bianca con presenza di semi a maturità. La raccolta generalmente inizia a luglio per finire a settembre (per i trapianti del mese di aprile/primi di maggio), in pieno campo. Il prodotto viene raccolto in campo in cassette di plastica e successivamente trasportato al centro aziendale dove generalmente viene lavato in vasche (cemento-ferro-resina) e confezionato in cassette di legno (40x60).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di coltivazione è il casalese nei comuni di Frassineto Po e Villanova Monferrato.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'imballaggio per la raccolta e la conservazione è attuato attraverso cassette di legno e plastica 40x60 cm e di altezza 30-32 cm.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto è principalmente lavorato dagli agricoltori che dispongono di locali aziendali tipici delle cascine, in regola con le attuali disposizioni legislative riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La presenza e la coltivazione della melanzana violetta nel casalese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 56****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE AUTOCTONE DEL BIELLESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Nel Biellese, esiste un patrimonio considerevole di vecchie varietà di mele che possono essere distinte in “mele a larga diffusione” ed in “mele a media diffusione”

Per quanto concerne il primo gruppo, si citano:

- **Pum d'la biula:** tale varietà di mela è diffusa nel biellese centro-occidentale. La raccolta avviene la I decade di ottobre mentre si consumano da gennaio e si conservano fino a maggio. Il frutto ha forma appiattita; il profilo equatoriale è circolare; il peduncolo è medio lungo; la cavità peduncolare è mediamente profonda e liscia; il calice è chiuso e leggermente appiattito mentre la cavità calicina è poco profonda e leggermente solcata.

La buccia è liscia, sottile, un po' untuosa (l'untuosità aumenta con la maturazione) e presenta mazzature e/o striature di colore rosso vivo. Essa ha, tra le caratteristiche, numerose ed evidenti lenticelle di colore biancastro.

La polpa è di colore bianco-verdastra, succosa, di consistenza tra il sodo ed il croccante, con sapore gradevolmente acidulo ed è poco profumata.

La “Pum d'la biula” è una delle mele più caratteristiche per forma, colore e conservazione anche se, talvolta, si tende a confonderla con varietà provenienti da oltreoceano.

- **Dosc piàt:** pianta diffusa nel biellese occidentale. La raccolta avviene la III decade di settembre, può essere consumata subito dopo la raccolta e si conserva fino a marzo. I frutti hanno una forma appiattita; il profilo equatoriale è circolare; il peduncolo è lungo e sottile ed è l'elemento che le caratterizza rispetto ad altre mele simili. La cavità peduncolare è profonda, lievemente rugginosa e liscia; il calice è chiuso ed appiattito mentre la cavità calicina è mediamente profonda, liscia o lievemente rugosa.

La buccia è liscia, piuttosto coriacea con una caratteristica macchia rossa all'insolazione. Le lenticelle sono poche, evidenti e regolari.

La polpa ha una consistenza soda, lievemente succosa, ha un sapore dolciastro ed è leggermente profumata. E' caratterizzata da un retrogusto che ricorda il sapore delle spezie ed ha un colore bianco puro.

Si può ritenere che la diffusione di questa mela sia partita dal Comune di Mongrando o, comunque, dalla Valle Elvo. E' ottima sia cruda che cotta.

- **Piatlin:** varietà di mele diffuse nel biellese centro-occidentale. In alcune zone della Serra queste mele sono conosciute come **Piatarlini**. La raccolta avviene la III decade di settembre, può essere consumata subito dopo la raccolta e si conserva fino a marzo. I frutti hanno una forma appiattita; il profilo equatoriale è circolare e lievemente costoluto; il peduncolo è da medio a corto. La cavità peduncolare è mediamente profonda e lievemente rugosa; il calice è aperto ed eretto mentre la cavità calicina è mediamente profonda e lievemente rugosa.

La buccia, di colore rugginoso, tra il verdastro ed il bronzato, è rugosa, grinzosa, bitorzoluta e si contraddistingue per essere particolarmente sottile. Le lenticelle sono numerose e visibili con una lente.

La polpa, leggermente profumata, ha una consistenza croccante, succosa con sapore lievemente acidulo, aromatico ed un gusto spiccato tra nocciola e mandorla.

La “Piatlin” è una tra le più caratteristiche mele del biellese. La forma particolare e l'aroma la rendono unica ed inconfondibile.

- **Rigadin Piantassùn:** tale varietà di mele è diffusa nel biellese occidentale. La raccolta avviene la I decade di settembre, può essere consumata da fine settembre e si conserva fino a gennaio-febbraio. I frutti hanno una forma sferoidale appiattita; il profilo equatoriale è costoluto; il peduncolo è medio. La cavità peduncolare è media e lievemente solcata; il calice è chiuso ed eretto mentre la cavità calicina è profonda e solcata.

La buccia, untuosa al tatto, ha una base di colore giallo intenso striata di rosso violaceo; essa è abbastanza spessa e mediamente coriacea. Le lenticelle sono poco evidenti e regolari.

La polpa, intensamente profumata, ha una consistenza soda, è succosa con sapore acidulo ed ha un colore bianco puro.

E' una delle mele più profumate ed è uno dei frutti che sono stati salvati dall'estinzione.

Tra le mele di origine biellese a media diffusione possono, invece, essere ricordate:

- **Pum d'aràm:** tale varietà di mele è diffusa nel biellese orientale. La raccolta avviene la I decade di ottobre, può essere consumata da fine novembre e si conserva fino a gennaio. I frutti hanno una forma tronco-conica oblunga ed asimmetrica; il profilo equatoriale è costoluto; il peduncolo è corto. La cavità peduncolare è media, rugosa, rugginosa e lievemente solcata; il calice è chiuso ed appiattito mentre la cavità calicina è poco profonda, liscia, costoluta ed asimmetrica.

La buccia, lievemente cerosa su un lato è liscia, sottile e rugosa e, dalla parte dell'insolazione assume una colorazione rugginoso-ramata. Le lenticelle sono numerose, evidenti, regolari e non areolate.

La polpa, gradevolmente dolce verso la buccia e piacevolmente acidula verso l'interno, ha una consistenza croccante e succosa.

Con lo stesso nome, in altre zone del Piemonte come la Val d'Ossola, si identificano genericamente le mele rugginose.

- **Dosc dur:** tale varietà di mele è diffusa nel biellese occidentale. La raccolta avviene la III decade di settembre, può essere consumata da fine novembre e si conserva fino a febbraio-marzo. I frutti hanno una forma sferoidale appiattita ed irregolare; il profilo equatoriale è circolare o lievemente costoluto; il peduncolo è corto e mediamente grosso. La cavità peduncolare è liscia, rugginosa, mediamente profonda; il calice è chiuso ed appiattito mentre la cavità calicina è poco profonda e lievemente solcata.

La buccia è liscia, cerosa, spessa ed ha un caratteristico sapore amarognolo. Le lenticelle sono evidenti, irregolari, areolate e poco numerose.

La polpa ha una consistenza sodo-compatta, abbastanza asciutta ed un sapore dolce ma con poco gusto e profumo.

La mela "Dosc dur" era utilizzata in cucina per la preparazione di un piatto tipico ormai quasi dimenticato: rape, salsicetta e mele.

- **Partùs:** tale varietà di mele è diffusa nel biellese occidentale. La raccolta avviene la II decade di ottobre, può essere consumata da marzo e si conserva fino a giugno. I frutti hanno una forma sferoidale lievemente asimmetrica; il profilo equatoriale è leggermente costoluto; il peduncolo è corto. La cavità peduncolare è profonda, liscia, lievemente solcata e leggermente rugginosa; il calice è chiuso ed eretto mentre la cavità calicina è asimmetrica, mediamente profonda, molto incavata, a sezione ovale o elissoidale.

La buccia è liscia e piuttosto sottile e le lenticelle, visibili solo con la lente, sono poco evidenti, regolari ed areolate.

La polpa ha una consistenza croccante e succosa con sapore acidulo ed ha un colore da bianco-verdastro a bianco-crema.

Tale varietà di mele, seppure non molto gradevole al palato, era coltivata per la sua lunga conservazione. Non è raro, infatti, trovare nei mesi di marzo-aprile mele che, cadute dall'albero e non raccolte, si trovano in perfetto grado di conservazione.

- **Ruzg-nént o rizgiulént:** tale varietà di mele è diffusa nel biellese centro-occidentale. La raccolta avviene la II decade di settembre, può essere consumata da novembre e si conserva fino a gennaio-febbraio. I frutti hanno una forma da tronco-conica breve a sferoidale asimmetrica; il

profilo equatoriale è circolare e lievemente costoluto; il peduncolo è da corto a medio-grosso. La cavità peduncolare è profonda, irregolare e rugosa; il calice è eretto e semiaperto mentre la cavità calicina è mediamente profonda ed asimmetrica.

La buccia è rugosa, lievemente bitorzoluta, rugginosa uniforme e mediamente sottile. Le lenticelle sono poco numerose, scarsamente evidenti ed areolate bianco su bruno.

La polpa, di sapore gradevolmente acidulo ed aromatico, ha una consistenza croccante e succosa ed un colore bianco-crema.

La mela “Ruzg-nént” o “Rizgiulént” è, tra le mele acidule, una delle migliori da forno. E’ conosciuta anche come Arzgulent, Ad La Pel dal Babi, Renette D’Ungheria, ecc. e fa parte della grande famiglia delle “ruggini”.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione è ancora diffusa, a seconda della varietà, nelle sopracitate zone del biellese.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e/o materiali impiegati per la conservazione o per l’imballaggio delle cultivar di mele in oggetto.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La conservazione è effettuata in “fruttai” naturali, ricavati da locali dell’abitazione (cantine, magazzini, ecc.), in mucchi non troppo alti o in cassette di legno. I locali sono in regola con le vigenti normative igienico-sanitarie.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA’ TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione delle varietà di “Mele autoctone del biellese” ha origini antiche.

Il consumo di mele accompagna anche momenti particolari di festa (ad esempio, feste paesane) nonché piatti tradizionali.

Tali varietà di mele erano utilizzate anche per la produzione del succo di mele preparato secondo una metodologia che vanta una tradizione plurisecolare durante le feste di paese, come, ad esempio avveniva a Sagliano Micca (Biella). In quelle occasioni, si portava in piazza un torchio e si effettuava la torchiatura della frutta in presenza della popolazione. Il succo, consumato immediatamente dagli astanti, accompagnava fumanti caldarroste.

**Categoria F****Prodotto n. 57****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DEL MONFERRATO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Brevemente, si indicano le principali caratteristiche delle varietà locali di mele ancora coltivate e commercializzate nel Basso Monferrato:

- **Canditin-a:** mela rinvenuta nel territorio di Odalengo Piccolo e nei paesi confinanti. I frutti sono grossi, di forma arrotondata, di colore rosso sfumato; la polpa bianca è leggermente asprigna e molto succosa. Nel passato, era usata molto in giugno come dissetante durante la mietitura. Si ipotizza che il nome di questa varietà sia derivato dal nome di una donna che si chiamava Candida (diminutivo dialettale affettuoso "Canditin-a") che aveva un melo selvatico in una vigna di sua proprietà. Pur non essendo innestata, questa pianta si mise a produrre frutti grossi, abbondanti e originali. Furono subito parecchi i conoscenti che chiesero alla "Canditin-a" un rametto per l'innesto.
- **Ciucarín-a:** mela diffusa in tutto il Monferrato, dalla forma allungata, di colore giallo sfumato rosso; la polpa è croccante e dolce. La sua caratteristica principale sono i semi che, al momento della maturazione, si staccano dal loro alveolo, e, agitandola, producono un suono caratteristico.
- **Pom Marcoun:** mela tipica del Monferrato Astigiano Casalese. La forma è arrotondata, il colore rosso verde, la polpa è croccante, dolce e aromatica. Può essere conservata fino a marzo se mantenuta in ambienti freschi. Questo tipo di mela viene anche usato per preparare dolci con ricette di una volta.
- **Ruscai-o:** mela tipica di Odalengo Piccolo. Le sue caratteristiche sono la lunga conservazione naturale fino a maggio, la forma arrotondata leggermente appiattita, il colore verde giallo sfumato di rosso, con la polpa croccante non esageratamente dolce. Gli anziani del paese ricordano che, al momento della raccolta, questa varietà di mela veniva interrata per la sua conservazione e mangiata in primavera.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**La coltivazione delle cultivar di melo del Basso Monferrato avviene da Cavagnolo ad Asti a Moncalvo, Odalengo Piccolo, Vignale e Casale Monferrato. Si è notato che, per garantire la loro tipicità, dovrebbero essere coltivate ad un'altitudine superiore ai 200 metri.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati per la conservazione o l'imballaggio delle cultivar di mele in oggetto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione delle mele sono costituiti da magazzini e/o cantine in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, ove il prodotto viene collocato in attesa della maturazione e delle commercializzazione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Non esistono testi documentati di questi tipi di cultivar, ma solo le testimonianze di persone anziane. Peraltro, le piante madri secolari, ancora presenti nella zona, testimoniano la tradizionalità locale delle cultivar in oggetto a rischio di estinzione.

**Bibliografia**

- Il Monferrato, anno CXXIII, n. 78

**Categoria F****Prodotto n. 58****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VAL CURONE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

**Caratteristica della mela della Val Curone è la coltivazione senza irrigazione nella fascia collinare e pedemontana. Essa viene raccolta a maturazione fisiologica in terreni asciutti.**

Nella zona, si è avuto, in questi ultimi anni, l'aggiornamento varietale e, quindi, anche economico dei frutteti, con il conseguente aumento del numero di ettari coltivati a mele.

In passato era assai coltivata la Mela Carla, mentre ora hanno il sopravvento le varie Renette e cominciano ad affermarsi le varietà americane Delicious e Golden Delicious.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende la zona Collinare e Montana della Val Curone.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione delle "Mele della Val Curone", ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone, in legno o in materiale plastico:

- Plateau in cartone
- Cartone telescopico
- **Cassetta in legno**
- Cassetta in materiale plastico recuperabile

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La eventuale conservazione delle "Mele della Val Curone" avviene secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, in locali dove vengono assicurati valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da non alterare le peculiari caratteristiche qualitative.

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La frutticoltura nella Val Curone risale all'inizio del secolo. Uno dei suoi pionieri fu il padre dell'avv. Carlo Baravalle, che oggi ben può considerarsi, a sua volta, il padre della intensificata e moderna coltura della frutta della zona.

Le mele sono state coltivate in Val Curone da molte decine d'anni e ciò è stato documentato da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 59****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VAL SANGONE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Brevemente, si indicano le principali caratteristiche delle varietà locali di mele ancora coltivate e commercializzate nell'areale di Giaveno:

- **Magnana:** i frutti hanno una pezzatura piccola, la buccia è liscia, di colore rosso/giallo e la polpa è caratterizzata da un sapore acidulo. La raccolta viene effettuata in inverno e la maturazione avviene, in magazzino, in primavera.
- **Cantin:** i frutti hanno una pezzatura piccola, la buccia è rugosa, di colore rosso screziato mentre la polpa è caratterizzata da un sapore acidulo. La raccolta viene effettuata in inverno e la maturazione avviene in magazzino, in primavera.
- **Ronzè:** mela di colore rosso amaranto, di pezzatura media; la buccia è liscia e setosa mentre la polpa è farinosa, sugosa ed ha un sapore delicato e dolce. La raccolta viene effettuata in inverno e la maturazione avviene in magazzino in primavera.
- **Prun:** le caratteristiche di questa mela sono la buccia sottile e setosa e di colore giallo/rosso; la pezzatura è piccola; il sapore è acidulo mentre la raccolta e la maturazione sono autunnali (ottobre-dicembre).
- **Domenici:** mela di pezzatura grande e di colore giallo con striature rosse. La buccia è liscia mentre la raccolta è effettuata in inverno e la maturazione avviene in magazzino in primavera.
- **Morella:** i frutti sono di pezzatura grande; la buccia si presenta setosa e liscia, mentre la polpa tenera ha un sapore acidulo. La raccolta e la maturazione avvengono in autunno.

L'inizio del ricupero delle varie specie, per la coltivazione e commercializzazione, avvenne nei primi del '900 (dal nonno degli attuali coltivatori Ughetto). In seguito la coltivazione si è estesa con gli innesti ed eliminando le vecchie piante.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**La coltivazione delle cultivar di melo in oggetto erano, un tempo, tipiche della Alta Val Sangone ma, oggi, sono coltivate solo più a Giaveno.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati per la conservazione o l'imballaggio delle cultivar di mele in oggetto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La raccolta delle mele avviene giornalmente e sono vendute direttamente sul mercato dei "prodotti locali" di Giaveno, al mattino, tutti i giorni della settimana (domenica inclusa).

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA</b>
--

L'azienda produttrice risale all'inizio del '900 e, da generazioni, si dedicano all'ortofrutticoltura su un terreno di 30 giornate con moderne attrezzature ed un esteso impianto di irrigazione.
---

**Categoria F****Prodotto n. 60****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VALLE BRONDA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Sui terreni della Valle Bronda, particolarmente indicati per la melicoltura, si producono, con un'attenta valorizzazione delle risorse naturali presenti in un ambiente integro, ottime mele esteticamente inconfondibili e di elevata qualità gustativa.

Coltura di antica tradizione che, negli ambienti pedemontani delle Valli del Viso, trova condizioni ottimali quali altitudine, luminosità, escursione termica che esaltano le caratteristiche organolettiche dei frutti, rendendo succosa e croccante la polpa e favoriscono la colorazione.

Brevemente si indicano i principali tipi di mela che vengono coltivati in loco:

Golden e Red Delicious frutto dolce e succoso, con polpa croccante di color bianco, esente da rugginosità ed untuosità, che nel tipo "Red" presenta un colore rosso brillante e nella categoria "Golden" presenta una colorazione giallo dorato con sfaccettature rossastre. Il periodo di raccolta va dal mese di settembre al mese di ottobre.

Gala: frutto di maturazione estiva, molto profumata dall'ottimo sapore. La raccolta si effettua nei mesi di agosto e settembre.

Renetta del Canada: dal sapore un po' acidula, è particolarmente indicata per coloro che hanno problemi diabetici ed è ottima per fare lo "strudel". Ha forma un po' appiattita e una pezzatura medio-grossa.

Occorre inoltre citare altre varietà che sono in via di espansione come la Fuji, di tardiva maturazione, dal sapore ottimo e di buona conservazione, altre varietà sono la Jona Gold l' El Star e la Jubilé.

Una citazione merita il "Consorzio Mela della Valle Bronda" che da anni promuove l'immagine della produzione locale ottenuta con l'applicazione delle regole tecniche molto severe dove l'impiego delle sostanze chimiche è stato drasticamente ridotto e dove la qualità gustativa alla raccolta viene certificata con metodi scientifici. Si tratta di un'esperienza tecnica fra le più avanzate nell'arco alpino che ha consentito di recuperare, con criteri di rigorosa professionalità, valori vocazionali unici abbinati a risorse naturali tipiche di un ambiente integro e gradevole sotto l'aspetto paesaggistico.

Per non alterare gli originali equilibri ambientali, vengono impiegati fitofarmaci di origine naturale e biologici, limitando l'uso dei formulati di sintesi al periodo compreso tra la ripresa vegetativa e la pre fioritura. La produttività dei terreni viene assicurata integrando la naturale fertilità con apporti fatti esclusivamente con concimi organici di produzione aziendale. La gestione delle piante e la loro forma di allevamento viene finalizzata all'equilibrio vegetativo, curando attentamente la disposizione dei rami al fine di consentire la buona illuminazione di ogni frutto.

A tal fine, il prodotto deve essere sottoposto ad analisi per controllare l'assenza di residui chimici e definire il livello di qualità gustativa alla raccolta.

L'eventuale conservazione delle "Mele della Valle Bronda" avviene secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, in locali dove vengono assicurati livelli di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da non alterare le peculiari caratteristiche qualitative.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione delle “Mele della Valle Bronda” comprende il territorio di tutta la Valle Bronda (CN), con i comuni di Castellar (CN), Pagno (CN) e Brondello (CN).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione delle “Mele della Valle Bronda” ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone, legno o materiale plastico:

- I. plateau in cartone 30x40 cm – 30x50 cm – 40x60 cm,
- II. cassetta in cartone 30x50 cm – 40x60 cm,
- III. cassetta in materiale recuperabile 30x50 – 40x60 cm.

Le sopraccitate confezioni devono essere corredate dall'indicazione dell'azienda produttrice e relativi certificati di analisi che indicano la mancanza assoluta di qualunque sostanza chimica presente nel frutto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

In Piemonte, in particolare nelle valli e colline cuneesi, la mela ha sempre trovato un terreno ed un clima particolarmente favorevoli, così che non è stato difficile per le popolazioni di quelle zone sviluppare e potenziare una melicoltura di alta qualità.

Testimonianza dell'esistenza di una vera e propria vocazione ambientale della zona del Saluzzese per la coltivazione delle mele è stato il proliferare, negli anni di numerose cultivar, spontaneamente originatesi nella zona, oggi però poco coltivate. Le piante madri di molte varietà, infatti sono state localizzate in diversi paesi del cuneese e saluzzese e, con il tempo perfezionate presso il Campo Sperimentale di Spinetta (CN)

**Categoria F****Prodotto n. 61****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VALLE DI SUSÀ****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

In Valle di Susa, esiste un patrimonio ingente di vecchie varietà di mele, locali o naturalizzate da tempi remoti, tra le quali, per importanza, si citano:

- **Carpendù:** pianta di medio-elevata vigoria, con fioritura nella I decade di aprile e maturazione nella II decade di settembre. La produttività è scarsa. I frutti hanno forma tronco conica breve, simmetrica e sono di pezzatura medio-grossa. La buccia è liscia con rugginosità abbondante nella cavità peduncolare; il colore di fondo è giallo-verde talvolta con un leggero sovraccolore aranciato. La polpa è di colore giallo crema, di tessitura mediamente fine, croccante e di sapore dolce-acidulo.
- **Dolce di Chiomonte:** pianta di medio-elevata vigoria, con fioritura tra la I e la II decade di aprile e maturazione nella III decade di settembre. La produttività è media. I frutti sono di media pezzatura, di forma tronco conica breve e simmetrica. Il colore della buccia è verde con sovraccolore rosso brillante. La polpa si presenta di tessitura fine, croccante e succosa, di colore giallo crema e sapore dolce-acidulo.
- **Giachetta:** pianta di vigoria scarsa, con portamento assurgente, fioritura precoce (I decade di aprile) e maturazione nella III di settembre. La produttività è media. I frutti sono simmetrici, di forma appiattita, con pezzatura medio-piccola. Presentano colore di fondo verde, sovraccolore aranciato poco esteso e una rugginosità lenticellare mediamente diffusa. La polpa è di tessitura fine, di colore giallo crema, croccante, succosa e di sapore dolce-acidulo.
- **Rosso di Mafiotto:** pianta di vigoria medio-scarso, a portamento assurgente; fiorisce nella I decade di aprile e matura nella III decade di agosto. La produttività è piuttosto limitata. I frutti sono di pezzatura medio-piccola e forma ellissoidale. La buccia è liscia, di colore rosso brillante uniforme. La polpa è bianca, fondente e di sapore dolce.
- **Rusnenta Col di Mosso:** pianta di vigoria medio-elevata, con fioritura nella I decade di aprile e maturazione nella III decade di settembre. La produttività è piuttosto scarsa. I frutti sono di piccola pezzatura, appiattiti, simmetrici ed a profilo circolare; la buccia è ruvida, di colore giallo-verde e sovraccolore aranciato o rosso a seconda delle annate, con rugginosità estesa. La polpa è di colore bianco, tendente al farinoso, di tessitura fine e sapore dolce-acidulo.
- **Susina:** pianta di media vigoria, fioritura precoce (I decade di aprile) e maturazione medio precoce (II decade di settembre). La produttività è medio-scarso. I frutti sono medio-piccoli, di forma appiattita, simmetrici e a profilo circolare. La buccia è liscia e cerosa con colore di fondo verde e sovraccolore rosso brillante esteso per il 60-80% della superficie, la polpa è di colore bianco consistente e leggermente croccante, a tessitura fine e sapore dolce.

Altre mele risultano ancora coltivate (un recente lavoro di studio e catalogazione ne ha individuate più di 70), tra cui sono menzionabili: **Losa, Magnana, Rus da po', Cantin, Bella di bosco.**

Per quanto riguarda la coltivazione, essa tradizionalmente prevede l'adozione del franco come portinnesto tradizionale che, pur ritardando la messa in produzione, conferisce maggiore resistenza alla varietà, maggior longevità alle piante e soprattutto migliore esaltazione delle caratteristiche organolettiche.

Trattandosi di portinnesti vigorosi e di varietà già di per sé resistenti ed adattate alla zona, i trattamenti con fitofarmaci praticamente non vengono effettuati (al massimo quelli invernali o primaverili con prodotti rameici); non sono effettuati trattamenti particolare neanche nella fase di

conservazione. La particolare attitudine alla conservazione naturale di queste varietà (quelle autunno-invernali) ne rende possibile il consumo scalare fino alla primavera successiva.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione è ancora diffusa praticamente in tutti i comuni della media e bassa valle, nella fascia tra i 400 e i 900 metri, con specifico riguardo alla varietà (es. Susina e Giachetta sono più tipiche della media valle, Carpendù, delle zone altimetriche maggiori).

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e/o materiali impiegati per la conservazione o per l'imballaggio delle cultivar di mele in oggetto.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La conservazione è effettuata in "fruttai" naturali, ricavati da locali dell'abitazione (cantine, magazzini, ecc.), in mucchi non troppo alti o in cassette di legno; alcune varietà che vengono raccolte a fine ottobre non ancora a maturazione fisiologica, completano la loro maturazione in fruttajo. I locali sono in regola con le normative vigenti.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La melicoltura valsusina ha origini antiche, legata prima ad un'economia di autoconsumo e, poi, al commercio, sia locale che nella vicina Torino; oggi, la produzione è venduta direttamente in azienda ad amatori dei prodotti di nicchia e ai turisti.

Mele e pere risultano tra gli ingredienti della cucina della metà dell'ottocento in Val di Susa; la torta di mele e le frittelle di mele ricorrono tra le ricette storiche della valle, magari legate a momenti particolari di festa (Santo patrono o momento della cottura del pane).

Le piante di mele, innestate su franco e perciò molto grandi e longeve, sono una caratteristica peculiare del paesaggio agricolo di molte zone della valle; esse non intralciavano il pascolamento e la conduzione dei prati, dando nel contempo una produzione a basso costo (non venivano per lo più eseguiti trattamenti), anche se spesso soggetta all'alternanza (un anno di abbondanza ed un anno di magra).

Alcune zone (la piana di Graverè, la zona di Mattie, il Comune di Caprie) si specializzarono nel tempo nella coltura, essendo zone più vocate; dal dopoguerra la coltura si è progressivamente ridotta ed alcune varietà rischiano ormai l'estinzione.

La Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia ha costituito nel 1994 un campo collezione di vecchie varietà valsusine (17) e collabora con frutticoltori privati appassionati di vecchie varietà, promuovendone le singole collezioni varietali. Il progetto, oltre che la conservazione delle biodiversità, prevede una rivitalizzazione della coltura attraverso la ripresa in coltivazione in aree a particolare vocazione frutticola.

Bibliografia:

- Assandro M., 1884, *Monografia illustrata della valle di Susa*, Ed. Speirani & F., pp. 98.
- Comunità Montana Bassa v. Susa e v. Cenischia, Università degli Studi di Torino, *Caratteristiche vegeto-produttive di cv. Locali di melo nel campo collezione di Bruzolo*.

**Categoria F****Prodotto n. 62****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VALLE GRANA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le cultivar locali ancora oggi coltivate nella Valle Grana sono le seguenti:

- **Renetta Grigia Champagne:** vigoria medio scarsa, portamento aperto, fruttifica su lamburde di 2-4 anni; frutto grosso di colore verde, buccia liscia, rugginosità 25-50%, polpa bianco verde, fine, croccante di sapore dolce acidulo;
- **Grigia di Torriana:** vigoria medio scarsa, fruttifica su lamburde e su rami misti; frutto verde, medio con buccia ruvida, rugginosità fino al 100%; polpa bianco crema, fondente di sapore dolce acidulo;
- **Buras:** vigoria elevata, habitus standard, portamento aperto, fruttifica su lamburde e su rami di un anno; resistente a ticchiolatura; raccolta medio precoce (2° decade di settembre), frutti di pezzatura media, giallo verde, buccia lievemente ruvida, rugginosità fino al 100%, polpa bianco verde, grossolana, croccante di sapore dolce acidulo;
- **Bella di Bosco:** vigoria media, portamento assurgente, produce prevalentemente su lamburde, raccolta tardiva (2° decade di ottobre); frutti di pezzatura grossa, giallo verde, rugginosità assente, lenticelle grandi aerolate, polpa bianca con tessitura fine e croccante;
- **Carla:** vigoria media, portamento aperto, fruttifica su lamburde e su rami misti; raccolta medio precoce (2°-3° decade di settembre); elevata produttività; frutto medio piccolo, giallo verde di fondo con sovracoloro rosso aranciato, buccia liscia, polpa bianca fondente, dolce,;
- **Contessa:** vigoria media, portamento aperto, raccolta medio precoce (2-3° decade di settembre); frutto grosso liscio, rugginosa a livello cavità peduncolare, giallo verde con sovracoloro rosso sfumato, polpa bianca, croccante e dolce;
- **Gamba Fina:** vigoria elevata, fruttifica su lamburde e rami misti; raccolta medio precoce, frutto medio piccolo liscio, rugginoso a livello peduncolare, colore di fondo giallo verde sovracoloro rosso vinoso, polpa bianca, fondente e dolce.

Le mele sono allevate in forma libera o obbligata e talune si adattano alla coltivazione con il metodo di agricoltura biologica poiché dimostrano una certa resistenza a determinate avversità ed una adattabilità maggiore alle condizioni pedoclimatiche della Valle Grana.

Alcune di esse presentano una buona domanda di mercato, anche se si stanno affermando, negli ultimi anni, varietà come la **Florina**, **Golden Rush**, **Golden Lasa**, **Golden Orange** non prettamente locali, ma interessanti poiché resistenti alla ticchiolatura.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni della Valle Grana.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le mele in oggetto sono vendute a cooperative locali o a grossisti in cassette di legno.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le varietà di mele in oggetto sono cultivar che da sempre si sono adattate bene alle condizioni pedo-climatiche della Valle Grana, come documentato da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 63****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VALSESIA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La frutticoltura valsesiana, un tempo largamente diffusa su tutto il territorio, anche con specifici mercati stagionali, ha subito, dal dopoguerra, un notevole ridimensionamento produttivo. Non vi è stato, come in altri luoghi, l'aggiornamento varietale e, quindi, anche economico dei frutteti, con il conseguente abbandono di numerosi ettari di meleti. Ciò ha però di fatto consentito il mantenimento, sia pur in piccole quantità, di quasi tutte le vecchie varietà di mele più o meno pregiate. Sulle numerose varietà (**Vitorio, Carla, Carpendù, Sunaja, Vinà, Bela d'macc, Giuda**, ecc.) sono in corso studi ed approfondimenti genetici, oltre alla realizzazione di un frutteto collezione. Ciò porterà a breve ad avere dati certi sulla specificità di ciascuna varietà, soprattutto ai fini di una loro protezione e valorizzazione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni della Valsesia (Vercelli).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e/o materiali impiegati per la conservazione e per l'imballaggio delle cultivar di mele in oggetto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento (cantine e/o magazzini ricavati da locali delle abitazioni) rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La melicoltura valsesiana ha origini antiche, legate prima ad un'economia di autoconsumo e, poi, al commercio come documentato dalla presenza sul territorio valsesiano di specifici mercati ortofrutticoli prima del 1940. Dal dopoguerra, la coltura si è progressivamente ridotta ed alcune varietà rischiano ormai l'estinzione. La modestissima produzione attuale è venduta direttamente in azienda ad amatori dei prodotti di nicchia ed ai turisti.

**Categoria F****Prodotto n. 64****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLA VALSESSERA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La frutticoltura valsesserina un tempo largamente diffusa sia nelle zone collinari e sia su declivi premontani ha subito, negli ultimi cinquant'anni, una importante riduzione produttiva e non è più stata così importante come un tempo nell'economia locale. I frutteti sono stati via via abbandonati e ciò che è rimasto non è stato rinnovato. I frutteti rimasti non producono le nuove varietà arrivate sul mercato in questi ultimi anni e ciò ha comunque consentito un interessante mantenimento della ricchezza varietale, certo ridotta rispetto ad un tempo ,ma comunque ancora significativa sul piano della biodiversità. Le vecchie varietà di mele rimaste sono in parte tradizionali del territorio piemontese ed in parte autoctone e quindi tipiche del territorio locale.

Tra le numerose varietà ancora presenti nel territorio si possono ricordare:

**Gran Alesander:** mela diffusissima in Valsessera apprezzata per le qualità organolettiche, per la fioritura tardiva che la salva dai danni delle gelate primaverili, per la vigoria dell'albero maestoso ed allargato di cui si conservano esemplari secolari. Il frutto è molto bello, grande appiattito, a buccia prevalentemente rosso vivo lucido e giallo nella parte inferiore, a coste. La polpa è leggera, succosa, saporita. Si conserva fino a Natale. Prende il nome dallo zar russo, in quanto si ritiene sia stata importata dalla Russia nel 1800.

**Presec:** piccola mela tonda, con peduncolo fine, buccia verde vivo liscia con guancia rosa acceso; pasta bianca succosa, soda e dolce; tradizionalmente usata nella zona di Coggiola (Bi) cotta col merluzzo, probabilmente per alleggerire un piatto un po' pesante. Si conserva fino a marzo.

**Limunin:** mela molto apprezzata e diffusa localmente .Prende il nome dalla forma, simile a quella di un limone, ovvero conica allungata ed un po' asimmetrica. Buccia completamente gialla. Polpa molto dolce e tenera. E' sinonimo del **Pum Purtigal** Valsesiana ovvero del **Belfiore giallo**. Si conserva fino a gennaio.

**Sunaja:** mela autunnale dalla forma allungata inconfondibile; buccia a fondo verde striato di rosso; polpa tendente al farinoso, ma abbastanza succosa e sfumata di rosso in prossimità della buccia. Prende il nome dalla particolarità dei semi che suonano scuotendo il frutto a maturazione raggiunta. Si conserva fino a gennaio.

**Sciarle:** mela a forma conica di dimensioni medio piccole. La buccia verde brillante prima e gialla a piena maturazione è liscia e spessa. La polpa è soda, succosa, dolce con un gradevole retrogusto di frutta secca. Si conserva fino a marzo.

**Gerb:** nome che prende in Valsessera il **Bell 'd Magg**, cultivar valsesiana. Mela molto apprezzata per la fioritura tardiva, da cui prende il nome, che la salva dalle gelate primaverili. Frutto medio grande, tondo, a buccia verde brillante con caratteristica rugginosità nella cavità calicina. Polpa granulosa, come di renetta, ma meno dolce.

**Cumian-a:** mela molto apprezzata in zona per la grande capacità di conservazione che le consente di essere consumata fino alla tarda primavera e oltre. Tipica del paese di Guardabosone (Bi) è però diffusa in tutta la valle. Forma conica allungata, ha un aspetto piuttosto comune: buccia a fondo giallo in maggioranza striata di rosso scuro. Polpa molto soda e croccante di scarso sapore appena raccolta, ma decisamente apprezzabile con l'avanzare della stagione.

**Bela Giusepina:** mela di buona pezzatura dall'aspetto molto invitante: tondo piatta dai bei colori vermigli accesi su fondo giallo, molto simile ad una renetta rossa anche nella polpa a grana un po' pastosa. pezzatura medio grande. Molto saporita. Si conserva fino a dicembre.

**Piatlin:** la più tipica delle ruggini locali per il suo aspetto molto piatto (da cui il nome). Buccia completamente ruggine, scagliosa e rilevata di piccole protuberanze. Ottimo frutto da tavola a pasta densa e saporita dolce, e gradevolmente acidula con retrogusto di nocciole tostate.

**Mutuneta:** graziosa piccola mela ,probabilmente un semenzale locale, che prende le origini dal paese di Sostegno. Di forma conica, rugginosa nella parte superiore, buccia verde con guancia rosa vivo. Molto saporita, dolce e gradevolmente acidula, si conserva molto a lungo.

**Giarun:** frutto diffuso nella zona di Guardabosone di aspetto piuttosto comune e diffuso nel modo delle mele: dimensione medio piccola, buccia a fondo verde striata di rosso sulla maggior parte della superficie. Dolce, leggermente acidula a polpa bianca durissima. Si conserva molto a lungo inalterata.

**Bel d'Anmerica:** mela diffusa sia in Valsessera che in Valsesia un tempo molto apprezzata per la serbevolezza e per il caratteristico aroma della polpa che raggiunge solo tardivamente, a gennaio. Di aspetto gradevole, a buccia quasi bianca con guancia rosa acceso; polpa soda e saporita, tonda e di pezzatura media.

Sulle numerose varietà sono in corso studi ed approfondimenti genetici, oltre alla realizzazione di un frutteto collezione in località Sostegno (Bi).

Il campo collezione sorge con lo scopo di salvaguardare dette varietà dal rischio d'estinzione e dare l'opportunità ai frutticoltori locali di reperire materiale di riproduzione e dati di conoscenza sulle norme specifiche di coltivazione, nonché allo studio dei portainnesti più adatti alla specificità e necessità locale.

Scopo di tale iniziativa sarà quello di avere dati concreti sulla peculiarità di ciascuna varietà, soprattutto ai fini di una loro protezione e valorizzazione, nonché a dare un nuovo impulso alla produzione per un prodotto di nicchia.

#### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Alcune varietà di mele, come **Gran Alesander**, **Limunin** e **Gerbi** sono presenti su tutto il territorio Valsesserino, mentre altre come la cultivar **Mutuneta** si possono ancora trovare a Sostegno (Bi), **Presec** e **Sunaja** nella zona di Coggiola (Bi), **Cumian-a**, altre come **Bela Giusepina** e il **Giarun** a Guardabosone (Bi).

#### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

I frutti vengono abitualmente conservati in locali freschi tipo scantinati, stanze in rustici di campagna o locali adibiti a fruttai su piani di legno ricoperti di paglia.

#### 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento (cantine e/o magazzini ricavati da locali delle abitazioni) rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

#### 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La produzione di frutta in Valsessera ha lontane radici nel passato; molti agricoltori si dedicavano alla coltivazione del melo in questa zona di terreni freschi e sciolti ; il surplus della necessità familiare veniva venduto ad acquirenti provenienti soprattutto dalle città di pianura, nei mercati locali ed alla ristorazione. I frutti migliori venivano venduti come frutto da tavola, mentre la seconda scelta o le varietà con qualità organolettiche meno interessanti, venivano vendute e trasformate in sidro. Nei

paesi un mediatore contrattava i prezzi con gli acquirenti chiamati “Bachen” ed il prezzo stabilito era uguale per tutta la comunità. Dalle valli scendevano i contadini coi loro carichi e dai centri del fondovalle partivano per le diverse destinazioni.

Sul testo “La nuova frutticoltura del Biellese” del 1915 l'autore Don Paolo Antoniotti cita testualmente per il territorio di Sostegno: “Il consumo e l'esportazione sono immensi e crescono ogni giorno; poiché la mela, fra tutti i frutti è quello che prestasi di più alle preparazioni alimentari ed alla produzione di sidro, alcool e aceto..... Il franco è l'albero delle piantagioni a pieno vento, ad alto fusto.... Non v'è convenienza adottare le varietà che maturano precocemente e neanche quelle che danno frutti assai grossi. Gli alberghi, i collegi ed i pubblici istituti preferiscono le mele ben colorite e di media grossezza”.

Negli ultimi cinquant'anni la produzione è andata via via riducendosi anche in seguito all'abbandono graduale delle realtà di microagricoltura un tempo così diffuse.

Permangono tuttavia ancora diverse realtà di coltivazione in tutto il territorio Valsessero; i frutti sono venduti soprattutto alla ristorazione locale, ai turisti e nei mercati di paese.

**Categoria F****Prodotto n. 65****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DELLE VALLI DI LANZO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Brevemente, si indicano le principali varietà locali ancora coltivate e commercializzate nelle Valli di Lanzo:

- **Bugin** (dal nome della famiglia Bogino di Lanzo): è la varietà più diffusa in tutta l'area; la sua provenienza è esterna; si è diffusa negli anni '50 per le sue buone caratteristiche organolettiche, la produttività, la resistenza alle principali malattie e, non ultimo, la conservabilità dei frutti. La maturazione dei frutti avviene, generalmente, nel periodo invernale, già in fruttuato, dopo essere state raccolte a fine ottobre, si conservano fino a inizio estate.  
Buccia con colore di fondo tendente al giallo, mazzata di rosso, in modo non uniforme; polpa bianca con sfumatura verdastria, profumo dolce, sapore zuccherino leggermente acidulo.
- **Rigadin** (dalle striature rosse della buccia): viene chiamata anche Niclot e Michlet a seconda delle zone. Fino agli anni '60, era la varietà esportata in Germania. Le piante sono produttive, i frutti di media pezzatura, raccolti alla metà di ottobre, non hanno una lunga conservabilità.  
Buccia con colore di fondo giallo striato di rosso; la polpa è bianca, profumata e di sapore spiccatamente acidulo.
- **Coronei** (colonnelli, da una famiglia di Castiglione in Coassolo T.se): piante vigorose, a portamento espanso, con frutti di pezzatura medio grande.  
La buccia è ruvida, con colore di fondo giallo più o meno mazzato di rosso. La polpa è bianca, poco profumata, di sapore acidulo.
- **Magnetti Domenico** (dal nome di un frutticoltore che ha selezionato tale varietà tra un gruppo di semenzali presenti nella sua azienda): si è diffusa nelle altre zone mantenendone il nominativo. Le piante sono vigorose e di buona produttività. La buccia è di colore giallo e rosso inteso, la polpa è bianca, profumata con sapore dolce acidulo.
- **Bianco di Bogno** (dalla frazione Bogno in Coassolo T.se): buccia di colore giallo-verde chiaro e polpa bianca, poco profumata, di sapore acidulo.
- **Contessa**: è una delle varietà più diffuse, presenta frutti di grandi dimensioni. La buccia è di colore verde-giallo, macchiata di rosso, e la polpa è bianca e succosa e acidula. Terminano la maturazione sulla paglia in quanto, essendo grossi, hanno la tendenza a cadere.
- **Pum dla lira** di origine sconosciuta, deve il suo nome al fatto che negli anni '20 dieci chilogrammi di queste mele si vendevano al prezzo di una lira.  
La buccia ha un colore verde intenso, sfumata di rosa, mentre la polpa è bianca attraversata da venature verdastre, croccante ed acidula. I frutti si raccolgono a fine settembre e si conservano 15 giorni prima di essere consumati. Mela con caratteristiche simili alla Granny Smith.

Molte altre sono coltivate (un'indagine ne ha "riscoperte" complessivamente una quarantina) tra cui: **Losa**, con buone caratteristiche organolettiche, **Senatore**, **Composta Vera**, **Pin dal Vis** per la sua polpa intensamente aromatica, **Bella del Bosco** con polpa succosa, leggermente croccante, **Cafasse** simile alla **Rigadin** ma con maturazione più tardiva, **Carpando Brusca**, tipica mela acidula.

Le mele non subiscono alcun trattamento, sia in campo (anche se la coltivazione non è dichiaratamente biologica) sia durante la conservazione.

Per il tipo di prodotto descritto, non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione del melo nelle Valli di Lanzo è compresa in una fascia altimetrica tra i 400 e gli 800 m e comprende essenzialmente i comuni di bassa e media valle.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per il tipo di prodotto non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della maturazione definitiva (per alcune varietà di cui sopra) e della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le Valli di Lanzo, fino al secolo scorso, erano importanti economicamente soprattutto per l'attività mineraria e l'agricoltura. L'attività estrattiva è andata esaurendosi e l'agricoltura ha subito, col tempo, trasformazioni radicali (e purtroppo anche visibili) dovute soprattutto alla riduzione della connessa attività (spopolamento, industrializzazione, ecc.) ed i terreni, già marginali una volta (si pensi ai terrazzamenti che, a volte, risalivano intere pendici), si sono col tempo trasformati in bosco. Poco ne ha risentito la melicoltura in quanto da sempre è stata orientata verso impianti promiscui, non specializzati, con scarsi apporti di nuove varietà ed a carattere familiare. Grazie a questi fattori, le vecchie varietà sono ancora coltivate. Non è più possibile, purtroppo, parlare delle produzioni elevate di un tempo, quando, fino agli anni '60, la cultivar Rigadin a frutto acidulo, particolarmente apprezzata dal mercato tedesco, veniva esportata in Germania tramite ferrovia.

Attualmente, il mercato è strettamente locale ed i clienti sono gli stessi villeggianti e/o turisti che, percorrendo le Valli, hanno avuto modo di conoscere ed apprezzare le mele locali.

A ricordo delle pratiche un tempo legate a questo prodotto, per conservarlo nel periodo invernale, si cita la cultivar "Composta Vera", rugginosa e piccola. I frutti venivano posti in contenitori con acqua aromatizzata con chiodi di garofano e tenuti in fresche cantine. In questo modo si potevano conservare per tutto l'inverno e oltre, fino anche a maggio; si consumavano generalmente durante la fienagione. Si ricordano pure le "collane" di mele appassite, tradizione che si è mantenuta fino ai primi del Novecento. I frutti venivano privati del torsolo e tagliati secondo il piano equatoriale (come per le frittelle) e, infilate in uno spago, venivano posti in solaio ad appassire. A capodanno e durante il carnevale, quando i bambini passavano di porta in porta per gli auguri, ricevevano come dono le collane di mele appassite. La Comunità Montana ha avviato un progetto di recupero della melicoltura nelle Valli di Lanzo T.se che prevede la conservazione del germoplasma tramite un campo collezione. Il progetto, oltre alla costituzione del campo, prevede un rilancio della melicoltura attraverso uno studio che ne qualifichi il prodotto.

**Bibliografia:**

- AA.VV, *Miscellaneadi studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo T.se, 1996.
- Comunità Montana Valli di Lanzo, Assessorato Agricoltura, *Progetto di recupero della melicoltura nelle Valli di Lanzo*, Ceres, 1997.
- Sergio Gallo, *Indagini su germoplasma di melo e pero presente nelle Valli di Lanzo*, Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, 1991.

**Categoria F****Prodotto n. 66****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DI CAVOUR – VARIETA' LOCALI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

I preziosi terreni alluvionali della zona di Cavour si sono rivelati ideali per lo sviluppo di una fiorente melicoltura, che è, ormai, all'avanguardia nella regione e che trova la sua massima espressione nell'ormai classico appuntamento autunnale della manifestazione "Tuttomele".

L'indicazione "Mele di Cavour" designa i frutti appartenenti, oltretutto ai gruppi varietali Golden delicious, Starking e Renetta (in particolare la Renetta grigia di Torriana), a tutte le varietà locali ancora in gran parte presenti ed apprezzate e descritte qui di seguito.

- **Bella di Barge:** frutti di grossa pezzatura, buccia liscia con colore di fondo giallo verde e sovracoloro rosso aranciato, polpa croccante di colore bianco e di sapore dolce aromatico; la raccolta avviene nella seconda decade di ottobre;
- **Buras:** frutti di media pezzatura, buccia lievemente ruvida e rugginosa di colore giallo-verde, polpa croccante di colore bianco-verde e di sapore dolce acidulo; la raccolta avviene nella seconda decade di settembre;
- **Dominici:** frutti di grossa pezzatura, buccia leggermente ruvida, rugginosità a forma lenticellari e a livello della cavità calicina con colore di fondo giallo verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa croccante bianca o bianco-crema e di sapore acidulo aromatico; la raccolta avviene nella seconda decade di ottobre;
- **Furnas:** frutti di grossa pezzatura, buccia liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa fondente bianca e di sapore dolce-acidulo; la raccolta avviene nella seconda decade di settembre;
- **Gamba fina lunga:** frutti di medio-piccola pezzatura, buccia liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo verde e sovracoloro rosso vinoso, polpa fondente bianca e di sapore dolce; la raccolta avviene nella seconda decade di settembre;
- **Gamba fina piatta:** frutti di medio-piccola pezzatura, buccia liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo verde e sovracoloro rosso scuro, polpa fondente di colore bianco crema e di sapore dolce; la raccolta avviene nella prima e seconda decade di ottobre;
- **Gian d'Andrè:** frutti di piccola pezzatura, buccia liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo verde e sovracoloro rosso vinoso, polpa succosa bianco-gialla e di sapore dolce; la raccolta avviene nella terza decade di ottobre;
- **Grenoble:** frutti di piccola pezzatura, buccia liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare e di colore verde, polpa croccante bianco-verde e di sapore acidulo; la raccolta avviene nella terza decade di ottobre;
- **Losa:** frutti di piccola pezzatura, buccia ruvida, rugginosità fino al 25% con colore di fondo verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa succosa bianco-verde e di sapore dolce-acidulo; la raccolta avviene nella prima decade di ottobre;
- **Magnana:** frutti di media pezzatura, buccia ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo verde e sovracoloro rosso o rosso vinoso, polpa fondente di colore bianco-verde e di sapore dolce-acidulo; la raccolta avviene nella terza decade di ottobre e nella prima decade di novembre;

- **Runsè: frutti di media pezzatura, buccia liscia, senza rugginosità con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso brillante o rosso vinoso, polpa succosa di colore bianco crema, sfumato di rosa e di sapore acidulo-aromatico; la raccolta avviene nella prima decade di novembre;**
- **Rus Tumasin:** frutti di medio-piccola pezzatura, buccia liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso brillante, polpa fondente bianco-verde e di sapore dolce-acidulo; la raccolta avviene nella terza decade di ottobre;
- **Bianc brusc:** frutti di piccola pezzatura, buccia cerosa, rugginosità sino al 25% con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa croccante bianco-verde e di sapore acidulo; la raccolta avviene nella prima decade di ottobre;
- **Chanpagne:** frutti di media pezzatura, buccia cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa fondente bianca e di sapore acidulo; la raccolta avviene nella prima decade di settembre;
- **Piatlin:** frutti di medio-piccola pezzatura, buccia cerosa, rugginosità sino al 25% con colore di fondo verde e sovracoloro rosso vinoso, polpa croccante e succosa di colore bianco-verde e di sapore acidulo; la raccolta avviene nella prima decade di ottobre;
- **Sapis:** frutti di medio-grossa pezzatura, buccia liscia, rugginosità sino al 25% ed a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa croccante bianco crema e di sapore dolce; la raccolta avviene nella prima e nella seconda decade di settembre;
- **Sconosciuta Benech:** frutti di piccola pezzatura, buccia liscia, rugginosità sino al 25% ed a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato, polpa croccante di colore bianco crema e di sapore acidulo; la raccolta avviene nella seconda decade di agosto.

#### 4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione delle “Mele di Cavour” comprende il comune di Cavour e le zone limitrofe in provincia di Torino e Cuneo.

#### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La commercializzazione delle “Mele di Cavour”, ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone, in legno o in materiale plastico:

- plateau in cartone 30x40 cm – 30x50 cm – 40x60 cm;
- cassetta in legno 30x50 – 40x60 cm;
- cassetta in materiale plastico recuperabile 30x50 cm – 40x60 cm.

#### 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE

La eventuale conservazione delle “Mele di Cavour” avviene secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, in locali dove vengono assicurati valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da non alterare la peculiari caratteristiche qualitative del prodotto. I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Tutte le varietà che caratterizzano le “Mele di Cavour” sono state classificate in un periodo che va dalla metà dell’800 al 1930, a testimonianza dell’antichità della melicoltura nell’areale considerato.

Di quest’area, il comune di Cavour è stato ed è il centro gravitazionale, come testimoniato, oltreché dall’estensione delle superfici investite a meleto, dal successo dell’ormai più che ventennale manifestazione di Tuttomele.

Sin dal 1953, il Comune di Cavour ha aderito ad un centro denominato C.I.F.O.P. (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte) con lo scopo di valorizzare le produzioni frutticole locali. Agli atti esiste documentazione fotografica e descrittiva delle caratteristiche, delle varietà locali di mele in oggetto.

La bibliografia che dimostra l’antichità e la vocazionalità territoriale della Mela di Cavour è assai corposa; merita citare in particolare:

- Nino Breviglieri, *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*, Stabilimenti Grafici Vallecchi, Firenze 1950;
- AA.VV. *Melicoltura in Piemonte: origine ed evoluzione*, in *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, a cura dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Piemonte.

**Categoria F****Prodotto n. 67****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELE ROSSE DELLE VALLI CUNEESI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'indicazione "Mele Rosse delle Valli Cuneesi" designa esclusivamente il frutto delle cultivar appartenenti ai due gruppi varietali **Red Delicious** e **Gala**.

La varietà "Red Delicious", al momento dell'immissione in consumo, presenta forma allungata, colorazione rosso brillante, vinoso, epicarpo esente da rugginosità ed untuosità e polpa color bianco o bianco crema di consistenza fondente.

La varietà "Gala" al momento dell'immissione al consumo presenta forma rotondo-allungata, colorazione rosso brillante, epicarpo liscio, rugginosità limitata alla cavità peduncolare e polpa color bianco-crema, croccante e succosa, fine e soda.

**Le colture di mele sono site nella fascia di altipiano che si estende da Cuneo fino ai piedi delle Alpi Occidentali (Marittime e Cozie), con altitudine compresa fra 250 e 800 m s.l.m.**

Le pratiche colturali, tradizionalmente in uso nel territorio, sono atte a non modificare le caratteristiche peculiari del frutto. La scelta dei sesti di impianto è fatta con l'obiettivo di consentire la massima permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, che costituisce fattore determinante per la tipica colorazione dei frutti.

Nel corso del tempo, in particolare, si è, poi, riusciti ad esaltare quella felice combinazione di sapore e colore, che era già una caratteristica delle vecchie varietà autoctone e che è una delle principali ragioni di successo delle mele delle Valli Cuneesi. Il colore particolarmente intenso delle mele delle Valli Cuneesi è dato dalla particolare irradiazione dei raggi solari cui questo frutto è esposto: in pratica ciò che in molte colture è possibile ottenere intervenendo artificialmente sui processi di maturazione, nell'altipiano cuneese, avviene in maniera completamente naturale. Vari fattori concomitanti agiscono, infatti, nell'areale del cuneese per determinare l'intensità della colorazione rossa del frutto: l'altitudine, compresa fra 250 ed 800 m s.l.m., che è tra le più elevate della frutticoltura europea; la buona latitudine nord; la particolare conformazione orografica che determina, da un lato, forti escursioni termiche e, dell'altro, la formazione di brezze di monte a senso alternato mattino/sera.

A questi si aggiungono l'intensità e la qualità della radiazione luminosa (che aumentano in funzione dell'altimetria), le escursioni termiche a ciclo diurno e la variazione ciclica bagnatura/asciugatura dell'epidermide dei frutti.

Sono tutte caratteristiche che interagiscono positivamente con il genotipo delle cultivar di melo atte a sviluppare la sovracolorazione rossa della buccia e che si ritrovano in condizioni ottimali nell'areale cuneese.

Le stesse sostanze responsabili della colorazione delle mele, la cui concentrazione aumenta in funzione dell'altimetria del luogo di coltivazione, oltre al contributo all'aspetto estetico esplicano anche favorevoli azioni salutistiche e farmacologiche al consumo.

**Si può, quindi, ben dire che il colore rosso delle mele cuneesi, oltre a renderle particolarmente belle, le renda anche più salutari per il consumatore. La colorazione rossa costituisce, d'altra parte, una potente attrattiva commerciale, legata com'è nell'immaginario collettivo al "frutto del peccato", ma è anche considerata unanimemente dai pomologi un apprezzato parametro e indice di qualità del frutto.**

La produzione unitaria massima delle "Mele Rosse delle Valli Cuneesi" è indicativamente di 60t per ettaro.

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui la mela raggiunge la colorazione

ottimale. Per la varietà “Gala” il periodo di raccolta va dal mese di agosto al mese di settembre mentre, per la varietà “Red Delicious”, è compreso tra il mese di settembre e quello di ottobre. Per le “Mele Rosse delle Valli Cuneesi” è stata presentata istanza di riconoscimento dell’attestazione comunitaria IGP da parte dell’Organizzazione Produttori Ortofrutticoli ASPROFRUT. La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione delle “Mele Rosse delle Valli Cuneesi” comprende il territorio della Provincia di Cuneo ed alcuni comuni della Provincia di Torino

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione delle “Mele Rosse delle Valli Cuneesi”, ai fini dell’immissione sul mercato, deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone, legno o materiale plastico:

- plateau in cartone 30x40 cm – 30x50 cm – 40x60 cm;
- cassetta in legno 30x50 – 40x60 cm;
- cassetta in materiale plastico recuperabile 30x50 cm – 40x60 cm.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La eventuale conservazione delle “Mele Rosse delle Valli Cuneesi” avviene secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, in locali dove vengono assicurati valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da non alterare le peculiari caratteristiche qualitative.

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA’ TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

In Piemonte, in particolare nelle valli e colline cuneesi, la mela ha sempre trovato un terreno ed un clima particolarmente favorevoli, così che non è stato difficile per le popolazioni di quelle zone sviluppare e potenziare una melicoltura di alta qualità.

Testimonianza della esistenza di una vera e propria vocazione ambientale dell’areale cuneese per la coltivazione delle mele rosse è stato, d’altro canto, il proliferare, negli anni, di numerose cultivar, oggi poco coltivate, ma fin dal passato spontaneamente originatesi nella provincia di Cuneo. Le piante madri di molte varietà a buccia rossa, infatti, sono state localizzate in diversi paesi del cuneese. Così, ad esempio, la varietà “Carla” la cui pianta madre venne reperita nel comune di Barge; la “Contessa” la cui pianta madre era situata nella Valle Maira e che ebbe grande diffusione all’inizio dell’ultima guerra; la “Gamba fina lunga” la cui origine è sconosciuta ma che sembra comunque risalire alla fine dell’800 da una varietà in coltura nella paese di Caraglio; la “Rus d’la cavalota” la cui pianta madre venne reperita nella Borgata Cavalota, nel comune di Barge.

Accanto a queste cultivar autoctone, vennero, poi, introdotte e sperimentate, a partire dagli anni ’30, nuove varietà provenienti dagli Stati Uniti ed, in particolare, quella delle Red Delicious che rappresentano, ad oggi, l’ossatura principale della produzione delle mele rosse nel Cuneese.

L’area del Cuneese, in particolare, si è, perciò, trovata ad essere la regione europea dove più elevata è la percentuale di coltivazione delle Delicious rosse.

Durante il decennio 1980 – 1990, l’attenzione dei frutticoltori cuneesi si è rivolta ad un nuovo gruppo varietale di mele provenienti dalla Nuova Zelanda, le Gala, che attraverso incroci e sperimentazioni hanno in breve mutato l’aspetto divenendo frutti attraenti “dipinti” di rosso striato su tutta

l'epidermide.

Si può quindi dire con assoluta certezza che le mele rosse hanno, nei secoli, accompagnato l'evoluzione della storia e delle tradizioni cuneesi. Dai secoli passati ad oggi, la coltivazione delle mele è andata in rapido crescendo ed in continua espansione, anche se ovviamente nel corso degli anni le tipologie di coltura sono notevolmente cambiate

#### Bibliografia

- AA.VV. *Melicoltura in Piemonte*
- Prof Girolamo Monon, *Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia*, Trento, Prem-Stab. D'Arti Grafiche A. Scotoni, 1926
- G. Haussmann, *L'ortofrutticoltura in Piemonte*, Loggia, 1929-1931.
- Nino Breviglieri, *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*, Firenze, Stabilimenti Grafici Vallecchi, 1950
- Raffaele Carlone, *Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest del Piemonte*, Saluzzo 1955
- Giancarlo Bounous, *Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'arco alpino piemontese*, Saint Vincent – Torino 1980
- AA.VV., *Melicoltura in Piemonte, origine ed evoluzione*, in Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte, a cura dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte
- AA.VV., *Germoplasma ortofrutticolo, salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche*, Alghero. 21 – 25 settembre 1992, atti del congresso

**Categoria F****Prodotto n. 68****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: MELONI DI ISOLA S. ANTONIO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il melone (*Cucumis Melo*) appartiene alla famiglia delle cucurbitacee.

Il frutto del melone, a maturazione ultimata, si può presentare di forma tipicamente ovale oppure tonda a seconda delle varietà presenti in commercio; la buccia di colore giallo paglierino può essere liscia oppure rugosa e inspessita e presentare delle solcature da un apice all'altro del peponide che costituiscono la cosiddetta "fetta del melone".

E' un ortaggio tipicamente estivo, trapiantato nei mesi di maggio-giugno e raccolto nel periodo che intercorre tra l'inizio di luglio e la fine di agosto.

Il melone è un prodotto da consumo immediato in quanto non garantisce caratteri di alta conservabilità e, soprattutto nella stagione estiva, è gradito ai suoi consumatori per il gusto prelibato e le proprietà di dolcezza e succosità della polpa che esso possiede.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione tipica di questa specie orticola è rappresentata dalla Bassa Valle Scrivia e, in particolare, dai comuni di Isola S. Antonio, Castelnuovo Scrivia; la coltura è presente anche nei comuni di Casalcermeli, Castellazzo Bormida, Rivalta Bormida.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'imballaggio per la vendita è costituito da casse di legno, di plastica o di cartone delle dimensioni di 30 cm x 40 cm o 30 cm x 50 cm oppure in bins alla rinfusa.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il confezionamento avviene direttamente nei campi ed il prodotto è venduto fresco, pertanto non esistono locali di confezionamento e di conservazione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione del melone si è notevolmente sviluppata dal dopoguerra, soprattutto negli areali di pianura, su terreni anche non particolarmente dotati, in quanto la coltura si presta a svilupparsi ottimamente anche su terreni sabbiosi ed in condizioni di stress idrico.

La presenza e la coltivazione del melone nella Bassa Valle Scrivia risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 69****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO****La patata quarantina è una patata precoce, coltivata tradizionalmente nelle valli del Monte Antola (AL).**

La varietà di patata denominata Quarantina bianca genovese è quella riconosciuta per pubblica notorietà – come risulta dalle ricerche di territorio svolte dal dr M. Angelici, all'interno della Provincia di Genova e nei comuni immediatamente confinanti con la stessa Provincia.

La patata quarantina bianca genovese è un tubero tondo e irregolare, lievemente appiattito sul dorso; buccia liscia, chiara; numerose gemme mediamente profonde, con un evidente aureola rosa; pasta bianca chiara, consistente e di tessitura fine; fiore bianco: resa media attuale bassa, pezzatura irregolare; ciclo precoce. In senso culinario, la patata quarantina è di Qbg è di sapore eccellente.

Le tecniche di coltivazione sono riconducibili alla pratica dell'agricoltura biologica.

La produzione è, attualmente, inesistente e la comunità montana sta procedendo alla reintroduzione della coltivazione mediante l'adesione al CO.RE.PA (Comitato Promotore per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale di patata della montagna genovese).

La nozione di "Montagna Genovese" come area di rilevante contiguità culturale e varietale risulta dalla ricerca storico-territoriale condotta dal dr M. Angelici, a partire dalla metà degli anni '80, sulle tradizionali varietà locali di patata, e comprende:

- a) Il territorio delle comunità montane della Provincia di Genova,
- b) Le aree contermini, a quota superiore a 300 m. s.l.m., incluse nelle seguenti province:

**Savona comune di Urbe**

**Alessandria frazione di Olbicella ( Molare)**

**altopiano di Marcarolo (Bosio) ed i suoi versanti sulle valli Stura e Gorzente**

**comuni di Fraconalto e Votaggio, frazioni di Sottovalle (Gavi) e Rigoroso (Arquata)**

**Valle Spinti e alta Valle Borbera (versante sinistro del torrente)**

Gli scopi del comitato promotore sono:

- Promuovere il recupero e la tutela delle varietà locali di patata;
- Sensibilizzare produttori, enti ed associazioni legati alla filiera del settore agroalimentare a tale attività di promozione;
- Attivare risorse e fondi necessari per la realizzazione di un ampio progetto di valorizzazione, a partire dall'azione di risanamento ed iscrizione al Registro nazionale;
- Costituire o sostenere l'avvio di uno specifico Consorzio di tutela, formato dai produttori con l'obiettivo di: 1) ricostruire un tessuto microeconomico locale autogestito redditizio e qualitativamente rilevante; 2) coordinare la produzione e garantirne il controllo; 3) chiedere il riconoscimento del marchio di qualità europeo (DOP); 4) organizzare una fitta rete territoriale di piccol-medi produttori (da seme e da consumo), coordinati fra loro e con la ristorazione regionale ed extraregionale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non vengono segnalati materiali e attrezzature specifiche

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Attualmente, non esistono locali di confezionamento e di conservazione in quanto la produzione è praticamente inesistente.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dalla fine degli anni '80, il recupero della varietà coltivate a uso alimentare è al centro dei programmi di valorizzazione ambientale e culturale, proposti e intrapresi su scala sia internazionale, sia locale. La *Conferenza di Rio de Janeiro*, l'*Agenda 2000* dell'Unione Europea, la *Dichiarazione di Cork*, concordano su due obiettivi convergenti: porre un freno all'erosione genetica che limita progressivamente la biodiversità colturale a favore di un crescente monopolio di varietà ibridare e, ora, transgeniche; incentivare il recupero e la conservazione delle aree economicamente marginali e delle terre montane, attraverso la conservazione del patrimonio varietale. (*beritage parietis*).

Fondata sugli stessi obiettivi l'azione di ricerca storica e di terreno dedicata al patrimonio varietale della Montagna genovese, avviata quindici anni fa e approfondita nell'ultimo triennio dal dr Massimo Angelici con il contributo di enti, associazioni, studiosi e, soprattutto, produttori,

a) Ha permesso di :

- Conoscere le cultivar di patata più diffuse nel Genovesato e nell'entroterra del Tigullio fino all'immediato secondo dopoguerra: soprattutto la Quarantina bianca genovese e la Cannellina nera del Tigullio;
- Di raccogliere memoria dei saperi e delle pratiche inerenti alla loro coltura;
- Di rilevarne le caratteristiche fenotipiche costanti;
- Di censirne gli ultimi coltivatori;
- Di recuperare esemplari da riproduzione

b) Ha, inoltre, posto in evidenza:

- La novità dell'iniziativa in campo nazionale;
- L'elevato interesse suscitato tra produttori e amministratori locali.

**Categoria F****Prodotto n. 70****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DELL'ALTA VALLE BELBO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La patata appartiene alla famiglia delle *Solanaceae* e alla specie *Solanum tuberosum L.*

Le parti verdi della pianta contengono un alcaloide velenoso, la solanina, che compare anche nei tuberi a seguito di una lunga esposizione alla luce. Indice di maturità dei tuberi è il graduale ingiallimento della parte aerea e la buona aderenza della buccia alla polpa.

La raccolta può essere anticipata o per motivi di mercato (patata primaticcia) o per evitare attacchi tardivi di malattie da virus, nel caso di produzione di patate da seme.

Poiché la coltura della patata ha buone capacità di adattamento alle diverse condizioni pedoclimatiche, risulta presente in tutte le fasce altimetriche.

Le patate dell'Alta Valle Belbo sono caratterizzate dalle loro qualità organolettiche, apprezzate per il consumo fresco. La coltivazione avviene su terreni non eccessivamente fertili e senza possibilità di essere irrigati, quindi, a compensare una diminuzione delle rese, vengono esaltate le caratteristiche organolettiche-sensoriali. Si può, quindi, asserire che le patate dell'Alta Valle Belbo siano molto più saporite rispetto alle varietà che si possono reperire normalmente sul mercato.

Attualmente, sono scarsamente prodotte le vecchie varietà, che derivavano essenzialmente da riproduzioni aziendali, per cui le cultivar attualmente coltivate sono fornite dal mercato nazionale ed estero. Il particolare ambiente pedoclimatico non consente semine eccessivamente anticipate, quindi, l'inizio della raccolta coincide, generalmente, con la prima decade di agosto.

Un importante fattore da sottolineare è il limitato numero di trattamenti effettuati in quanto, particolarmente nelle zone più alte (fino a 900 m s.l.m.), con temperature relativamente basse, generalmente non si eseguono interventi per la peronospora.

La difesa fitosanitaria in genere è, comunque, controllata e limitata alle reali necessità sulla base degli andamenti stagionali.

Il prodotto viene principalmente venduto per il consumo fresco e, in piccole parti, ad industrie di trasformazione, per cui non subisce processi di conservazione ma solo un provvisorio stazionamento naturale in magazzino in attesa della collocazione.

Il 20 agosto 1998, è stato costituito, a Mombarcaro, il "Consorzio per la valorizzazione e tutela delle patate dell'Alta Valle Belbo" che ha per finalità la tutela, la valorizzazione e l'incremento della produzione nonché il commercio delle "Patate dell'Alta Valle Belbo", a difesa e sostegno delle produzioni della valle che necessitano di salvaguardia.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende, in pratica, tutti i comuni dell'invaso e delle pendici del Belbo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non esistono lavorazioni o specifiche tecniche di conservazione ed imballaggio, in quanto un periodico controllo nei locali dove staziona il prodotto in attesa di vendita coincide con la cernita manuale di eventuali tuberi difettosi o degradati.

Il confezionamento in appositi sacchetti di diversa capienza (5-10 e 25 kg) viene eseguita manualmente procedendo, durante questa operazione, ad un ulteriore controllo qualitativo.

All'interno delle confezioni destinate al consumo fresco viene apposta un'etichetta riportante il marchio del Consorzio nonché le generalità dell'azienda produttrice.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Per ovvie ragioni di conservazione, le patate vengono conservate al riparo dalla luce ed in luoghi possibilmente freschi; da ciò consegue che ogni produttore destina il locale o più locali ritenuti idonei a tale operazione. Generalmente, si tratta di porzioni di porticati, capannoni e/o semi-scantinati, a norma con le attuali disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La vallata del Belbo è sempre stata caratterizzata da questa coltivazione, in particolare il Comune di Mombarcaro gode di un particolare privilegio per la qualità ed il sapore delle sue patate.

Molti anni orsono, vi era una forte richiesta delle patate di Mombarcaro da parte della vicina Liguria; ancora oggi, i produttori che vanno a vendere sui mercati liguri riescono a spuntare un prezzo maggiore per la particolare attenzione degli acquirenti verso le patate prodotte in valle Belbo.

Va però ricordato che, in passato, venivano coltivate varietà "locali" che oggi, purtroppo, sono praticamente sparite; esiste ancora qualche indicazione della loro produzione tramite persone anziane del luogo; compito del Consorzio è quello di ricercare qualche sporadica presenza di vecchie varietà per una loro eventuale reintroduzione.

**Categoria F****Prodotto n. 71****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI CASTELNUOVO SCRIVIA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La patata appartiene alla famiglia delle *Solanaceae* e alla specie *Solanum tuberosum L.*

L'aspetto della parte aerea della pianta è quello di un cespo ad uno o più fusti di altezza variabile, ingrossati ai nodi e di colore verde, talora con sfumature violacee. Le parti verdi della pianta contengono un alcaloide velenoso, la solanina, che compare anche nei tuberi a seguito di una lunga esposizione alla luce. Indice di maturità dei tuberi è il graduale ingiallimento della parte aerea e la buona aderenza della buccia alla polpa.

La raccolta può essere anticipata o per motivi di mercato (patata primaticcia) o per evitare attacchi tardivi di malattie da virus nel caso di produzione di patate da seme.

Poiché la coltura della patata ha buone capacità di adattamento alle diverse condizioni pedoclimatiche risulta presente in tutte le fasce altimetriche.

La maggior parte delle varietà coltivate in Italia sono di provenienza estera per cui, in Piemonte, non esistono cultivar locali come, invece, si verifica per numerosi altri ortaggi. In Piemonte, le province maggiormente interessate alla produzione di patate sono Alessandria, Torino e Cuneo. In particolare, la zona maggiormente interessata alla coltivazione è la pianura padana alessandrina che ha anche le rese unitarie più alte.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le zone della provincia di Alessandria che maggiormente si sono specializzate sono quelle del castelnovese (Valle Scrivia) e del basso alessandrino Castellazzese, oltre a produzioni di nicchia nelle zone montane e pedemontane dell'Appennino e delle colline casalesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le patate destinate al consumo devono rimanere costantemente al buio, mentre, al contrario, quelle della semina si dispongono in cassette in locali molto luminosi dove i germogli si sviluppano vigorosi grazie all'inverdimento totale del tubero.

La parte di prodotto così conservata viene, successivamente, posta in vendita dopo l'inserimento in sacchetti di rete dai diversi pesi da 1 kg sino ai 10 o addirittura 25, per qualche fornitura precoce si inserisce il tubero in cassette di legno per non danneggiare la buccia non ancora ben consolidata.

Una frazione della produzione, sicuramente matura, viene comunque posta in vendita in sacchetti contemporaneamente alle fasi di scavatura e questa subisce gli stessi interventi di preparazione alla vendita del prodotto conservato.

Il confezionamento dei tuberi consiste nell'inserire una quantità ben definita in peso di patate in sacchetti di tessuto a rete plastificato o rafia a secondo del tipo di confezione che si va a preparare.

Le forme delle medesime confezioni variano a seconda del tipo di rete e del sistema di confezionamento che utilizza: dal sacchetto di rete semplice, al sacchetto di rete con fascia verticale od orizzontale, contenente le indicazioni date al consumatore per l'utilizzo e la corretta conservazione del prodotto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto così raccolto va posto in contenitori possibilmente di legno (cassette o bins) o addirittura riversato in cumuli ventilati con tunnel aperti posti sotto il cumulo stesso.

Comunque i locali di ventilazione devono essere bui, arieggiati e ventilati, asciutti per impedire l'insorgere o il diffondersi di marciumi, muffe ed altri agenti fungini della conservazione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione della patata si fa risalire alla civiltà degli Incas e degli Aztechi. Introdotta in Europa nella seconda metà del sedicesimo secolo, fu, per decenni, considerata come pianta ornamentale. Parmentier, farmacista francese, contribuì a far conoscere le proprietà nutritive della patata prima in Francia e poi in Europa, dopo aver conosciuto questo alimento durante la sua prigionia in Prussia, nel 1757. Compì, negli anni seguenti, studi e sperimentazioni sulla coltivazione dei tuberi con ottimi risultati, tali da sconfiggere la diffidenza di chi considerava la patata solo un alimento per gli animali. La presenza e la coltivazione della patata nella bassa Valle Scrivia risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 72****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI MONTAGNA DI CESANA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La patata appartiene alla famiglia delle *Solanaceae* e alla specie *Solanum tuberosum* L.

Le parti verdi della pianta contengono un alcaloide velenoso, la solanina, che compare anche nei tuberi a seguito di una lunga esposizione alla luce. Indice di maturità dei tuberi è il graduale ingiallimento della parte aerea e la buona aderenza della buccia alla polpa.

Attualmente, nel territorio del Comune di Cesana, sono scarsamente prodotte le vecchie varietà, che derivavano essenzialmente da riproduzioni aziendali, per cui le cultivar attualmente coltivate sono fornite dal mercato nazionale ed estero, in particolare olandese.

La tecnica di coltivazione è tra le più classiche delle zone di montagna; non si usa diserbo chimico e raramente la concimazione è di tipo minerale e chimico, mentre viene largamente utilizzato letame bovino ed ovino e la raccolta è manuale.

Le patate della Montagna di Cesana sono caratterizzate dalle loro qualità organolettiche, apprezzate per il consumo fresco. La coltivazione avviene su terreni non eccessivamente fertili, quindi, a compensare una diminuzione delle rese, vengono esaltate le caratteristiche organolettiche-sensoriali. Si può, quindi, affermare che queste patate siano molto più saporite rispetto a quelle coltivate in collina o in pianura.

Il prodotto viene commercializzato per il consumo fresco per cui non subisce processi di conservazione, ma solo un provvisorio stoccaggio in magazzino in attesa di essere venduto, normalmente, al consumatore finale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende il territorio del comune di Cesana Torinese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non esistono lavorazioni o specifiche tecniche di conservazione ed imballaggio, in quanto un periodico controllo nei locali dove staziona il prodotto in attesa di vendita coincide con la cernita manuale di eventuali tuberi difettosi o degradati.

Il confezionamento viene eseguito manualmente in appositi sacchetti di diversa capienza o in cassette di legno o di cartone.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Le patate vengono conservate, al riparo dalla luce, in luoghi possibilmente freschi, ove il prodotto viene collocato, in attesa della vendita. Generalmente, si tratta di cantine, a norma con le attuali disposizioni di legge riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

L'Alta Val Chisone è sempre stata caratterizzata dalla coltivazione delle patate; in particolare il territorio del Comune di Cesana si è dimostrato, da parecchi anni, vocato per tale produzione, come attestato da colloqui avuti con il sindaco di tale località piemontese.

**Categoria F****Prodotto n. 73****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI SAN RAFFAELE CIMENA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La patata appartiene alla famiglia delle *Solanaceae* e alla specie *Solanum tuberosum* L.

L'aspetto della parte aerea della pianta è quello di un cespito ad uno o più fusti di altezza variabile, ingrossati ai nodi e di colore verde, talora con sfumatura violacea. Le parti verdi della pianta contengono un alcaloide velenoso, la solanina, che compare anche nei tuberi a seguito di una lunga esposizione alla luce. Indice di maturità dei tuberi è il graduale ingiallimento della parte aerea e la buona aderenza della buccia alla polpa.

La raccolta può essere anticipata o per motivi di mercato (patata primaticcia) o per evitare attacchi tardivi di malattie da virus nel caso di produzione di patate da seme.

Poiché la coltura della patata ha buone capacità di adattamento alle diverse condizioni pedoclimatiche, risulta presente in tutte le fasce altimetriche.

Le cultivar maggiormente diffuse nella Piana di San Raffaele Cimena sono la "**Primura**", la "**Spunta**" e la "**Kennebec**" e, in misura minore, la "**Monnalisa**", la "**Draga**" e la "**Desiree**" tra le rosse.

Di recente, è stata introdotta l' "**Agata**" che ha fornito risultati non sempre soddisfacenti.

Le caratteristiche delle principali varietà sono:

- **Primura**: cultivar precoce, a forma ovale, a buccia gialla e pasta giallo-chiara, di piccola-media pezzatura e media produttività;
- **Spunta**: cultivar precoce a forma lunga-ovale, buccia gialla e pasta giallo-chiara, di buona pezzatura e produttività;
- **Kennebec**: cultivar semitardiva, a forma tondo-ovale, buccia gialla e pasta bianca, di buona pezzatura e produttività;
- **Agata**: cultivar a forma tondo-ovale, buccia e pasta gialla, di media pezzatura e buona produttività.

La coltivazione avviene in pieno campo con semente allevata e con l'ausilio di apposite trapiantatrici meccaniche così come, generalmente, è meccanizzata la raccolta.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**La zona di produzione si concentra nella fertile pianura di San Raffaele Cimena, denominata "La Piana".**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature per la commercializzazione del prodotto.

Il confezionamento viene effettuato manualmente in appositi sacchetti di diversa capienza (5, 10 e 25 kg) procedendo, durante l'operazione, ad un ulteriore controllo qualitativo.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La prima pulitura avviene, di norma, all'aperto, all'atto della raccolta; la successiva pulitura, la cernita ed il confezionamento avvengono in magazzini ben aerati, ove il prodotto viene conservato in attesa di essere commercializzato, in regola con le attuali disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nella ultra millenaria storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale come testimonia la Relazione del Sicco, datata 1753 la quale dice testualmente "(...) Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini". All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando, le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e di ortofrutticoli.

Negli anni '60, un nutrito gruppo di giovani agricoltori particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi "Club 3 P" (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca, instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di piante selezionate.

Contemporaneamente, i giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità e le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divennero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso.

Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

**Bibliografia**

- Severino Marzano, Aldo Marini, *San Raffaele Cimena: storia di un paese antico avamposto del Monferrato*.
- Sicco, *Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.
- AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se.

**Categoria F****Prodotto n. 74****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE DI CAPRIGLIO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,  
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il "Peperone di Capriglio" è una cultivar che viene selezionata e coltivata da più di 100 anni esclusivamente nel piccolo territorio del Comune di Capriglio d'Asti.

Si tratta di una varietà di peperone molto antica che potrebbe essere molto simile, come caratteristiche, alla cultivar che, tramite incroci, ha determinato le attuali varietà di peperone in commercio (Quadrato d'Asti, Peperone di Cuneo). Infatti, è probabile che esse siano il risultato di un incrocio naturale fra una vecchia cultivar locale, tendente a produrre bacche di medio piccola pezzatura a forma di pomodoro, con varietà caratterizzate da bacche di elevate dimensioni e diffuse in quegli anni nell'areale cuneese.

La pianta è vigorosa e necessita delle normali cure previste per le piante orticole. Prediligendo i terreni freschi e umidi, una particolare attenzione va data alla pulizia del terreno dalle erbe infestanti. La concimazione avviene utilizzando esclusivamente letame; non è, pertanto, previsto l'impiego di fertilizzanti e antiparassitari di sintesi.

Di forma triangolare o a cuore e di pezzatura piccola, poco più grande di un pomodoro, il "Peperone di Capriglio" si caratterizza per l'elevato spessore del pericarpo (caratteristica che sempre più si sta perdendo in quasi la totalità delle attuali varietà presenti sul mercato); è adatto, pertanto, alla conservazione sotto aceto.

Il prodotto fresco aveva un notevole mercato (Chieri, Asti, Torino) sino agli anni '60, spuntando, addirittura, prezzi doppi rispetto a varietà carmagnolesi. Negli anni '60, con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori, è quasi cessata la domanda e la produzione, quindi, è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori del prodotto.

Il "Peperone di Capriglio", oltre che come prodotto fresco, può essere anche conservato sotto aceto e acqua con la particolarità di avere i recipienti chiusi dalle vinacce derivanti dalla lavorazione del vino; tradizionalmente è conosciuto come "Peperone di Capriglio sotto raspa".

La lavorazione è molto semplice e consiste, innanzitutto, nella cernita dei peperoni che devono avere il picciolo attaccato e, per evitare marciumi, devono essere assolutamente sani ed esenti da buchi nella buccia.

I peperoni scelti vengono lavati e lasciati all'aperto per una settimana, dopodiché, vengono inseriti in damigiane con apertura adatta a consentire l'introduzione dei peperoni nonché delle mani degli operatori. Nella damigiana i peperoni vengono sommersi da una soluzione composta da aceto, acqua bollente e sale con l'aggiunta di acido salicilico come conservante.

La particolarità della composta è che la bocca della damigiana viene chiusa con vinacce derivate dalla lavorazione del vino che avviene contemporaneamente alla maturazione dei peperoni.

Il periodo di conservazione prima del consumo è di 40-60 giorni.

Il contenitore chiuso può conservarsi anche fino ad aprile-maggio, mentre, se viene aperto, deve essere consumato entro 15 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è il Comune di Capriglio d'Asti.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il Peperone di Capriglio viene commercializzato come prodotto fresco, in cassette nuove di legno o di plastica in modo da assicurare uno stato sufficiente di igiene.

Per conservare il prodotto "sotto raspa" si usano damigiane di vetro a collo largo, utilizzando assette di pioppo, castagno e bastoni di salice per trattenere i peperoni al di sotto del liquido di conservazione.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto fresco, in attesa di vendita, può essere collocato, per pochi giorni, in magazzini o cantine a norma con le attuali disposizioni di legge. Le fasi di lavorazione del prodotto trasformato si effettuano in cucine e cantine tradizionali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Da interviste effettuate nella zona di produzione ad anziani coltivatori, si sono potute avere dichiarazioni cartacee attestanti la tradizionalità di questo prodotto.

La varietà di peperone in oggetto è giunta fino ai giorni nostri grazie all'opera di pochi coltivatori che hanno tramandato questo importante patrimonio genetico.

**Categoria F****Prodotto n. 75****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE DI CUNEO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Con la denominazione "Peperone di Cuneo", si designa esclusivamente la cultivar locale di peperone coltivata nel Cuneese e in alcune aree del basso torinese. Coltivata in forma estensiva di pieno campo fin dagli anni cinquanta, questa solanacea appartiene alla specie *Caspicum Annuum*.

Si tratta di una cultivar caratterizzata da piante di buona vigoria e portamento espanso con bacche già presenti nella parte basale della pianta.

Le bacche riconducibili alla tipologia *trottola* sono normalmente gialle (80%), più raramente rosse, di dimensioni medio grandi e pericarpo molto spesso (9-10 mm), caratteristica questa che le rende idonee per la preparazione di alcuni piatti tipici locali. Le bacche sono trilobate con apice estraflusso e posseggono una tipica colorazione antocianica in prossimità del residuo stilare.

La coltivazione del Peperone di Cuneo avviene prevalentemente in pieno campo utilizzando seme di produzione aziendale e con autoriproduzione delle piantine. La semina avviene seguendo precise fasi lunari a fine inverno, utilizzando sementali del tipo tunnel freddo. Il trapianto, che avviene a partire da inizio maggio, è fatto a file singole su terreni sciolti a pH sub-acido o neutro, ricchi di sostanza organica.

L'investimento è di 2,5-3 piante per m<sup>2</sup> e, ad inizio allegagione, le piante vengono tutorate con fili di nylon o ferro sostenuti da canne o da paletti di legno.

Essendo una cultivar tendenzialmente vigorosa, gli apporti di fertilizzanti sono normalmente contenuti. L'irrigazione avviene ancor oggi per scorrimento, e a pioggia in areali di collina. La raccolta è scalare ed ha inizio a metà luglio e si protrae fino a novembre.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del Peperone di Cuneo comprende il territorio della provincia di Cuneo e alcune aree a sud del Torinese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione del Peperone di Cuneo è effettuata utilizzando cassette di legno e di plastica riciclabile. Per quanto concerne la vendita diretta, gli imballaggi cassette in legno, in plastica o in cartone, di capacità variabile, sono forniti dagli stessi acquirenti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il confezionamento del prodotto avviene in azienda, utilizzando banchi di cernita e in alcuni casi spazzolatrici e calibratrici. I locali dove avvengono le suddette operazioni rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il peperone viene coltivato nella Provincia di Cuneo da oltre cinquant'anni come dimostrano alcune foto degli anni 60 e la "Sagra del Peperone che viene realizzata ogni due anni a Centallo, richiamando tutti i produttori ed i consumatori di questo ortaggio. Centallo è anche la sede del mercato del peperone e del fagiolo di Cuneo che si svolge ogni settimana il lunedì, da oltre 50 anni.

**Bibliografia**

- P. Siviero, M. Gallerani, *La coltivazione del peperone*
- M. Baudino, P. Parola, G. Bergia, *Colture protette*, n. 7-8 luglio 1987.

**Categoria F****Prodotto n. 76****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE QUADRATO D'ASTI****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il peperone è una pianta a portamento eretto, con un'altezza del fusto che va da 40 a 90 cm e con ramificazioni divaricate fin dalla base. Il frutto è una bacca carnosa, dapprima verde e, poi a maturazione, gialla o rossa, di forma molto diversa a seconda della cultivar. La raccolta, fortemente scalare e difficilmente meccanizzabile, avviene a livelli di maturazione diversi a seconda della destinazione del prodotto: per la trasformazione in sottaceti, il peperone viene raccolto ancora verde mentre, per l'inscatolamento e per il consumo fresco, il frutto viene staccato all'inizio della colorazione rossa o gialla.

La pianta del peperone quadrato d'Asti è caratterizzata da discreta vigoria, buona copertura fogliare e produttività elevata.

La semina si effettua, di norma, in vivaio in alveoli o cubetti di torba. Permangono, tuttavia, a livello aziendale, produzioni di piantine ottenute adottando le tecniche del "letto caldo". La distanza al trapianto, in coltura protetta, varia tra 90 – 110 cm tra le file e 25 – 35 cm sulla fila. A motivo della buona vigoria delle piante e per ottenere una elevata qualità delle produzioni, si effettua il tutoraggio delle piante sia in ambiente protetto che in pieno campo.

La produzione del seme avviene a livello aziendale; si scelgono le piante sane, caratterizzate da elevata produttività e buone dimensioni delle bacche. I frutti raccolti maturi vengono poi detorsolati; i semi, dopo l'essiccazione, vengono conservati sino all'impiego.

Trattandosi di una coltura molto esigente di fattori nutritivi, è coltivata normalmente in terreni con una buona dotazione di sostanza organica, inoltre, richiede interventi con fertilizzanti chimici di sintesi. Per il controllo delle erbe infestanti, si eseguono sarchiature e fresature nell'interfilare o utilizzando erbicidi registrati sulla coltura.

La maturazione dei frutti è scalare e la produzione è buona (1,5-2 kg/pianta). La raccolta si effettua manualmente, generalmente, avviene nella prima decade di luglio e si protrae sino al mese di ottobre, secondo l'andamento stagionale e la data di trapianto.

Le bacche presentano una forma tipica quadrata con scanalature evidenti lungo i fianchi; l'attaccatura e l'apice sono significativamente infossati. Le dimensioni sono elevate con rapporto lunghezza/larghezza di 1-1,2; il peso medio è piuttosto elevato (350-450 g), così come lo spessore del pericarpo (7-8 mm). I frutti presentano colorazione rossa e gialla con ottimo contrasto di colore con il verde. In alcuni casi si ha lieve piccantezza dei frutti.

Il prodotto è collocato prevalentemente sui mercati locali (Torino-Asti) ed è apprezzato per le elevate caratteristiche qualitative delle bacche

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**L'areale di produzione del peperone quadrato d'Asti comprende Asti e tutti i comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo la raccolta, occorre effettuare una cernita del prodotto, eliminando i peperoni bucati dalla piralide o affetti da marciumi e vanno adottati tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto. Il confezionamento verrà fatto esclusivamente in cassette nuove di legno e di plastica.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La cernita ed il confezionamento in cassette avvengono nei magazzini aziendali, tenendo presente tutte le norme che permettono di preservare il prodotto da qualsiasi inquinamento esterno.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, in particolare nella zona di Motta di Costigliole e Isola d'Asti, il peperone è stato per decenni una coltivazione privilegiata. Al riguardo, si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione di peperoni da parte di numerosi agricoltori della zona.

Ancora negli anni sessanta-settanta, partivano, nel periodo di produzione, numerosi camion verso i mercati di Torino e Milano. A quei tempi, i coltivatori di peperone erano numerosi e la coltura era redditizia tanto che, ogni anno, si producevano ingenti quantità di peperoni quadrati. Oggi, alla mostra che continua a tenersi a luglio ed agosto a Motta, si presentano non più di una decina di produttori, che garantiscono appena la sopravvivenza della varietà. Le ragioni della crisi sono le solite: sul mercato ci sono, tutto l'anno, prodotti di serra che costano la metà, belli a vedersi e infinitamente meno buoni, ma sono in pochi ad accorgersene, visto che per l'educazione del gusto dei consumatori e delle giovani generazioni si fa poco o nulla. A ciò si aggiungono le difficoltà di distribuzione incontrate dalle piccole aziende nel commercio ormai globalizzato: in queste condizioni la coltura del peperone, da sempre difficile e delicata, diventa costosa e poco redditizia.

**Bibliografia**

- R. Bordone, *"Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti"*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
- A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

**Categoria F****Prodotto n. 77****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONI DI CARMAGNOLA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le varietà di peperone prodotte nell'areale carmagnolese appartengono a quattro tipi morfologici:

**Quadrato:** presenta forma quadrata a tre o quattro punte, altezza non superiore a 1/3 della larghezza, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, ottimo contrasto con il verde, spessore del pericarpo minimo di 3 mm;

**Lungo o Corno di bue:** presenta forma conica molto allungata con 3-4 lobi, forma regolare dei frutti con superficie leggermente scanalata, apice estroflesso, attaccatura del picciolo leggermente infossata, lunghezza superiore a 20 cm, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 2 mm, polpa compatta e adatta alla conservazione, colore molto stabile nei liquidi di conserva;

**Trottola:** presenta forma cuoriforme, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 3 mm;

**Tumaticot:** presenta forma tondeggianti schiacciata ai due poli, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 2 mm.

La produzione, normalmente, raggiunge 33 t/ha in coltura protetta e 23 t/ha in pieno campo per la tipologia "Quadrato"; 33 t/ha in coltura protetta e 32 t/ha in pieno campo per la tipologia "Corno"; 26 t/ha in coltura protetta e 20 t/ha in pieno campo per la tipologia "Cuneo"; 21 t/ha sia in coltura protetta sia in pieno campo per la tipologia "Tumaticot".

La coltivazione dei peperoni avviene utilizzando terreni pianeggianti a tessitura limosa e sabbiosa.

Il controllo delle avversità e delle erbe infestanti viene attuato con le buone tecniche agronomiche, come, ad esempio, la rotazione colturale limitando il più possibile i trattamenti con i presidi sanitari registrati per la coltura. Quando utilizzati, questi ultimi andranno distribuiti rispettando le dosi, le modalità ed i tempi di carenza indicati in etichetta.

Le tecniche di semina, le pratiche di coltivazione, in pieno campo o sotto tunnel, e di trasformazione del Peperone di Carmagnola si sono consolidate nel tempo, secondo usi locali uniformi e costanti.

La produzione del seme viene ottenuto in loco a partire dal prodotto fresco e viene successivamente seminato per ottenere la piantina da mettere a dimora nella stagione produttiva successiva.

Le piante vengono trapiantate sotto i tunnel a partire dalla prima decade di aprile ed in pieno campo a partire dalla prima decade di maggio, a file singole, distanti 80-90 cm (riservando le distanze più lunghe per la tipologia Corno), in solchi profondi 15-20 cm e con una distanza sulla fila pari a 30-40 cm.

La coltura viene concimata prevalentemente con abbondante uso di sostanza organica (letame bovino) e concimi minerali.

Ad inizio allegagione, le piante vengono tutorate con fili di nylon o ferro sostenuti da paletti in legno. A partire da tre settimane dopo il trapianto, è possibile effettuare la sarchiatura e la rincalzatura. Altre importanti operazioni colturali che vengono effettuate sono la scacchiatura e la cimatura: con la prima si eliminano i germogli ascellari che sottraggano nutrienti alla pianta, con conseguente ritardi e riduzioni produttive, in modo da equilibrare il rapporto vegetazione-produzione; con la cimatura si arresta la crescita in altezza delle piante, con un conseguente miglioramento della precocità e della pezzatura delle bacche.

L'irrigazione a goccia (con manichetta), per scorrimento ed a pioggia viene effettuata mediante un

numero di interventi variabile in funzione dell'andamento climatico. Mediamente, nel corso dei 100-120 giorni di coltivazione occorrono circa 10 irrigazioni a scorrimento.

Trattandosi di specie a maturazione non simultanea, la raccolta è scalare, effettuata manualmente a partire dalla fine di luglio, con sacco a spalla e con cesoie, onde tagliare il peduncolo qualche millimetro sopra il punto di inserimento dello stesso. L'irrigazione viene sospesa almeno 48 ore prima della raccolta, per evitare che i frutti diventino acquosi, insipidi e facilmente deperibili. Ultimata la raccolta, il prodotto è trasportato ai magazzini di lavorazione ove viene scelto, calibrato e confezionato secondo il suo pregio, le esigenze di mercato e la destinazione del prodotto: esso, infatti, può essere venduto fresco, all'ingrosso o al dettaglio, oppure all'industria della trasformazione. Per la trasformazione in sottaceti, il peperone viene raccolto a maturità, mentre per l'inscatolamento ed il consumo fresco le bacche vengono staccate a maturità commerciale prossima, cioè all'inizio della colorazione rosso o gialla.

In considerazione dell'importanza economica della coltura, l'Assessorato allo Sviluppo delle Risorse Produttive del Comune di Carmagnola si è posto l'obiettivo di ottenere dall'Unione Europea l'attestazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP) ai sensi del Reg. CEE 2081/92. Il primo passo per avviare tale procedura si è realizzato con la costituzione del Consorzio del Peperone di Carmagnola nell'ambito di un protocollo d'intesa stipulato nel 1996 dall'Amministrazione Comunale con la Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Torino. Il Consorzio, nato nel settembre 1998, ha, tra gli altri fini, la valorizzazione del Peperone di Carmagnola e la tutela della sua immagine, ed è diventato immediatamente operativo. Già sul finire della campagna 1998, infatti, i soci fondatori hanno iniziato a commercializzare il prodotto con fascette riportanti il logo ideato dal Comune, in occasione della Sagra del 1996. Si stanno ora raccogliendo le adesioni, allo scopo di ampliare al massimo la base associativa perché il Consorzio diventi sempre più uno strumento a disposizione degli agricoltori per essere competitivi e vendere al meglio le produzioni conseguite.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del Peperone di Carmagnola comprende il carmagnolese ed alcuni comuni della provincia di Cuneo.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le azioni che seguono la raccolta del peperone sono: cernita, calibratura, imballaggio, marcatura ed eventuale refrigerazione. L'imballaggio più diffuso per la raccolta del prodotto è, ad oggi, la cassa di plastica (HDPE) seguita da quella di legno, entrambe con capacità superiori a 50 kg. Per quanto concerne il packaging per la spedizione, si utilizzano i plateau in legno, in cartone ondulato ed in plastica con capacità che varia dai 5 kg ai 50 kg. La distribuzione al dettaglio richiede un confezionamento del prodotto decisamente più elaborato che viene realizzato soprattutto in plastica.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono eseguite le azioni di conservazione e di confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il peperone, pianta esotica di origine probabilmente sudamericana, venne introdotto in Europa nel secolo XVI e si diffuse rapidamente nelle regioni a clima temperato. All'inizio del secolo scorso, la specie trovò nell'area carmagnolese, un ambiente pedoclimatico particolare; vennero selezionate varietà autoctone e si ebbe una produzione di elevata qualità che assunse, col tempo, un carattere industriale. Commercializzato in tutta Italia ed esportato all'estero, il tipico Peperone di Carmagnola è il vanto dell'economia agricola locale.

Nonostante la tendenza negativa negli ultimi anni, che ha fatto registrare un decremento delle superfici investite ed un conseguente calo della produzione, rimane ancora oggi il prodotto trainante nello sviluppo del settore orticolo dell'intera zona.

La coltura, in pieno campo o sotto tunnel, produce i primi frutti nel mese di luglio, per concludere la stagione in ottobre. In questo periodo, si svolgono sia il mercato all'ingrosso del peperone, che ha una tradizione ormai cinquantenaria, sia affollati mercati al dettaglio dei produttori diretti, che culminano in settembre con la Sagra del Peperone. In occasione della Sagra, si svolge il "Concorso del Peperone", ormai giunto alla XXIX edizione, che vede la partecipazione di numerosi produttori locali e dei comuni limitrofi. L'ultimo legame tra il territorio e la coltura del peperone è anche testimoniato dalle opere di alcuni artisti che hanno voluto celebrare quello che è diventato, a pieno titolo, l'ambasciatore di Carmagnola nel mondo, opere che sono state raccolte e presentate al pubblico in occasione della mostra "Peperoni", realizzata nel 1998.

**Bibliografia:**

- Interviste ai produttori del Consorzio del Peperone di Carmagnola;
- Relazione della ditta "Di Vita – Sottoaceti, Sottoli e Specialità", con sede a Carmagnola, Via Poirino, 13;
- AA.VV. *Agricoltura. Caratteristiche e produzioni tipiche della provincia di Torino*, Provincia di Torino, 1998;
- AA.VV., *Carmagnola una volta*, L.C.L., Busca, 1979;
- AA.VV., *Aspetti e protagonisti dello sviluppo economico e sociale di Carmagnola dagli anni '50 ad oggi*, 1997;
- Agriteco, *Il Peperone di Carmagnola*, 1997;
- Asprofrut (Associazione tra Produttori Ortofrutticoli Piemontesi), dicembre 1995;
- C. Baldi, *Carmagnola è agricoltura. Guida all'agricoltura carmagnolese*, Comune di Carmagnola, aprile 1999;
- C. Baldi, E. Cerruti, R. Dominici, *Spesa in cascina*, Comune di Carmagnola, agosto 1999;
- E. Battistelli, *La coltura del Peperone nelle campagne piemontesi*, *Progresso agricolo*, 3, 1957;
- G. Brussino, G.L. Surra, F. Spanna, G. Borlot, *La difesa integrata del peperone in serra*, *Colture protette*, 10, 1989;
- R. Dominici ed altri, *Peperoni*, Comune di Carmagnola, luglio 1998;
- P. Marocco, *Il peperone ortalizia di classe*, Paravia, 1960;
- L. Quagliotti, *Rilievi carpologici su alcune popolazioni piemontesi di peperone*, *Rivista Ortoflorifrutticoltura Italiana* 52, 259-266, 1968.

**Categoria F****Prodotto n. 78****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PERA MADERNASSA CUNEESE (D'ALBA E DELLA VALLE GRANA)****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La pera Madernassa è una cultivar di pero coltivata nell'Albese e nella Valle Grana, derivata dal seme del "Martin sec".

Le aree collinari montane e pedemontane della provincia di Cuneo sono state tradizionalmente destinate alla produzione di questa pera.

Il particolare tipo di terreno franco sabbioso, tendente all'argilloso, dell'area albese, la dislocazione territoriale (collinare) ed il clima particolarmente caldo, conferiscono a tale varietà un aspetto particolarmente attraente ed un sapore unico, idoneo al consumo fresco. Nelle zone montane e pedemontane del Roero e della Valle Grana, il terreno è, invece, franco sabbioso e di medio impasto ed il prodotto che si ottiene è particolarmente adatto per la cottura.

La Pera Madernassa Cuneese, all'atto dell'immissione al consumo, presenta una polpa biancastra, croccante, leggermente profumata e di sapore dolce e leggermente tannico; un buon tenore zuccherino; una buccia sottile e dura con fondo verde scuro tendente al giallo a maturazione con zone più o meno ampie di ruggine o riflessi rossicci, in particolari annate.

La pera Madernassa Cuneese destinata alla trasformazione industriale ha dimensioni inferiori a quelle stabilite per la vendita del prodotto per il consumo fresco.

I sistemi di potatura e di raccolta sono tali da favorire un'ampia ed efficace percezione della luce del sole, al fine di mantenere alta la qualità e le caratteristiche dei frutti.

La varietà di conformazione dei terreni di coltivazione, caratterizzati da terreni pianeggianti e collinari, richiede diversi sistemi di irrigazione che possono, pertanto, essere sia a scorrimento che a goccia.

La difesa fitosanitaria è quella prevista dalla buona pratica agricola.

La concimazione è quella tradizionale, effettuata con sostanze di origine organica (ad esempio letame bovino) e, in alcuni casi, si fa ricorso al concime chimico.

La densità di piante è di n. 600 per ettaro, per il sistema di coltivazione a controspalliera o spindel. Nel caso di piante innestate su "franco", considerata la dimensione dell'albero, di altezza superiore ai 4,5 metri, nella buona pratica agricola la densità massima delle piante è di n.100 per ettaro per impianti esistenti e di n. 200 per ettaro sui nuovi impianti.

La produzione di Pera Madernassa, in impianti in piena produzione, coltivati sia su franco che su porta innesti nanizzanti, può arrivare a 480 quintali per ettaro.

La raccolta ha inizio indicativamente nel mese di settembre e termina nel mese di novembre, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali.

Per la "Pera Madernassa Cuneese (d'Alba e della valle Grana)" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria DOP da parte dell'Organizzazione Produttori Ortofrutticoli ASPROFRUT.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La pera Madernassa viene coltivata in tutti i comuni della provincia di Cuneo, ma le zone più vocate sono l'Albese e la Valle Grana.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione della Pera Madernassa Cuneese, ai fini dell'immissione sul mercato al consumo fresco, viene effettuata utilizzando le seguenti confezioni: imballaggi in cartone, in legno o in altri materiali ecocompatibili. La conservazione del prodotto destinato al consumo fresco avviene mediante l'utilizzo di celle frigorifere, nelle quali il prodotto, in attesa di essere commercializzato, viene immagazzinato entro 15 giorni dallo stacco.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La conservazione dei prodotti in oggetto si attua in locali idonei, rispondenti alle vigenti normative in materia di igiene.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La storia delle origini della Pera Madernassa si possono far risalire al secolo scorso, quando sostituì la varietà "Martin sec" scomparsa a causa della ticchiolatura e di altre malattie tipiche delle pomacee. In un primo tempo, la varietà era conosciuta con il nome di "Gavello", poi sostituito dalla denominazione "Madernassa", nome con il quale è giunto fino ai giorni nostri. Mentre si conosce con precisione il periodo nel quale venne impiantata, non si conosce altrettanto esattamente la sua origine genetica, anche se è, oramai, opinione diffusa che derivi da un incrocio naturale di un seme della varietà "Martin sec" con il selvatico.

La Madernassa, coltivata nell'Albese e nel Cuneese fin dal secolo scorso veniva commercializzata in tutta Europa per il suo intenso sapore e per la predisposizione come pera da cuocere, caratteristiche gradite, in particolare, ai mercati inglesi e tedeschi.

La Madernassa ha trovato nella Valle Grana un'area particolarmente favorevole alla coltivazione, idonea sotto il punto sia pedologico che climatico. I terreni, caratterizzati da una struttura di tipo franco-sabbioso, tendente all'argilloso nella zona di Alba ed il clima particolarmente caldo conferiscono a questa pera un aspetto particolarmente attraente ed un sapore unico.

**Bibliografia:**

- Raffaele Carlone, *Una varietà destinata ad avere fortuna*, La pera Madernassa;
- Luciano Bertello, *Un anno di cucina nel territorio*, La pera Madernassa;
- AA.VV., *Madernassa*
- Morettini, E. Baldini, F. Scaramuzzi, L. Mittenpergher, *Monografia delle principali cultivar di pera*, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, 1967;
- AA.VV., *Alterne fortune della "Madernassa". Ritorna una vecchia gloria?*, Il coltivatore cuneese, 15 marzo 1997;
- AA.VV., *Progetto Madernassa biologico*, Comunità Montana della Valle Grana;
- Livio Giordano, Raffaele Bassi, *Ampule e Madernassa, cento ricette per scoprire un paese*, Ed. Primalpe;
- Locandina della 4° Sagra della Pera Madernassa, ottobre 1968.

**Categoria F****Prodotto n. 79****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PERE DELLE VALLI DI LANZO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Brevemente, si indicano le principali varietà locali ancora coltivate e commercializzate nelle Valli di Lanzo:

- **Ciatin:** vecchia varietà che si trova ancora diffusa nel circondario di Lanzo. Presenta una buccia ruvida con colore di fondo verde giallo; la polpa è bianca, di sapore leggermente acidula. I frutti sono raccolti a metà ottobre e si conservano fino a dicembre.
- **Brut e bon d'istà:** caratterizzata da piante con buona produttività. Presenta una buccia ruvida con colore verde rossiccio; la polpa, di colore crema, è profumata, saporita e gustosa. I frutti maturano nella prima decade di settembre ed hanno una conservabilità limitata.
- **Pruss dl'eva:** la caratteristica di questa cultivar è di produrre pere acquose; la buccia è di colore verde con sfumature rosse, la polpa è bianca, succosa, dolce acidula. Maturazione a fine ottobre. Ha ancora una discreta commerciabilità.
- **Campagna:** coltivata soprattutto nel comune di Lanzo, ha piante vigorose e produttive; la buccia è liscia, verde tendente al giallo, la polpa è bianca, succosa e fondente. I frutti maturano a metà settembre, non hanno una lunga conservabilità.
- **Airola maria:** dal nome del frutticoltore che l'ha diffusa in zona. Presenta una buccia giallo paglierino e polpa bianca, fondente, molto succosa, poco dolce. I frutti, dopo la raccolta a metà settembre, si conservano per circa 50 giorni. E' una delle migliori varietà di pero presenti in zona.

Molte altre sono coltivate (un'indagine ne ha "riscoperte" complessivamente una ventina) tra le quali ancora: **Prusutin 'd la Gioia, Barutello Rino, Brut e Bon d'otogn, Bernagion Busiard**, ed altre.

Le pere non subiscono alcun trattamento sia in campo (anche se la coltivazione non è dichiaratamente biologica), sia durante la conservazione.

La cultivar di pero che poco si prestano alla conservazione, vengono utilizzate cotte nel vino rosso con zucchero, a volte con l'aggiunta di castagne.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione del pero nelle Valli di Lanzo è compresa in una fascia altimetrica tra i 400 e gli 800 m e comprende, essenzialmente, i comuni di bassa e media valle.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per il tipo di prodotto descritto non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della maturazione definitiva (per alcune varietà di cui sopra) e della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le Valli di Lanzo, fino al secolo scorso, erano economicamente importanti, soprattutto per l'attività mineraria e l'agricoltura.

L'attività estrattiva è andata esaurendosi e l'agricoltura ha subito, col tempo, trasformazioni radicali (e purtroppo anche visibili) dovute soprattutto alla riduzione della connessa attività (spopolamento, industrializzazione, ecc.) ed i terreni, già marginali un tempo (si pensi ai terrazzamenti che a volte risalivano intere pendici), si sono a poco a poco trasformati in bosco. Poco ne ha risentito la pericoltura poiché, da sempre, è stata orientata verso impianti promiscui, non specializzati, con scarsi apporti di nuove varietà ed a carattere familiare.

Grazie a questi fattori, le vecchie varietà sono ancora coltivate.

Attualmente, il mercato è strettamente locale ed i clienti sono gli stessi villeggianti e/o turisti che, percorrendo le Valli hanno avuto modo di conoscere ed apprezzare le pere locali.

**Bibliografia:**

- AA.VV, *Miscellanea di studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo T.se, 1996.
- Sergio Gallo, *Indagini su germoplasma di melo e pero presente nelle Valli di Lanzo*, Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, 1991.

**Categoria F****Prodotto n. 80****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PERE TRADIZIONALI CUNEESI ADATTE ALLA COTTURA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le pere **Martin Secco**, **Martinone**, **Martin Dobi (Martin Doppio)** e **Supertino** sono ottime varietà, considerate, a livello nazionale ed europeo, le migliori alla cottura. Di seguito, vengono riportate le principali caratteristiche di ogni singola varietà.

- **MARTIN SECCO:** La cultivar è nota anche con i seguenti sinonimi: *Martin sec d'hiver*, *Cannellino*, *Cavicchione*, *Garofala*, *Garofolino*, *De Saint Martin*, *Roggia*, *Rousselet d'hiver*.

L'albero è vigoroso, mediamente produttivo, sensibile alla ticchiolatura, impollinato da Madernassa e Passacrassana.

I frutti sono medio-piccoli, piriformi, misurano 75 mm di altezza e 55 mm di larghezza. Il peduncolo è lungo, sottile, slargato all'apice, diritto, inserito verticalmente od obliquamente, sul frutto.

La cavità peduncolare è poco pronunciata o assente. Il calice è aperto, grande, situato in una cavità poco profonda. La buccia è fine, sottile, rugginosa, di colore giallastro-chiaro, sfumata di rosso alla insolazione, ricoperta da numerose lenticelle grigie, rilevate.

La polpa è giallastra, semifine, granulosa, zuccherina, poco succosa, aromatica e profumata. I semi sono lunghi mediamente 8 mm e larghi 4.5 mm.

I frutti maturano dalla fine di dicembre al mese di marzo e si conservano abbastanza bene anche in un ambiente naturale di tipo fruttai.

L'epoca di raccolta è intorno alla seconda metà di ottobre.

La Pera Martin è considerata la migliore in assoluto fra tutte le pere che presentano la predisposizione alla cottura.

- **MARTINONE:** La cultivar è nota anche con i sinonimi di *Marconetto*, *Bagnola*, *Cannellina Tonda*.

L'albero è di buon vigore e di buona produttività. Manifesta una buona resistenza alla ticchiolatura.

A differenza di altre varietà di pera, la pianta è autofertile, ma migliora ed aumenta la produzione se viene impollinata con la Passacrassana e il Martin doppio.

Il frutto è medio-piccolo, piriforme e panciuto; misura 64 mm in altezza e 70 mm in larghezza. Il peduncolo è di media lunghezza, inserito in una cavità piuttosto larga. Il calice è medio grande, con sepali coriacei, larghi e lunghi, disposti in una cavità calicina medio-grande, poco profonda.

La buccia è di colore giallo cannellino, semi opaca, rugginosa su tutta la superficie. La polpa bianco-giallognola, mediamente consistente, granulosa, di sapore dolce è particolarmente aromatica. Il torsolo è piccolo.

Il frutto matura da dicembre a marzo. Conosciuto e particolarmente apprezzato sul mercato di Milano, il Martinone è considerata una ottima pera, particolarmente predisposta per la cottura. Considerato il sapore dolce e particolarmente aromatico della polpa viene consumato anche allo stato fresco.

- **MARTIN DOBI (MARTIN DOPPIO):** La pianta evidenzia un vigore identico al Martin Sec con i rami meno sottili e le foglie più ampie. L'affinità di innesto con il cotogno è scarsa e la pianta risulta leggermente sensibile alla ticchiolatura. La pianta è partenocarpica ma non aumenta la produzione se impollinata con Madernassa.

Il frutto è di media pezzatura, piriforme, misura mediamente 80–85 mm in altezza e 65-70 mm in larghezza. Il calice è abbastanza largo inserito in una cavità poco profonda. La buccia è parzialmente rugginosa di colore rosso, particolarmente accentuato dall'insolazione. Il peduncolo è mediamente sottile, lungo, inserito verticalmente sul frutto e con una cavità peduncolare poco profonda. La polpa è consistente, di colore bianco–giallognolo, granulosa, di sapore dolce, aromatico ed un retrogusto odoroso leggermente di moscato.

L'epoca di raccolta è come quella del Martin Sec.

L'epoca di maturazione si colloca da dicembre a marzo.

- **SUPERTINO:** L'albero è di medio vigore ad elevata produttività. La varietà è autosterile e deve essere impollinata con Madernassa o Passacrassana. La pianta manifesta una discreta resistenza alla ticchiolatura.

Il frutto è di media pezzatura, di forma oblunga: misura mediamente 90 mm di altezza e 65 mm di larghezza. Il calice è largo inserito in una cavità mediamente profonda. La buccia è di colore giallo–verdastro, rugginosa. Il peduncolo corto inserito obliquamente sul frutto. La polpa è biancastra, abbastanza fine, leggermente granulosa, mediamente consistente, di buon sapore, leggermente aromatica.

L'epoca di raccolta è come quella del Martinone.

L'epoca di maturazione va da dicembre a marzo.

Il Comune di Barge (CN) ha segnalato altre due varietà di pere da cuocere: **Marconet** e **Martin Sala**. La produzione di tali pere è, peraltro, estremamente limitata.

Il settore frutticolo, a livello nazionale ed europeo, soffre di una pesante crisi di mercato dovuta ad una super produzione, mentre una produzione di pere predisposte alla cottura, di ottima qualità, possono avere un buon futuro commerciale a livello nazionale e anche estero.

Le quattro varietà in oggetto, sia per le caratteristiche organolettiche del frutto, sia per la rusticità della pianta andrebbero tutelate e rilanciate.

#### 4) ZONA DI PRODUZIONE

##### **MARTIN SEC**

Il Martin sec è ancora diffuso in tutto il Piemonte nelle zone pedemontane e nelle vallate dell'area alpina. La maggior diffusione della varietà risulta essere in provincia di Cuneo dove il Martin Sec è presente e coltivato nell'Alta Langa, nelle 16 vallate alpine fino ad una altitudine di 1.000 metri e nelle zone pedemontane del Monregalese, Cuneese e Saluzzese.

##### **MARTINONE**

Il Martinone, oggi, rappresentato da un numero limitato di esemplari, era largamente diffuso nei territori della provincia di Cuneo, lungo l'arco alpino e nelle vallate fino a 800 metri di altitudine.

Le zone di maggior diffusione sono state il Saluzzese, il Monregalese e il Bovesano.

##### **MARTIN DOBI (MARTIN DOPPIO)**

La zona di produzione è situata nel Monregalese, nel Cuneese, Saluzzese, lungo la fascia pedemontana.

##### **SUPERTINO**

Fino agli anni '65–'70 questa varietà risultava largamente diffusa e coltivata nel Saluzzese, in particolare nella fascia pedemontana.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA****MARTIN SECCO**

Le metodiche di conservazione e lavorazione rappresentano una tradizione pluricentenaria, della provincia di Cuneo e possono essere reperite presso gli operatori commerciali che operano nell'ambito del Piemonte.

**MARTINONE**

E' predisposta alla lunga conservazione, anche in un ambiente naturale. Evidenzia una buona resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti.

**MARTIN DOBI (MARTIN DOPPIO)**

Presenta una buona predisposizione alla lunga conservazione anche in ambiente naturale.

**SUPERTINO**

Il frutto è predisposto per una lunga conservazione, anche in ambiente naturale, e si può prolungare fino a maggio in frigorifero.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La conservazione dei prodotti in oggetto si attua in locali idonei, rispondenti alle vigenti normative in materia di igiene.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA****MARTIN SEC**

L'origine è molto incerta e antica. Secondo Leroy, parrebbe provenire dallo Champagne, secondo Gallesio, invece, dalle Alpi Piemontesi, precisamente dalle Alpi Cozie ed Alpi marittime e, sicuramente, nel territorio della provincia di Cuneo. In Francia, la varietà risultava coltivata nel XVI secolo essendo stata già menzionata da C. Estienne, nel 1530.

**MARTINONE**

E' una varietà di pera ottenuta nel 1920 dal signor Marconetto di Bagnolo Piemonte in provincia di Cuneo, da un semenzale di pera liberamente impollinato.

**MARTIN DOBI (MARTIN DOPPIO)**

L'origine è incerta poiché non si hanno indicazioni precise. Quello che è certo è che questa varietà è stata diffusa e coltivata, inizialmente, nelle zone collinari del saluzzese. Probabilmente, come il Martinone, la sua origine si può indicare nelle zone di Barge e Bagnolo e la varietà deriva da un semenzale di Martin sec liberamente impollinato.

**SUPERTINO**

La varietà è originaria dal Saluzzese, probabilmente nella zona compresa tra Revello, Barge e Bagnolo, e porta il cognome del realizzatore. La varietà è derivata, probabilmente, da un semenzale liberamente impollinato ottenuto da un seme di Martinone o Martin doppio.

La presenza e la coltivazione delle 4 cultivar di pera da cuocere nel Cuneese risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 81****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DEL CUNEESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il pesco (*Prunus persica* Celak; *Amygdalus persica* Linn; *Persica vulgaris* Miller) è una pianta arborea che raramente supera i 4 – 5 metri di altezza. La durata della sua vita è generalmente limitata a 15 – 17 anni. I rami sono radi e divaricati, le foglie sono lanceolate, alterne, di colore verde chiaro, alla loro ascella si trovano per lo più gemme a legno semplici, doppie o triple.

Il frutto può avere la buccia (epicarpo) glabra o ricoperta da una sottile peluria; la polpa (mesocarpo) è succolenta, aderente al nocciolo nelle varietà duracine e non aderente nelle varietà spiccagnole. Il nocciolo (endocarpo) è ossificato, depresso, acuminato ad una estremità e ricoperto di solchi profondi. La mandorla è sprovvista di albume ed è formata da due cotiledoni e dall'embrione. Il frutto (pesca) può avere forma globosa, subglobosa o allungata.

Le varietà coltivate e la loro diffusione nella provincia di Cuneo si possono schematicamente rappresentare nel modo seguente:

Pesche a polpa gialla 40%;

Nettarine a polpa gialla 45%;

Pesche a polpa bianca 5%;

Nettarine a polpa bianca 5%;

Percocche 5%.

Nelle annate normali, il periodo della campagna peschicola, nella provincia di Cuneo, è compresa tra metà luglio fino alla metà di settembre. Il mercato richiede, per ogni gruppo varietale, la disponibilità di un prodotto sufficientemente omogeneo per tutta la durata del periodo di commercializzazione. Occorre, quindi, definire una tipologia ben precisa per ciascuno dei gruppi varietali. Non essendo possibile individuare un'unica varietà, che non coprirebbe tutto l'arco della stagione, viene proposta una gamma di 4- 5 cultivar con epoca di maturazione progressiva, in grado di fornire un prodotto omogeneo dal punto di vista merceologico.

Il pesco predilige terreni leggeri, profondi e permeabili dove trova le condizioni più favorevoli di sviluppo e di produzione; va peraltro rilevato che il pesco è una pianta che, pur avendo le sue predilezioni, si adatta in tutti i terreni purché scolino bene, non siano, cioè, umidi specialmente nel sottosuolo, e purché siano sufficientemente profondi. Nel cuneese, caratterizzato da terreni abbastanza sciolti, il pesco esplica le sue caratteristiche migliori di colorazione e di tenore zuccherino. La distanza da mantenere tra una pianta e l'altra lungo il filare può variare secondo la vigoria del portainnesto, della varietà e la forma di allevamento. Vengono allevati generalmente a fusetto, ad ipsilon, ad asse colonnare e in alcuni casi ancora a vaso piemontese.

La raccolta delle pesche dev'essere fatta con la massima diligenza trattandosi di frutta delicata e facilmente deteriorabile. La maturazione può essere commerciale o fisiologica. La prima si può ritenere avvenuta quando le pesche hanno raggiunto la grossezza e la colorazione che è caratteristica della varietà, pure essendo la polpa ancora soda, resistente ai trasporti e suscettibile di raggiungere, dopo qualche giorno, benché staccata dall'albero, la completa maturazione.

La maturazione fisiologica si può ritenere avvenuta quando le pesche, oltre che ad avere raggiunta la grossezza ed il colorito proprio della varietà, presentano polpa poco consistente e sugosa.

In tutti i casi, lo stacco viene effettuato a più riprese con intervalli di due o tre giorni, perché la maturazione non avviene contemporaneamente per tutte le pesche della stessa pianta.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il pesco è molto diffuso nella provincia di Cuneo, specialmente nella fascia di terreni compresi tra il Saluzzese fino a raggiungere Cuneo capoluogo. Si riscontrano, altresì, impianti nella zona dell'albese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le pesche raccolte vengono messe in cassoni oppure in cassette e vengono condizionate appena possibile mediante celle frigorifere atte a contenere la deteriorabilità del prodotto.

La commercializzazione viene effettuata, di norma, utilizzando cassette nuove di legno, di cartone o di plastica, mono o a due strati alveolati, con misure 30x50 cm, in modo da assicurare uno stato sufficiente di igiene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Anche con l'ausilio delle moderne tecniche di conservazione, la pesca non può sostare in magazzino per mesi, ma deve esser lavorata e consumata entro 30 o 40 giorni massimi.

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il pesco si ritenne, in passato, originario della Persia, infatti, secondo Plinio e Columella, questa pianta sarebbe stata importata dai Romani, durante l'impero di Augusto, dalla Persia sua patria di origine. Vi è, però, la tendenza a credere il pesco originario della Cina. La sua introduzione in Italia sarebbe dovuta a Varrone e risalirebbe circa a 50 anni avanti Cristo.

Ad ogni modo, benché la coltura del pesco si sia diffusa da moltissimi anni, una vera importanza industriale fu assunta in tempi recenti. I peschi erano prima coltivati per lo più sparsi nei campi e negli orti e specialmente nei vigneti soprattutto per uso familiare.

In provincia di Cuneo (Circondario di Alba), la peschicoltura industriale ebbe inizio verso il 1885. In quell'anno, l'avv. Ettore Ferrio di Vezza d'Alba, preoccupato delle misere condizioni nelle quali era ridotta la viticoltura locale, a causa delle frequenti grandinate e per l'invasione della peronospora, concepì l'idea della peschicoltura specializzata a base di varietà primaticce. Impiantò, quindi, un pescheto di 70 – 80 are in prossimità del Capoluogo, con predominio di Amsden e Rossa di Maggio di Brig. I risultati furono così soddisfacenti che iniziò subito un'attiva propaganda per questa coltura, distribuendo, in pari tempo, numerose gemme da innesto. Così, a poco a poco, la coltura specializzata del pesco si diffuse in breve volgere di anni nei comuni di Canale e Corneigliano, ove predominano colline costituite in gran parte da terreni Astiani formanti nello strato superiore un complesso di sabbie giallastre più o meno fini, spesso alternate a sottili strati marmosi o durissimi banchi arenacei rossastri. Negli anni '30, la coltura dall'Albese si estese anche al comune di Bra, ed alla destra del Tanaro, nelle Langhe.

**Bibliografia:**

- E. Ferraris, *Il pesco*, G.B. Paravia & C. nel 1930, (serie Biblioteca Agricola)
- Don Giovanni Rovera, *Da una selva, un borgo e un Pieve*, 1981

**Categoria F****Prodotto n. 82****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DI BALDISSERO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le Pesche di Baldissero Torinese sono ottenute da selezioni locali e, in parte, sono indicate con il nome generico di "pesche di vigna" e, in parte, derivano da innesti introdotti a Baldissero in anni precedenti alla prima guerra mondiale.

Sono selezioni che si adattano molto bene ai terreni calcarei caratteristici della zona dove, normalmente, le pesche più comuni soffrono di clorosi ferrica. Le pesche di vigna, nate da seme, si differenziano facilmente da quelle innestate per l'aspetto più rigoglioso, sintomo di immunità da clorosi ferrica e, normalmente, sono piante isolate o piantate tradizionalmente tra i filari di vigna. Quelle innestate sono, invece, normalmente coltivate in frutteto a filari. Un portainnesto molto usato nella zona, perché tollera particolarmente bene il calcare, è il 766.

Fra le "pesche di vigna" sono ancora oggi presenti le seguenti varietà:

- "pesca del vino": il frutto presenta la buccia rossa con striature gialle, la polpa rossa e dolce, matura all'epoca della vendemmia; la pianta si moltiplica per seme.
- "limunin": il frutto è allungato e può ricordare la forma di un limone, il colore della buccia è giallo tendente al roseo, il sapore è molto dolce e matura a metà agosto; la pianta si moltiplica per innesto.
- "piccola pesca" o "persi limun servai": il frutto è piccolo e, a maturazione, assume un colore giallo, è molto profumato, poco dolce ma molto aromatico, si moltiplica per seme.
- "pesche selvatiche": insieme di varietà locali non meglio definite, che presentano come caratteristiche comuni la buccia gialla e la pasta bianca; si moltiplicano per seme.

Fra le pesche innestate le principali sono: *Fior di maggio*, a maturazione precoce, *San Giovanni*, che matura nella seconda decade di giugno, *Golden*, che ha frutto allungato e matura ad agosto, *Vitu*, a pasta bianca e buccia rossa, che matura ad agosto. Sono anche diffuse le cultivar più produttive: *Elberta*, *Morettini 1*, *Morettini 1/14*, *Hale*.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Baldissero Torinese ed i comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature o materiali specifici. La commercializzazione avviene utilizzando cassette nuove di cartone, di legno o di plastica in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita, in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Storicamente, gli alberi di pesco erano diffusi nella zona di Baldissero Torinese, soprattutto in coltura promiscua con i vigneti. In seguito ai forti attacchi di fillossera, che nei primi anni del '900 distrusse tutti i vigneti della zona, i vigneti vennero reimpiantati con nuovi criteri che, di norma, non prevedevano più la presenza dei peschi.

Così, i nuovi impianti di pesco sono per lo più avvenuti in consociazione con altre piante da frutto, ciliegio e susino in particolare, e privilegiando piante innestate, mentre alcune selezioni locali, moltiplicate dagli agricoltori stessi, sono state limitate ad un uso familiare o comunque circoscritto a piccoli mercati locali.

**Categoria F****Prodotto n. 83****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DI BORGO D'ALE****CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La coltura del pesco è praticata a Borgo d'Ale da centinaia di anni.

Tra le numerose varietà coltivate, si possono ricordare la **“Bella di Borgo d'Ale”**, una varietà tipica di pesca bianca, assai rara ed inconfondibile per i suoi aromi, la cultivar **“Cervetto”**, **“Maria Bianca”** e **“Rosa del West”**, anch'esse pesche a polpa bianca particolarmente aromatiche e apprezzate dai consumatori, che le identificano come le cosiddette “pesche della vigna”.

I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le lavorazioni colturali (epoca di potatura, diradamento dei frutti, irrigazione) sono concepiti in linea con una gestione integrata del frutteto, per raggiungere l'obiettivo primario della qualità.

Primaria è la necessità di ottenere produzioni qualitativamente apprezzabili ed è altresì vero che all'aumentare della densità di piantagione si verifichi uno scadimento qualitativo della produzione (minor pezzatura, minore colorazione e minore consistenza dei frutti).

La forma di allevamento adottata nell'area borgodalese è il “vaso basso”, forma di per sé inadatta ad effettuare impianti fitti, ma che consente una buona illuminazione e buon arieggiamento anche dei frutti dei rami interni o più bassi e si presta all'ottenimento di frutta di alta qualità. Essa consente, inoltre, di effettuare da terra tutte le operazioni colturali. Il sesto di impianto utilizzato è mediamente 5x4 m, con un numero di piante/ha variabile da 500 a 620.

Potatura e diradamento devono concorrere a migliorare gli aspetti qualitativi dei frutti.

La pratica della concimazione viene razionalizzata calcolando la quota di elementi nutritivi da apportare sulla base del tipo di terreno e degli asporti della coltura, a loro volta determinati dalla produzione media dell'appezzamento.

Prima di un nuovo impianto, si effettua un'analisi chimico-fisica del terreno in modo da poter meglio valutare l'opportuno apporto di nutritivi, ovviando ad eventuali eccessi o deficienze in micro e macro elementi.

La dose massima di azoto utilizzata è di 60 kg/ha per piante di vigoria elevata, 80 kg/ha per piante di vigoria media, e 120 kg/ha per piante di vigoria scarsa; non vengono effettuate concimazioni azotate all'inizio della fioritura e tali distribuzioni vanno sospese 45 giorni prima dell'inizio della raccolta (allegagione-indurimento del nocciolo) per evitare di alterare negativamente la qualità del prodotto.

La dose massima di fosforo ( $P_2O_5$ ) utilizzato è di 50 kg/ha, mentre la dose massima di potassio ( $K_2O$ ) è di 150 kg/ha. È consigliato l'apporto di fertilizzanti organici, in particolare letame maturo, i cui apporti in unità fertilizzanti vanno incluse nelle dosi ammesse. L'irrigazione viene usualmente effettuata per scorrimento. In prossimità della raccolta, vengono effettuate solo irrigazioni di soccorso anche in base alle indicazioni fornite dal servizio tecnico del Consorzio.

La superficie complessiva è di circa 500 ettari con una produzione stimata di circa 95.000 quintali.

Il prodotto si inserisce in un “circuitto commerciale breve” che prevede la raccolta manuale dei frutti al giusto grado di maturazione (2-3 kg di durezza misurati con il penetrometro) e normalmente non si prolunga la raccolta oltre il terzo passaggio. In ogni caso la durata del periodo di raccolta viene attentamente programmata dal servizio tecnico del Consorzio di produzione in funzione dell'andamento stagionale e soprattutto della varietà.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'area vocata per la coltura delle pesche è prevalentemente quella dei territori dei comuni di Borgo d'Ale e Maglione e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello, Cossano Canavese, Viverone.

L'area è compresa tra le regioni agrarie "Morenica della Serra" e "Pianura del Canale Cavour" ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra "sabbioso" e franco-sabbioso" che permettono un ottimo drenaggio ove il pesco trova un habitat particolarmente favorevole.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le pesche di Borgo d'Ale vengono confezionate manualmente, possibilmente in campo, con frutti divisi in non più di tre calibri e disposti in plateaux mono o a due strati alveolati, di legno o di cartone con misure 30x50 cm.

Presso il centro aziendale vengono predisposti pallets in luogo riparato dal caldo.

Il conferimento al magazzino viene effettuato il più presto possibile per il rapido raffreddamento e il conferimento al commerciante deve essere effettuato entro 36 ore dalla raccolta.

La qualità superiore del prodotto così ottenuto viene valorizzata privilegiando canali commerciali che promuovano il consumo del prodotto entro 60 ore dalla raccolta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove avviene il confezionamento del prodotto, effettuato manualmente, sono a norma con le disposizioni di legge in materia igienico sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nella cronologia storica borgodalese di fine ottocento, si trovano notizie riguardanti una consistente emigrazione verso la Francia e le Americhe.

Alcune fonti indicano proprio le Americhe come provenienza del materiale genetico che, in quegli anni, arrivò a Borgo d'Ale e dal quale si svilupparono le prime coltivazioni peschicole razionali che ebbero inizio nel 1900.

In questo periodo, la produzione aveva uno sbocco difficile: pochissimi erano gli acquirenti ed i produttori dovevano portare la frutta con il "biroc" nelle città vicine, dove, però, incontravano uno scarso favore e prezzi bassissimi.

Ai tempi duri, si aggiunsero attacchi di parassiti che, in assenza di trattamenti, portarono al deperimento degli alberi, obbligando così i pionieri della nostra frutticoltura ad estirpare le coltivazioni ed a reintrodurre le vecchie colture più sicure e redditizie.

Nel 1920, alcuni valenti agricoltori di Borgo d'Ale, sotto la guida dei tecnici della cattedra Ambulante di Agricoltura, ripresero la peschicoltura piantando i primi quattro appezzamenti di pescheti (in tutto venti stari) in regione via Areglio.

Da questa data in poi, fu un continuo crescendo arrivando, nel 1930, a trecento giornate di pescheti impiantati nelle regioni limitrofe al centro abitato.

Se produrre sembrava facile, difficoltosa si presentava la vendita: le pesche raccolte al mattino presto, venivano portate dagli stessi produttori con i "biroc", nei mercati di Crescentino, Cavaglià, Biella e Vercelli con costi e perdite di tempo eccessivi anche per i frutticoltori già attrezzati per questo tipo di trasporto.

Questa situazione, determinata da una produzione di pesche in espansione produsse i suoi effetti: il 21

luglio 1931, il Regio Podestà di Borgo d'Ale richiedeva al Consiglio Provinciale dell'Economia l'istituzione di un mercato stagionale di frutta e verdura che fu inaugurato il 3 maggio 1932.

La frutticoltura iniziò a portare a Borgo d'Ale notevoli benefici economici: ne è prova una relazione podestarile del 17 luglio 1937 indirizzata al Prefetto dove si faceva presente la "necessità di stimolare la peschicoltura che ha dato e dà risultati economici importanti per tutto il territorio del comune". Vi si annunciava anche per l'8 agosto 1937 l'inizio della "Prima Sagra del Pesco" comprendente manifestazioni varie tra le quali la Mostra delle Pesche. La relazione continuava informando l'autorità prefettizia che erano circa mille le giornate di pescheti di Borgo d'Ale e che al mercato affluivano già anche le produzioni di frutta e verdura di Alice Castello, Cossano e Maglione. Il Podestà faceva poi notare che la produzione settimanale era di circa 500 quintali di pesche, vendute ad un prezzo medio di 8-12 soldi al kg e che le contrattazioni non si svolgevano più tutte nell'area del mercato di Piazza Verdi con ore e regole fisse, ma vi era la presenza anomala di un mercato parallelo che si svolgeva durante tutta la settimana con vendite effettuate direttamente nei pescheti ed anche nella piazza centrale del paese.

La tendenza a disertare il mercato si accentuò negli anni che precedettero e seguirono il conflitto mondiale. La produzione stimata nell'epoca che va dal 1947 al 1950, secondo i dati dell'Archivio Comunale, si aggirava tra i 27.000 ed i 37.000 quintali annui e, per tentare uno sbocco diverso per la produzione peschicola, venne fondata la società ICAB con lo scopo di trasformare parte del prodotto in confettura.

Negli anni '60, Borgo d'Ale venne riconosciuto come "Centro Piemontese delle pesche".

Nel 1965, la produzione era di 63.948 quintali di pesche vendute.

Nel 1967, venne inaugurato il nuovo Mercato Unico di Strà Bianzè.

Le pesche di Borgo d'Ale, prodotte in aziende diretto-coltivatrici di dimensioni medio piccole, vantano una tradizione colturale che permette loro di distinguersi dai normali standard qualitativi dei prodotti presenti sul mercato: in particolare la raccolta effettuata scalarmente in prossimità della maturazione fisiologica esalta le qualità organolettiche dei frutti, determinate dal contenuto in zuccheri, acidi ed aromi e dalla consistenza della polpa. La permanenza prolungata sulla pianta migliora anche colore e pezzatura dei frutti, che, più delicati, vengono confezionati manualmente e giungono freschissimi al consumatore.

#### Bibliografia:

- Il Mercato di Borgo d'Ale, Consorzio di Gestione del Mercato Ortofrutticolo di Borgo d'Ale.

**Categoria F****Prodotto n. 84**

<b>1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI</b>
<b>2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DI CANALE – VARIETA' LOCALI</b>
<b>3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO</b> <p>I peschi locali del Roero costituiscono un gruppo varietale assai eterogeneo, ma caratterizzato da alcuni tratti in comune come la rusticità, ossia l'adattamento ai terreni asciutti, poveri, spesso ricchi di calcare di queste colline e la buona resistenza ai più comuni parassiti.</p> <p>Le "Pesche di Canale" sono frutti caratterizzati da una modesta pezzatura con buccia spessa, molto tormentosa e scarsamente colorata; la polpa è generalmente bianca, ma con frequenti venature di rosso che, in taluni casi, diviene il colore dominante, spiccagnola, soda, con intenso aroma amarognolo.</p> <p>La maturazione è di solito medio-tardiva, talvolta tardiva.</p> <p>Nell'ambito di questo germoplasma si selezionarono, nel corso del tempo, tipi di caratteristiche superiori che vennero propagati e diffusi e, i principali sono:</p> <p><b>S. Anna, S. Michele, Beica Bin, Prete, Giallo del Poretto, Badoglio, Begnin, Botto, Lenin, Repubblica, Tabalet.</b></p>
<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b> <p>Tradizionalmente le "Pesche di Canale" sono coltivate sia a Canale (Cuneo) sia nelle zone limitrofe del Roero.</p>
<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA</b> <p>Il prodotto è venduto fresco a buono stato di maturazione, dopo essere stato calibrato e confezionato manualmente in cassette di legno ad unico strato.</p>
<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE</b> <p>I locali dove viene effettuato il confezionamento di questo prodotto sono a norma con le disposizioni normative riguardanti l'igiene alimentare.</p>
<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA</b> <p>La coltivazione del pesco, nell'area di Canale, prende avvio con le prime sperimentazioni condotte nella seconda metà del XIX secolo. Nel 1885, ad opera di un avvocato, furono sperimentate in coltura specializzata alcune varietà americane e si diede vita, così, al primo esempio piemontese di frutticoltura specializzata di tipo industriale.</p> <p>La peschicoltura assunse dimensioni imponenti, arrivando ad occupare, alla fine degli anni '20, una superficie di 1.165 ha, raggiungendo una produzione superiore ai 100.000 quintali annui.</p> <p>Vittima di alterne vicende storiche, la peschicoltura roerina è sopravvissuta, seppur ridimensionando la sua importanza economica sul territorio, ma mantenendo intatta la sua importanza di tradizione e di coltura contadina.</p>

**Categoria F****Prodotto n. 85****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DI VOLPEDO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il pesco è una pianta arborea che raramente supera i 4 metri di altezza e la durata della sua vita è limitata ad una ventina di anni.

La coltivazione del pesco nella zona del tortonese è praticata da moltissimi anni in quanto, nell'areale considerato, esistono terreni "sabbiosi" e "franco-sabbiosi", particolarmente favorevoli alla suddetta coltura.

Le Pesche di Volpedo, prodotte in aziende direttocoltivatrici vengono raccolte scalarmemente in prossimità della maturazione fisiologica con 4 – 5 stacchi successivi; la permanenza prolungata sulle piante migliora colore e pezzatura ed esalta le qualità organolettiche dei frutti che, più delicati, vengono confezionati manualmente.

La commercializzazione del prodotto avviene in modo rapido senza utilizzo della catena del freddo, così da giungere in pochi giorni al consumatore.

Nelle annate normali, il periodo della campagna peschicola è compreso tra la seconda decade di giugno e la prima decade di settembre. Non essendo possibile produrre un'unica varietà che non coprirebbe tutto l'arco della stagione nella zona considerata vengono coltivate cultivar con epoche di maturazione progressiva soprattutto a polpa gialla, ma ultimamente anche a polpa bianca mentre non sono praticamente presenti le nettarine e le percocche.

Le piante, non essendo soggette a copiose irrigazioni e sovente vegetando senza alcuna irrigazione, danno frutti profumati e molto serbevoli, che sono anche di aspetto attraente per la loro forte colorazione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende il comune di Volpedo–Monleale ed i comuni limitrofi della Bassa Val Grue e Val Curone.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La commercializzazione delle "Pesche di Volpedo", ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando apposite confezioni nuove in cartone, in legno o in materiale plastico in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La frutticoltura nella zona di Volpedo risale a molte decine di anni fa. Uno dei suoi pionieri fu il padre dell'avv. Carlo Baravalle, che oggi ben può considerarsi, a sua volta, il padre della intensificata e moderna coltura della frutta della zona. Egli, con un'attività che non conosceva riposo, conciliò il non lieve lavoro della sua professione di avvocato, con quella di frutticoltore nel comune di Volpedo.

Per buona fortuna di quel Comune, nel 1935 l'avv. Baravalle, allora suo amministratore, riuscì a realizzare un mercato quotidiano all'ingrosso della frutta, dotato di un razionale e decoroso edificio, che inaugurò nel luglio dell'anno successivo.

Fin dal primo anno, vennero venduti sul mercato di Volpedo in media 100 quintali di frutta al giorno, con risultati economici oltremodo soddisfacenti; il successo andò crescendo di anno in anno tanto che, nel 1950, si raggiunsero circa 100 mila quintali di produzione.

**Bibliografia:**

- G. Dalmasso, *Volpedo nuovo orto delle Esperidi*, HUMUS, n. 12, 1946

**Categoria F****Prodotto n. 86****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PICCOLI FRUTTI DELLA PROVINCIA DI TORINO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il termine "piccoli frutti" si riferisce ad una serie di piante arbustive, le più diffuse delle quali sono il lampone, la mora, il ribes e l'uva spina. Tali piante crescono spontaneamente nei boschi e, solo da alcuni decenni, è iniziata la loro selezione ai fini di una coltivazione intensiva, che ha interessanti prospettive di sviluppo: i piccoli frutti, infatti, possono dare buone rese economiche impegnando superfici limitate. Il loro inserimento nel piano colturale ha contribuito, nella Provincia di Torino, ad un'integrazione del reddito specialmente in quelle zone marginali in cui le scarse rese rendono poco remunerative le colture tradizionali, ed è diventata un presupposto per la permanenza dell'agricoltura nei territori collinari e montani.

Particolarmente intensa, in particolare in alcune Comunità Montane della provincia di Torino, è l'attività sperimentale condotta di concerto con la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino.

La messa a dimora delle piante avviene nel periodo primaverile e si effettua in buche o in solchi mantenendo le seguenti distanze:

- lampone: fra le file m 2.50 e sulla fila m 0.50;
- mora: fra le file m 3.00 e sulla fila m 2.00;
- ribes: fra le file m 2.50 e sulla fila m 1.00.

Dopo la messa a dimora, le piante vanno spuntate a 30 cm circa dal suolo.

- **Lampone:** gli arbusti di lampone sono vigorosi e raggiungono un'altezza di 2.5 metri, con apparato radicale molto superficiale, costituito da un rizoma che ogni anno produce numerosi polloni. A seconda dell'epoca e delle modalità di fruttificazione, si distinguono in varietà "unifere" e "rifiorienti": le prime producono solo sui tralci di due anni, le seconde invece una prima volta sulle estremità del pollone dell'anno (autunno) ed una seconda volta sulla restante porzione di ramo, come le unifere (estate successiva). Si allevano in filari con l'ausilio di pali leggeri e uno o due fili verticali o orizzontali ai quali si legano i tralci o si indirizzano i polloni nel caso di varietà rifiorienti. Per evitare lo sviluppo delle erbe infestanti in prossimità delle piante e lungo il filare, è consigliabile la pacciamatura con polietilene nero con fori di 15 cm di diametro. La raccolta avviene a luglio.
- **Mora:** è il frutto del Rovo, un arbusto con tralci lunghi 3-4 metri a portamento inizialmente eretto e poi strisciante sul terreno. Le varietà coltivate sono generalmente prive di spine. Gli impianti entrano in piena produzione al terzo-quarto anno e continuano a dare buone produzioni fino al decimo-dodicesimo anno. La maturazione dei frutti si ha nei mesi di agosto e settembre, con rese ad ettaro superiori a 100 quintali. La raccolta viene effettuata a mano ad intervalli di 3-4 giorni. La destinazione dei frutti (consumo fresco, surgelati e trasformati) è differente a seconda della varietà. Anche i frutti del Rovo sono particolarmente delicati e richiedono pertanto una grande accortezza nelle operazioni di raccolta e di confezionamento.
- **Ribes rosso:** delle specie di ribes coltivate, quella a frutto rosso è la più diffusa. Le piante si presentano come arbusti perenni che possono superare anche i 2 m di altezza. Esse entrano in piena produzione al quarto-quinto anno e si mantengono in produzione economicamente valida per dieci-dodici anni, raggiungendo produzioni di 70-100 quintali ad ettaro. La maturazione dei frutti si verifica nei mesi di luglio ed agosto, quando le bacche hanno raggiunto una colorazione intensa. L'utilizzazione preponderante dei frutti è la produzione di trasformati (marmellate, gelatine, sciroppi, liquori, etc.). Il consumo diretto è limitato a quantità molto ridotte. La

concimazione di fondo dei terreni destinati a queste coltivazioni prevede l'utilizzo di materiale organico (letame bovino maturo); può essere effettuato il ricorso ad elementi chimici per integrare gli apporti dei fertilizzanti in relazione sia all'andamento climatico che al carico produttivo delle piante.

- **Ribes bianco:** le varietà di ribes bianco sono, in genere, inferiori a quelle di ribes rosso per produttività, vigore, dimensione delle bacche e numero delle stesse per grappolo. Alcune nuove varietà stanno suscitando interesse anche per il buon momento commerciale di questo "piccolo frutto". La tecnica di coltivazione è del tutto simile a quella del ribes rosso. Il frutto del ribes bianco è più dolce, in genere, meno aspro di quello delle varietà a frutto rosso.
- **Uva spina:** gli arbusti di uva spina sono meno vigorosi del ribes, pertanto il numero dei fili nell'allevamento a contro spalliera aumenta a 5 o 6 con il primo filo a soli 30 cm da terra e gli altri distanziati di circa 25 cm l'un l'altro. I nuovi getti devono essere legati più volte durante la stagione vegetativa.

Per tutti i piccoli frutti, normalmente, si utilizza una prima pacciamatura (al momento dell'impianto) utilizzando teli tessuto – non tessuto stabilizzati disposti lungo la fila; successivamente il controllo delle infestanti viene effettuato sia utilizzando teli in plastica sia adottando tecniche di pacciamatura del suolo con materiali organici (scorze ed aghi di pino, torba, materiale organico compostato) disposto lungo la fila.

#### 4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende le aree montane, pedemontane e collinari di numerosi comuni della Provincia di Torino.

#### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La commercializzazione dei "Piccoli Frutti della Provincia di Torino", ai fini dell'immissione sul mercato, viene normalmente effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- cassetta in cartone e/o in legno o in altri prodotti ecocompatibili 30X40 cm e/o sottomultipli (30x20 cm);
- cestelli in plastica e/o in cartone contenenti 100–150 e/o 250 gr di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura normalmente è regolare e riconducibile alla specifica cultivar di riferimento).

#### 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

L'eventuale conservazione dei frutti, in particolar modo per quanto riguarda il Ribes ed il Mirtillo, avviene attraverso l'utilizzo di celle frigorifere ad atmosfera controllata con immissione di CO<sub>2</sub> e comunque in modo tale da non alterarne le peculiari caratteristiche qualitative.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La raccolta dei frutti spontanei del sottobosco ha tradizioni antichissime, che si perdono nella notte dei tempi.

Gli abitanti delle vallate e delle colline della provincia di Torino conoscono da sempre le innumerevoli qualità di questi piccoli prodotti. Basti pensare che, già nel periodo feudale, lo sfruttamento delle risorse minori del bosco veniva concesso come diritto di uso. Mentre il signore, infatti, teneva per sé i prodotti più pregiati che le proprie terre potevano offrire, come legname e cacciagione, egli tollerava che le risorse minori potessero essere sfruttate dalla comunità.

L'utilizzo dei frutti del sottobosco ha rappresentato così per secoli una fonte di alimento e medicamento, tradizione mantenutasi ancora viva al giorno d'oggi, soprattutto in quelle regioni in cui la crescita spontanea di questi frutti è naturalmente favorita dalle condizioni climatiche e geomorfologiche.

Le zone montane e collinari sono, da sempre, la culla naturale per la crescita dei piccoli frutti di bosco che nascono spontaneamente lungo le strade, alle pendici dei monti e nel sottobosco. Quando si cominciò a pensare che questi piccoli prodotti potessero anche essere venduti, ebbe inizio una raccolta più massiccia, finalizzata alla vendita ad industrie, che ne ricavano liquori, profumi e persino medicinali.

A partire dai primi anni Sessanta, sull'esperienza di quanto già avviato in altre regioni e paesi d'Europa, si sperimentano nuove cultivar e si iniziano i primi impianti su larga scala, comprendendo come una temporanea attività estiva, potesse invece trasformarsi in una redditizia forma di coltura su base intensiva.

**Categoria F****Prodotto n. 87****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PICCOLI FRUTTI DELLE VALLI CUNEESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Per "piccoli frutti" si intendono i lamponi, mirtilli, il ribes, le more e le fragoline di bosco.

Gli alti livelli qualitativi dei piccoli frutti delle Valli di Cuneo sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei coltivatori cuneesi. L'adozione della coltivazione esclusivamente "su suolo", infatti, consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio di produzione, compreso in una fascia altimetrica che va dai 250 ai 1.800 m s.l.m., dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti.

La concimazione di fondo dei terreni destinati a queste coltivazioni prevede l'utilizzo di materiale organico (letame bovino maturo); si può ricorrere ad elementi chimici per integrare gli apporti dei fertilizzanti in relazione sia all'andamento climatico che al carico produttivo delle piante.

La pacciamatura è effettuata allo scopo di mantenere pulito il frutto e preservarlo da agenti patologici.

Per il mirtillo, il ribes ed il rovo, normalmente, si utilizza una prima pacciamatura (al momento dell'impianto) utilizzando teli tessuto-non tessuto stabilizzati disposti lungo la fila; successivamente, il controllo delle infestanti viene effettuato sia utilizzando teli in plastica sia adottando tecniche di pacciamatura del suolo con materiali organici (scorze ed aghi di pino, torba, materiale organico compostato) disposti lungo la fila.

Il periodo di raccolta ha inizio:

- per il lampone: dalla fine della prima decade di giugno sino ad ottobre inoltrato;
- per il ribes: da fine giugno con commercializzazione che si protrae, dopo conservazione frigorifera, sino a fine ottobre-inizio novembre;
- per il rovo: da fine giugno-inizio luglio sino ad inizio ottobre;
- per il mirtillo: dalla prima decade di giugno sino a fine agosto-inizio settembre. La commercializzazione prosegue, poi, con materiale frigoconservato sino a fine ottobre-inizio novembre;
- per la fragolina di bosco: da giugno sino ad ottobre inoltrato.

Per essere adatti alla commercializzazione, i mirtilli devono essere posti sul mercato come frutti singoli, integri e non ammaccati; il frutto non deve presentare lacerazioni in prossimità del punto di attacco del peduncolo né evidenziare dell'epidermide con fuoriuscita di liquidi sulla superficie; i frutti devono essere sani (assenza di frutti affetti da marciumi e/o alterazioni) devono presentare la tipica "pruina" esterna che caratterizza le singole cultivar oggetto di coltivazione; devono essere puliti (privi di terra o di qualsiasi impurità), privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei.

Per essere adatti alla commercializzazione, i lamponi devono essere integri, non ammaccati e non deformati per eccessiva pressione esercitata al momento dello stacco dalla pianta; devono essere sani (assenza di frutti affetti da marciumi e/o alterazioni), puliti (privi di terra o di qualsiasi impurità), privi di umidità esterna anormale, privi di odori o di sapori estranei. Devono essere commercializzati senza parti di ricettacolo e/o calice.

Per essere adatti alla commercializzazione, i frutti di rovo devono essere integri, non ammaccati; il frutto deve essere provvisto di ricettacolo internamente mentre non devono presentare parti di calice; devono essere sani (assenza di frutti affetti da marciumi e/o alterazioni), puliti (privi di terra o di qualsiasi impurità), privi di umidità esterna anormale, privi di odori o di sapori estranei.

**Per essere adatti alla commercializzazione, i frutti di ribes devono essere posti sul mercato come**

**grappoli omogenei composti da un numero diverso di bacche, integri e non ammaccati; il grappolo deve essere provvisto di un corto peduncolo; le bacche devono essere sane (assenza di frutti affetti da marciumi e/o alterazioni), pulite (prive di terra o di qualsiasi impurità), prive di umidità esterna anormale, prive di odori o di sapori estranei.**

Le fragoline di bosco devono essere poste sul mercato come frutti singoli, integri, non ammaccati; il frutto deve essere provvisto di ricettacolo internamente mentre non devono presentare parti di calice; i frutti devono essere sani (assenza di frutti affetti da marciumi e/o alterazioni tali da renderli non adatti alla commercializzazione), puliti (privi di terra o di qualsiasi impurità), privi di umidità esterna anormale, privi di odori e di sapori estranei. I frutti vengono raccolti depicciolati (senza calice).

**I “Piccoli Frutti delle Valli Cuneesi” devono essere raccolti quando hanno raggiunto un giusto grado di maturazione e di sviluppo, ossia devono essere in possesso delle caratteristiche organolettiche tipiche delle singole varietà. Devono, inoltre, presentare residui di antiparassitari minimi e, comunque, in linea con i criteri dell’agricoltura integrata.**

Per le “Piccoli Frutti delle Valli Cuneesi” è stata presentata istanza di riconoscimento dell’attestazione comunitaria IGP da parte dell’Organizzazione Produttori Ortofrutticoli ASPROFRUT.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei frutti di bosco comprende tutti i comuni della Provincia di Cuneo

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

**La commercializzazione dei “Piccoli Frutti delle Valli di Cuneo”, ai fini dell’immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:**

- cassetta in cartone e/o legno o altri prodotti ecocompatibili 30X40 cm e/o sottomultipli (30x20 cm);
- cestelli in plastica e/o cartone contenenti 100–150 e/o 250 grammi di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all’interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare e riconducibile alla specifica cultivar di riferimento).

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove viene effettuato il confezionamento sono a norma con le disposizioni di legge.

L’eventuale conservazione dei frutti, in particolar modo per quanto riguarda il Ribes ed il Mirtillo, avviene attraverso l’utilizzo di celle frigorifere ad atmosfera controllata con immissione di CO<sub>2</sub> e, comunque, in modo tale da non alterarne le peculiari caratteristiche qualitative.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La raccolta dei frutti spontanei del sottobosco ha tradizioni antichissime, che si perdono nella notte dei tempi.

Gli abitanti delle vallate circondanti Cuneo conoscono da sempre le innumerevoli qualità di questi piccoli prodotti. Basti pensare che, già nel periodo feudale, lo sfruttamento delle risorse minori del bosco veniva concesso come diritto di uso. Mentre il signore, infatti, teneva per sé i prodotti più pregiati che le proprie terre potevano offrire, come legname e cacciagione, egli tollerava che le risorse minori potessero essere sfruttate dalla comunità.

L'utilizzo dei frutti del sottobosco ha rappresentato, così, per secoli, una fonte di alimento e medicamento, tradizione mantenutasi ancora viva al giorno d'oggi, soprattutto in quelle regioni in cui la crescita spontanea di questi frutti è naturalmente favorita dalle condizioni climatiche e geomorfologiche.

Le vallate cuneesi sono, da sempre, la culla naturale per la crescita dei piccoli frutti di bosco che nascono spontaneamente lungo le strade, alle pendici dei monti e nel sottobosco. Nelle "Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa Pesio" (a cura del Cav. Prof. Giambattista Botteri, Torino 1892) vengono descritti con orgogliosa meraviglia i prodigi della natura piemontese, con particolare riguardo ai frutti con cui queste terre nutrono e allietano i coltivatori di queste zone. Accanto ai prodotti coltivati dall'uomo, vengono, infatti, elencati anche i frutti di bosco: le fragole, i lamponi ed i vaccini (mirtilli), che "si colgono in molta copia nella primavera". Il clima ed il terreno di queste zone sono tipici di molte zone pedemontane alpine, sfruttate appieno dai coltivatori cuneesi che effettuano ancora le coltivazioni direttamente sul terreno.

Lamponi, mirtilli, more, ribes e fragoline crescevano spontaneamente lungo le strade alle pendici dei monti cuneesi ed erano una gioia per i bambini, che li raccoglievano in piccoli cestini e, con cura, li portavano alle loro nonne, le quali confezionavano marmellate e dolcetti di cui i piccoli cuneesi erano ghiotti.

Quando si cominciò a pensare che questi piccoli prodotti delle terre cuneesi potevano anche essere venduti, si iniziò la raccolta di lamponi e mirtilli che venivano venduti alle industrie, le quali ne ricavano liquori, profumi e persino medicinali.

Le esigenze della vita agricola portarono così gli agricoltori della zona della Bisalta e della ampie vallate della provincia di Cuneo a ritenere che quella che poteva essere una temporanea attività estiva, potesse invece trasformarsi in una redditizia forma di coltura su base estensiva.

La coltura del lampone muove, così, i primi ma decisi passi. Gli agricoltori cuneesi, che ben conoscono la fatica ed il sacrificio, si impegnano da subito a fondo in questa attività, divenendo in breve tempo i maggiori produttori di lamponi su scala nazionale. Nei primi tempi, il prodotto viene destinato unicamente alla grande industria di trasformazione, venendo raccolto alla rinfusa ed in grossi fusti.

Negli anni sessanta, venivano commercializzati anche i frutti di mirtillo, sebbene unicamente quelli che crescevano spontanei in montagna. La vendita del prodotto era diretta verso il mercato fresco, ma una parte rilevante era destinata all'industria farmaceutica.

Si sperimentano nuove cultivar di ribes, vengono eliminati i vecchi impianti di rovo ed il settore, grazie a questi continui investimenti di lavoro e di capitale, è in crescente evoluzione. Basti pensare che, negli ultimi anni, la produzione di ribes, rovo e mirtillo della provincia di Cuneo si è assestata su livelli produttivi tali da porre gli agricoltori della zona tra i primi a livello nazionale, per ettari coltivati e tonnellate di prodotto raccolto.

Il rovo, il lampone, il mirtillo il ribes e le fragoline continuano a crescere spontaneamente sulle pendici dei monti cuneesi e, proprio come ai tempi dei bisnonni, i bambini li raccolgono e le nonne ne fanno dolci manicaretti.

Oggi però, accanto alle siepi di frutti spontanei, il paesaggio cuneese offre alla vista dello spettatore

anche lunghi filari di colture di frutti di bosco, il risultato della fatica e sacrificio degli agricoltori cuneesi, che hanno saputo trasformare un'antica tradizione in una redditizia coltura.

Il settore è, così, continuamente impegnato in una costante evoluzione tesa alla ricerca di una sempre migliore qualità di prodotti, i frutti di bosco, da sempre presenti in queste vallate e che sono insieme testimoni e garanti della storia, delle tradizioni e del carattere degli agricoltori di Cuneo.

#### Bibliografia

- Prof. D. Giambattista Botteri (a cura di), *Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa di Pesio*, Torino, 1892;
- A. Salotto, V. Bargoni, “*Dati informativi su piccoli frutti nei boschi piemontesi*” da atti dell'incontro frutticolo “Lampone, Rovo, Ribes e Mirtillo: possibilità di coltura e prospettive di commercializzazione”, Cuneo, 11 novembre 1970;
- Regolamento del servizio sociale di “Raccolta e vendita comunitaria delle fragole e dei lamponi”;
- Rendiconto della Cooperativa Agricola Peveragnese sulla “Gestione raccolta e vendita comunitari Fragole e Lamponi” per l'anno 1969.

**Categoria F****Prodotto n. 88****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PISELLO DI CASALBORGONE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La zona di Casalborgone è territorio particolarmente vocato per la coltivazione del pisello, il quale predilige terreni di medio impasto (con una distribuzione equilibrata in sabbia, limo, argilla) ed a reazione neutra (pH 6,5-7), una temperatura compresa tra i 13° e i 18°C (lo sviluppo si arresta quando la temperatura scende al di sotto dei 4-5°C, anche se la pianta riesce a sopportare, solo nei primi stadi di crescita, temperature di poco al di sotto di 0° C) ed una luminosità elevata (il pisello è specie longigiurna, cioè passa dallo stadio vegetativo a quello riproduttivo (fioritura), in corrispondenza del progressivo aumento di ore di luce giornaliera).

Anticamente, il Pisello di Casalborgone era costituito delle varietà **Quarantin**, **Casalot** e **Barchetta**, elencate in ordine di precocità, di cui le aziende producevano il seme. Circa 50 anni fa, con la nascita della varietà commerciale **Espresso Generoso**, tali varietà sono state per lo più soppiantate al punto che oggi vengono coltivate per lo più per mantenerne il seme.

Il Pisello di Casalborgone si presenta con baccello piccolo (max 5 cm), seme di piccolo diametro, liscio, di colore verde chiaro, di sapore dolce e consistenza pastosa. È particolarmente adatto per zuppe e vellutate.

La tecnica colturale prevede il succedersi delle seguenti operazioni: - preparazione del terreno in agosto (aratura e fresatura); - preparazione dei solchi; - concimazione con letame e concime minerale; - passaggio del tridente per rendere soffice il terreno del solco e per interrare il concime; - semina in due periodi dell'anno a novembre, con raccolta in fine aprile-maggio, e a febbraio-marzo con raccolta a metà maggio-giugno; - quando le piante sono alte una ventina di centimetri, si rincalzano; - posizionamento del tutore.

Trattandosi di colture con tutore, la maggior parte delle operazioni deve essere effettuata manualmente.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende il comune di Casalborgone e i paesi limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature e materiali specifici; il "Pisello di Casalborgone" viene commercializzato fresco in cassette nuove di legno o di plastica in modo da assicurare uno stato sufficiente di igiene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita, in regola con le attuali disposizioni riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dal 1960, è stata delimitata la zona di coltivazione del Pisello di Casalborgone contrassegnata da un marchio di qualità e comprendente i seguenti comuni oltre a Casalborgone: Cinzano, Rivalba, Sciolze, Castagneto Po, San Sebastiano da Po, Lauriano, Berzano San Pietro, Aramengo, Tonengo.

Le testimonianze storiche di tale coltura si possono far risalire almeno al 1920, in quanto è di quell'epoca la nascita del Mercato di Casalborgone, ma è assai probabile che la coltivazione sia antecedente a tale epoca, poiché altre testimonianze indicano che prima della nascita del Mercato esistevano alcuni commercianti di Casalborgone che vendevano piselli a Torino.

Secondo la testimonianza orale di coltivatori locali (in particolare, del Cav. Stefano Vittone), il mercato per la vendita del Pisello si svolgeva nei seguenti periodi: fine di aprile, maggio, giugno, luglio, settembre, ottobre con vendite medie di 350 quintali di prodotto a sera. Attualmente, si svolge, solitamente, in giugno, una tradizionale Sagra del Pisello ormai giunta ad una quarantina di edizioni.

**Categoria F****Prodotto n. 89****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Pomodoro Costoluto di Cambiano è una delle numerose varietà appartenenti alla specie *Lycopersicum esculentum* Mill., famiglia Solanacee. Il terreno più favorevole per la sua coltivazione è quello argilloso, tipico della campagna cambianese.

È coltivata nell'areale torinese da diversi anni e risulta dalla selezione operata dai produttori su materiali genetici presenti in Piemonte (Chivasso) negli anni del dopo guerra. Le piante presentano vigoria medio elevata, media copertura fogliare, grappoli tendenzialmente ramificati; il primo fiore del grappolo tende, in presenza di condizioni climatiche particolari, a produrre frutti deformati. Produce bacche di media pezzatura, di forma appiattita, con lievi costolature nella zona del peduncolo, poco consistenti a maturità, molto gustose se raccolte parzialmente acerbe e particolarmente adatte per la trasformazione in salsa.

La coltivazione richiede una maggior manodopera rispetto alle cultivar standard per eliminare l'elevato numero di germogli laterali emessi dalle piante e per la raccolta dei frutti che risultano nascosti dalle foglie.

La tecnica colturale prevede la semina in semenzaio a febbraio, con successivo ripicchettaggio in cubetto di torba in serra e successivo trapianto sotto tunnel in aprile-maggio. Sono necessarie tre o quattro concimazioni chimiche tra maggio e settembre e, secondo le necessità, vari trattamenti antiparassitari e antifungicidi. La raccolta avviene da fine luglio a novembre (nei periodi caldi la raccolta viene effettuata giornalmente, negli altri periodi a giorni alterni).

Il seme viene prodotto in azienda, selezionando le piante che producono le bacche meglio rispondenti agli standard varietali (frutti di non elevata pezzatura, appiattiti e costoluti).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende Cambiano ed i comuni limitrofi di Chieri, Santena, Trofarello e Pecetto T.se

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature o materiali specifici. Il prodotto viene confezionato in cassette di legno ad uno o due strati (da 4 a 10 kg). Il giorno successivo la raccolta, viene trasportato per la vendita al Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Torno.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine a norma con le attuali disposizioni di legge, ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE  
ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE  
SCHEDA**

Attorno agli anni Venti, in Cambiano, esisteva uno stabilimento conserviero per la trasformazione del pomodoro, rimasto attivo fin verso il 1940, a testimonianza della particolare vocazione del territorio verso tale coltura. Le metodiche di produzione erano, per alcuni aspetti, diverse dalle attuali. Infatti, il pomodoro veniva lasciato maturare sulla pianta, difficilmente veniva irrigato per mancanza di pozzi nei campi e veniva concimato con prodotti organici e chimici dell'epoca (verderame). Il raccolto veniva effettuato tre o quattro volte tra i mesi di maggio e ottobre. Il pomodoro veniva sistemato in cestoni da circa 25 kg e portato direttamente nello stabilimento che lo trasformava in conserva.

Alla chiusura, tale stabilimento, che ritirava tutto il prodotto della zona, il pomodoro fu dirottato verso i Mercati Generali di Torino, con un flusso che dura tuttora.

**Categoria F****Prodotto n. 90****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Pomodoro Costoluto di Chivasso si coltiva nel periodo primaverile-estivo, all'aperto e sotto serra (tunnel non riscaldato), anche fino ai primi freddi.

La semina viene fatta principalmente da vivaisti ed agricoltori locali in cubetti di torba nel periodo invernale per avere una produzione di piantine disponibili al trapianto, a seconda delle condizioni climatiche, nel periodo fine marzo-inizio aprile.

A questo proposito, è necessario sottolineare che non esiste materiale certificato come sano e, pertanto, nessuno assicura la reale produzione nonché la garanzia che le piante siano effettivamente della varietà desiderata: non sono, quindi, garantite le qualità organolettiche tipiche del Pomodoro Costoluto di Chivasso.

La concimazione di fondo si effettua mediante apporto di materiale organico, con largo anticipo rispetto alla data di trapianto delle piantine.

La somministrazione di concimi minerali (soprattutto sali di fosforo e di calcio) va effettuata sempre in pre-trapianto.

Nella coltura pacciamata, si interviene con ferti-irrigazione per manichetta con somministrazione di azoto e fosforo in fase vegetativa e potassio in fase di pre-raccolta e raccolta.

E' prassi consolidata il non ricorso al diserbo chimico, soprattutto in coltura sotto tunnel; al contrario si ricorre spesso a pacciamatura, sarchiature periodiche e scerbature manuali.

Tra l'altro, non si segnalano malattie fungine e/o attacchi parassitari particolari della cultivar in questione; conseguentemente, raramente si effettuano interventi anticrittogamici e/o insetticidi.

I fabbisogni idrici sono naturalmente determinati dal ciclo produttivo e crescono in prossimità dell'invaiaitura; debbono essere, invece, sensibilmente contenuti in prossimità della raccolta per salvaguardare la consistenza del prodotto.

Sotto pacciamatura viene effettuata l'irrigazione a manichetta oppure a scorrimento laterale su coltura rincalzata, ma in ogni caso mai sopra chioma onde evitare attacchi fungini al frutto e la conseguente alterazione del prodotto.

Il pomodoro Costoluto è molto sensibile alla cascola floreale: in ambiente protetto e con temperature superiori ai 25°C, si può verificare addirittura la caduta del 3° palco floreale.

Caratteristica della varietà è quella di presentare un fiore apicale denominato "fiorone" che va asportato mediante cimatura onde evitare la crescita di un frutto abnorme non commerciabile e, quindi, per non pregiudicare la completa fioritura e la pezzatura dei pomodori.

Inoltre, va sottolineato che sul Pomodoro Costoluto di Chivasso non si effettua la ormonatura manuale in quanto tale pratica pregiudica la pezzatura e, quindi, la qualità del prodotto.

La raccolta inizia sotto tunnel da metà giugno in avanti per protrarsi (in caso di una campagna proficua) fino alla metà di ottobre, e avviene manualmente principalmente per due motivi: da una parte la produzione a livello non industriale non giustifica la meccanizzazione, dall'altra parte, essendo questo prodotto destinato al consumo fresco, la meccanizzazione porterebbe ad un danneggiamento del prodotto.

La produzione media è di gran lunga al di sotto della produttività di molte cultivar diffuse in zona, tipo "Cuor di bue", fissandosi, quindi, (ma il dato è ampiamente indicativo) attorno ai 10-12 kg per pianta.

La pezzatura del prodotto non è sempre omogenea: generalmente cala leggermente a partire dal

secondo palco pur mantenendo sempre una buona consistenza della polpa.  
I frutti appaiono leggermente appiattiti con lievi costolature da cui ne deriva il nome.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**La zona di produzione si concentra nel Basso Canavese, Chivassese e Colline del Po.**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Trattandosi di un prodotto che viene commercializzato fresco, la vendita avviene quasi esclusivamente nel mercato ortofrutticolo di Chivasso e le lavorazioni post-raccolta consistono nella pulitura e nel confezionamento del prodotto fresco in cassette di legno, di cartone o di materiale plastico.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La prima pulitura avviene, di norma, all'aperto e lo stoccaggio, la successiva pulitura, la cernita ed il confezionamento avvengono in magazzini chiusi, a norma di legge e secondo le più moderne norme HACCP.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Anche se la produzione del Pomodoro Costoluto di Chivasso risale a tempi molto antichi, come attestato da anziani agricoltori della zona, non si è conoscenza di pubblicazioni specifiche in merito.

**Categoria F****Prodotto n. 91****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO PIATTA DI BERNEZZO

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le piante della varietà di pomodoro in oggetto hanno una vigoria medio elevata con forte copertura fogliare ed elevata emissione di ricacci laterali. I palchi fiorali presentano i fiori primari di calibro elevato; essi vengono normalmente estirpati per evitare di ottenere bacche deformate. Il "Pomodoro Piatta di Bernezzo" ha un peso medio elevato e superiore alle altre tipologie locali coltivate, la pezzatura varia tra i 250-400 grammi/frutto; la sua forma è tonda, compressa ai poli, con una colletatura poco marcata che evidenzia, a sua volta, una costolatura mediamente marcata con solcatura evidente.

La polpa si presenta di media consistenza mentre la buccia evidenzia uno spessore medio contenuto e significativamente inferiore alle altre tipologie coltivate.

La produttività è buona con livelli che raggiungono i 4-5 kg/pianta di prodotto commerciale.

La qualità è elevata con interessanti livelli aromatici; il "Pomodoro Piatta di Bernezzo" è adatto sia al consumo fresco, sia alla produzione di conserva, data l'elevata presenza di sostanza secca al suo interno.

La conservabilità è contenuta.

Il "Pomodoro Piatta di Bernezzo" non ha avuto, negli anni, un'ampia diffusione presso gli orticoltori professionisti, poiché è stata superata dalle produzioni elevate e sicure degli ibridi. Esso è, tuttavia, coltivato con molto interesse da piccoli produttori per le sue eccellenti qualità organolettiche. In effetti, questo pomodoro risulta avere caratteristiche quali una polpa dolce, profumata e gustosa, superiori persino al più noto Cuore di Bue.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del Pomodoro in oggetto è il Comune di Bernezzo (Cuneo).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature o di materiali specifici.

La vendita avviene quasi esclusivamente nel mercato ortofrutticolo locale e le lavorazioni post-raccolta consistono nella pulitura e nel confezionamento del prodotto fresco in cassette di legno, di cartone o di materiale plastico ad uno o due strati (da 4 a 10 kg).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine a norma con le attuali disposizioni di legge, ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La varietà omonima deriva da una selezione della tipologia piatta di Milano e/o piatta di Cambiano particolarmente diffusa negli areali piemontesi e cuneesi agli inizi degli anni Sessanta. Le prime coltivazioni sono state condotte nella zona di Bernezzo (CN) per opera dell'allora Presidente della Cooperativa Bernezzese. Da parte dello stesso sono state condotte, in quegli anni, attività di selezione massale all'interno della popolazione, attraverso l'individuazione dei soggetti migliori per caratteristiche qualitative dei frutti (forma, colore, costolatura, pezzatura) e vegetative delle piante (vigoria, copertura fogliare).

Le condizioni ambientali della zona Bernezzese ne hanno esaltato alcuni caratteri tali da favorirne una diffusione nell'intero areale pedemontano del cuneese.

Le produzioni venivano commercializzate dalle strutture cooperative esistenti in zona sui mercati di Milano e Torino; oggi non esistendo più tali cooperative, la produzione è piuttosto frammentata, anche se ancora in quantità considerevole.

**Categoria F****Prodotto n. 92****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PORRO DI CERVERE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Porro è una pianta erbacea biennale, appartenente alla famiglia delle liliacee. Il fusto vero e proprio della pianta è ridotto semplicemente ad un disco che, nella parte inferiore, sviluppa un abbondante apparato radicale di forma fascicolata e, nella parte superiore, sviluppa delle lunghe foglie di forma lineare-lanceolata. Nella parte basale, le foglie sono alternate, sovrapposte, inguainate e formano il cosiddetto bulbo o "falso fusto". La lunghezza del falso fusto o bulbo è strettamente legata alle caratteristiche di coltivazione. La parte più pregiata del Porro è quella bianca che risulta anche la più tenera. La fioritura si verifica nel secondo anno di vegetazione.

I fiori sono piccoli, di colore bianco o lilla, riuniti in infiorescenze a forma di ombrello globoso. Il frutto è una capsula rotondeggiante contenenti due o tre semi di colore nero, angolosi, simili ai semi della cipolla.

La produzione del "Porro Cervere" è effettuata partendo da un seme, che deriva da una locale selezione massale, tradizionalmente conosciuta e denominata "Cervere" della varietà "porro lungo d'inverno". Il porro si raccoglie durante il periodo invernale quando scarseggiano gli altri ortaggi. E' di sapore gradevole ed attraente come aspetto. Dato che può rimanere nel terreno anche durante i mesi freddi, la raccolta viene fatta in modo scalare.

Il porro, piantato in filari distanti fra loro circa un metro, dal mese di settembre in poi, viene rincalzato a mano parecchie volte fino ad avere un prodotto con una parte bianca che raggiunge anche i 60 centimetri di lunghezza. La distanza delle piantine fra di loro è direttamente proporzionale al diametro del fusto che si vuole ottenere. Il porro giunge a maturazione a fine ottobre e può essere raccolto per tutta la stagione invernale, viene generalmente commercializzato in fasci del peso da 4 a 10 kg con la parte verde recisa.

La componente leggermente calcarea dei terreni sabbiosi nelle zone di esondazione del fiume Stura, il clima umido della zona, l'abbondanza delle acque di sorgente per l'irrigazione e le particolari condizioni di luce, costituiscono quell'ecosistema che, unito alle particolari tecniche di coltivazione, fanno del Porro di Cervere un prodotto unico, dal fusto sottile, particolarmente tenero, con un sapore dolce che ha nulla a che fare con l'aglio o la cipolla di cui è parente stretto.

Questo prodotto si presta bene ad essere cucinato nei modi più svariati, utilizzando prevalentemente la parte bianca del fusto.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione tipica di questo prodotto è il comune di Cervere.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il porro raccolto in autunno può essere facilmente conservato durante il periodo invernale se mantenuto al riparo dal freddo, in un ambiente buio e chiuso, oppure legato a mazzi e coperto con uno strato di 15 - 20 cm di sabbia fresca sotto serra, oppure dentro fosse all'aperto protette da uno strato di foglie secche o di paglia. Chi non dispone di orto o giardino può conservare i porri in un contenitore chiuso, in modo che il prodotto non sia esposto alla luce (ad esempio un sacco nero), anche all'esterno sul balcone di casa.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Di questa specie non si è riusciti ad identificare la forma selvatica e, di conseguenza, non si hanno notizie certe sulla zona di origine. Da alcuni studiosi è stata ipotizzata un'origine celtica, risalente a 3.000 anni a.C. Il Porro era noto e coltivato nell'antico Egitto, già 2.000 anni prima di Cristo; da come raccontano i geroglifici delle piramidi, il Porro era consumato dagli schiavi addetti alla edificazione delle ciclopiche costruzioni. Attraverso i secoli, la coltivazione del porro passa dalla valle del Nilo all'area greco-romana. Diversi autori antichi citano questa pianta che viene ampiamente descritta da Plinio come "*porrum*" dei Romani.

Il Porro fa parte di quel ristretto gruppo di piante che, lungo tutto il Medioevo, hanno contribuito a risolvere il problema alimentare durante le ricorrenti carestie e pestilenze che, a quei tempi, infierivano sulle popolazioni. Oggi, il porro è conosciuto, diffuso e coltivato in tutto il Mondo e, in particolare, in Italia, Francia, Belgio, Olanda, Germania, Spagna e nei paesi dell'Est Europa. In Italia, la specie occupa una superficie di circa 1.500 ettari, con una produzione che si aggira sui 300.000 quintali annui.

In Piemonte, il Porro occupa una superficie di circa 200 ettari, con una produzione di 30.000 quintali dei quali il 62% prodotti in Provincia di Cuneo. In questa Provincia, la zona di maggior produzione si trova nel territorio del Comune di Cervere.

A Cervere, la produzione è legata a metodi di coltivazione tramandati di generazione in generazione, che si adattano difficilmente ad ogni tipo di meccanizzazione e, quindi, conserva una forte componente di lavoro manuale che ne ostacola la produzione su larga scala.

Presso questo Comune, viene organizzata ogni anno la Sagra del Porro che prevede incontri di carattere tecnico divulgativo unitamente a manifestazioni di carattere gastronomico dove vengono evidenziate, esaltate e pubblicizzate le particolari virtù organolettiche di questo pregiato ortaggio.

Il consorzio per la valorizzazione e la tutela del Porro di Cervere è nato nel novembre del 1996 con il patrocinio della Provincia di Cuneo, la Camera di Commercio ed il comune di Cervere, come associazione di produttori ed operatori economici del settore. Scopo del consorzio è quello di promuovere azioni di valorizzazione e tutela del prodotto che in passato ha subito una forte contrazione della produzione al punto di rischiare l'estinzione. Per questo motivo, nel primo anno di vita, il Consorzio si è dotato di un marchio "Porro Cervere" e di un regolamento di gestione dello stesso.

**Categoria F****Prodotto n. 93****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: PORRO LUNGO DOLCE DI CARMAGNOLA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il porro (*Allium porrum* L.) è una pianta biennale, di coltura annuale, classificata botanicamente nella famiglia delle Liliacee ed è originaria delle regioni mediterranee, caratterizzata da lunghe foglie di forma lanceolata. Sia la parte basale della pianta, detta "bulbo" e composta da foglie sovrapposte ed inguainate, imbiancata in fase vegetativa, e sia le foglie vere e proprie, che sono appiattite, tenere e carnose, si mangiano in vari modi o si usano come condimento per il loro sapore aromatico. Il porro ha anche proprietà diuretiche ed emollienti ed è usato dalla medicina popolare per preparare decotti e sciroppi.

Accanto alle rinomate tipologie di peperoni, l'orticoltura carmagnolese (Torino) può vantare una selezione locale di questo ortaggio, conosciuta come "Porro Lungo Dolce di Carmagnola" ed ottenuta da oltre quarant'anni grazie ad un'avveduta ed efficace selezione di tipo massale, che ha trovato in una notevole parte di territorio carmagnolese (terreni sciolti, leggeri, alluvionali in particolare, quelli collocati sulla destra del fiume Po) un habitat ideale per esprimersi con le migliori caratteristiche.

Il "Porro Lungo Dolce di Carmagnola" è caratterizzato da una notevole tenerezza e da un sapore spiccatamente dolce, che si accompagna ad una facile digeribilità. La selezione carmagnolese appartiene alla tipologia lunga: si ottengono infatti piante alte fino a 150 cm, con la parte edibile (parte imbiancata) che può raggiungere gli 85 cm di lunghezza, con una resa in cucina davvero elevata.

Il seme viene prodotto localmente, lasciando in campo alcune piante e raccogliendone i frutti a fine agosto. Le capsule contenenti i semi vengono aperte ed i semi che se ne ottengono vengono lasciati ad essiccare al sole.

Preceduta da un'abbondante letamazione e da un'accurata fresatura, la semina avviene da fine marzo al 10 aprile, in file distanti 40 cm e con seme in continuo sulla fila.

Il trapianto avviene da metà giugno a metà luglio, quando le piantine di porro hanno raggiunto un'altezza di circa 40 cm, tagliandole a circa 25 cm perché possano mantenersi erette una volta trapiantate. Le piante vengono messe a dimora in file distanti 85 cm, lasciando 4-5 cm sulla fila tra una pianta e la successiva.

La coltura è concimata prevalentemente con abbondante uso di sostanza organica (letame bovino), distribuendo modeste quantità di concimi minerali. Il diserbo è effettuato meccanicamente tramite rincalzature, che hanno anche lo scopo di arieggiare il terreno.

L'irrigazione, variabile in funzione dell'andamento climatico, avviene con le seguenti modalità: a pioggia sulle piantine da trapiantare e per scorrimento, da agosto a fine settembre, sui porri in crescita.

Ad inizio ottobre si comincia ad interrare i porri, in serra, adagiandoli inclinati in solchi paralleli profondi 30 cm. La parte di pianta che fuoriesce dal terreno, andrà a coprire la fila precedente e sarà a sua volta coperta dalla parte terminale dei porri della fila successiva. In tal modo solo la prima e l'ultima fila non saranno coperte e, quindi, presenteranno alla raccolta una minor eziolatura.

La commercializzazione inizia a partire dai 15 giorni successivi all'interramento. I porri possono restare interrati fino a 2-3 mesi, senza correre il rischio di gelate anche in considerazione della grande resistenza al freddo di questa Liliacea.

Un esemplare di "Porro Lungo Dolce di Carmagnola" pesa 200-500 grammi alla raccolta e dopo la

pulizia presenta un peso di 100-300 grammi, con un diametro di 1,5-3 cm. Mediamente si ottengono 160-185 q.li di prodotto pulito/ha.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del “Porro Lungo Dolce di Carmagnola” è il territorio del Comune di Carmagnola (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il prodotto viene commercializzato da ottobre a fine marzo, in mazzi di circa 2,5 kg composti da 10-15 esemplari; in ogni cassetta vengono riposti 12-13 mazzi.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di confezionamento sono in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le metodiche di lavorazione e conservazione del “Porro Lungo Dolce di Carmagnola”, coltivato da oltre quarant'anni nella zona di produzione, si sono tramandate oralmente fino ai giorni nostri. Si è, quindi, proceduto con interviste ai produttori e ad un gastronomo nonché celebre ristoratore carmagnolese: grazie alla sua collaborazione, la Ripartizione Agricoltura del Comune di Carmagnola ha inserito il “Porro lungo dolce” nel Programma di valorizzazione delle risorse agricole. Si sono, quindi, realizzate delle fascette apposite per avvolgere i mazzi di porri e si è istituito il Mercato del Porro di Carmagnola, svoltosi in occasione delle edizioni 1999 e 2000 della manifestazione “La montagna a Carmagnola”, che si tiene la seconda domenica di novembre.

**Categoria F****Prodotto n. 94****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: RAMASSIN (SUSINO DAMASCHINO) DEL SALUZZESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La varietà in oggetto fa parte del gruppo delle susine cosiddette "Siriache" ovvero provenienti dalla Siria.

Il metodo di raccolta è veramente unico perché i frutti vengono raccolti a terra dopo la loro completa maturazione; essendo un frutto molto piccolo non esiste una calibrazione. Si può inoltre affermare che la coltura è sicuramente molto rustica e non richiede cure particolari sia per la difesa fito-sanitaria che per le altre tecniche colturali; per questo motivo, il ramassin è da sempre utilizzata come pianta colonizzatrice dei terreni più impervi e difficili o come bordura per altre colture più specializzate.

Dai primi anni del dopoguerra, i buoni risultati ottenuti sui mercati locali, hanno spinto alcune aziende a fare nuovi impianti specialistici di ramassin, ma anche in questo caso, le cure colturali richieste sono veramente poche e la difesa fito-sanitaria è tranquillamente riconducibile al "biologico".

Oltre al fresco, che rimane la forma primaria di consumo, altri utilizzi tradizionali del ramassin sono:

- Cotto: il prodotto dopo essere stato privato del nocciolo viene cotto aggiungendo dello zucchero; negli ultimi anni, in molte famiglie il prodotto denocciolato viene conservato nel freezer di casa per la cottura durante i mesi invernali.
- Scioppato: il Ramassin, denocciolato o meno, viene conservato, aggiungendo zucchero e sterilizzando il prodotto in barattoli di vetro.
- Confettura di "Ramassin": il prodotto si presta molto a questo tipo di lavorazione ed addirittura un farmacista di Cuneo, si fa preparare ogni anno questa confettura che consiglia, poi, per problemi di stitichezza, soprattutto alle donne in gravidanza.
- 

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione interessa tutto il territorio saluzzese di pianura e soprattutto la collina; la zona maggiormente interessata dalla coltura è sicuramente la Valle Bronda (Cuneo).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Dopo avere scartato i frutti non conformi, tutto il raccolto viene messo in piccole casse di legno in grado di contenere mediamente circa 8 kg di prodotto, e in seguito viene avviato al mercato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O I CONSERVAZIONE**

Il prodotto è raccolto a completa maturazione, perciò l'avvio alla vendita deve essere molto veloce: al massimo dopo una brevissima frigo conservazione, viene avviato alla distribuzione.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione è talmente antica che non esiste una documentazione specifica ma solo testimonianze della sua coltivazione negli archivi comunali del saluzzese.

In Valle Bronda, esistono due mercati tradizionali del ramassin che vengono tenuti ogni sera per tutto il periodo di raccolta a Pagno e nella frazione S.Lazzaro di Saluzzo. Un altro sbocco di mercato è fornito da alcuni condizionatori della zona che ritirano il prodotto direttamente all'interno delle loro strutture.

Altro particolare unico del ramassin del saluzzese è il metodo di vendita adottato dalle bancarelle dei mercati rionali piemontesi, cioè la cosiddetta vendita "al palot"; il prezzo da parte della bancarella non viene stabilito in base al peso, ma in base alla volumetria, cioè un tanto per ogni piccola pala di susine.

**Bibliografia:**

I. Rico Gulin, *Ij Ramassin*, in Musicalbrande, settembre 1983, numero 99, p.13.

**Categoria F****Prodotto n. 95****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: RAVANELLO LUNGO O TABASSO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Ravanello Lungo o Torino o Tabasso è una delle numerose varietà appartenenti alla specie *Raphanus Sativus L.*, famiglia Brassicacee.

La cultivar presenta piante di vigoria medio elevata, foglie distese ed erette, radice fittonante a forma cilindrica e regolare di colore rosso intenso, con apice sottile e bianco ed un piccolo alone dello stesso colore all'attaccatura delle foglie. La parte edule, composta dalla parte ingrossata e carnosa dell'ipocotile, si presenta regolare, senza sapori amarognoli o piccanti, mentre è elevata la presenza di aromi. La cultivar si distingue, quindi, per l'ottimo sapore, meno simile alla rapa delle comuni cultivar commerciali, e per il perfetto adattamento a produzioni di qualità durante tutti i mesi dell'anno.

La tecnica colturale prevede la semina a file sotto tunnel durante l'intero arco dell'anno, a parte i mesi più caldi (luglio e agosto). Il ciclo colturale dura da un minimo di 21 giorni ad un massimo di 60 giorni. La concimazione ottimale si ottiene con la letamazione una volta l'anno all'inizio della stagione colturale e con humus di lombrico distribuito a metà anno colturale. È necessaria una irrigazione sopra chioma, poco abbondante ma frequente, ricordando che il ravanello è molto sensibile agli eccessi idrici. La coltivazione del ravanello si avvantaggia della solarizzazione (tecnica agronomica che sfrutta il calore del sole per sterilizzare il terreno), durante i mesi estivi (luglio e agosto), la quale consente l'eliminazione delle infestanti (fatta eccezione della portulacca) e controlla bene la malattia fungina rizoctonia. Per la brevità del ciclo colturale, raramente necessita di trattamenti fitosanitari.

Il seme viene prodotto in azienda, selezionando radici non troppo lunghe, di forma cilindrica e regolare con sezione tondeggiante, durante la preparazione del prodotto primaverile (seminato in marzo) per il mercato. Tali radici vengono trapiantate in aprile, fioriscono in maggio-giugno ed il seme viene raccolto a fine luglio-agosto e selezionato per le semine successive.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente, la coltivazione del "Ravanello Tabasso" è limitata, in prevalenza, alla collina di Moncalieri. Negli anni '70, invece, la coltivazione era estesa anche a Nichelino e comuni limitrofi.

La riduzione della superficie dagli anni 70 ad oggi, è dovuta soprattutto alla concorrenza da parte del ravanello olandese e di Latina. In realtà, quest'ultimo è completamente rosso, più pesante e meno lucido.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il confezionamento del prodotto avviene in mazzi di 8 ravanelli raccolti attualmente con un elastico posto alla base delle foglie, in passato, il mazzo veniva legato con i rametti di salice. Si sistemano 20 mazzi per cassetta di plastica, e le radici vengono ben lavate con l'acqua. Il mazzo deve essere completo di foglie, fornendo, così, al consumatore la garanzia della freschezza del prodotto. Le attrezzature specifiche per la preparazione sono la vasca per il lavaggio delle cassette confezionate con i ravanelli e, nelle aziende specializzate, una macchina di fabbricazione artigianale per il lavaggio e lo spazzolamento.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine, in regola con le attuali disposizioni riguardanti l'igiene degli alimenti, dove il prodotto viene collocato, per pochissimi giorni, in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il Ravanello Tabasso è frutto di un incrocio fra due varietà diverse di ravanello. Nella prima metà di questo secolo, nella zona di Testona (frazione di Moncalieri), era diffusa la coltivazione di un ortaggio chiamato "Ravanello Torino" selezionato, si dice, dal Sig. Ballor, un agricoltore locale famoso per la sua abilità nel creare nuove varietà tra cui il crisantemo bianco "Super William". Le caratteristiche di questo "Ravanello Torino" erano la precocità ed il colore metà rosso e metà bianco, ma aveva il difetto di diventare facilmente vuoto all'interno. Per questo motivo, il "Ravanello Torino" è stato successivamente incrociato con una cultivar proveniente dalla Liguria denominata "oliva" per la sua forma allungata e dal colore interamente rosso. Dall'incrocio è nato il "Ravanello Tabasso", di forma allungata, rosso e con la punta bianca. Negli anni, la varietà è stata migliorata stabilizzando, a livello genetico, le caratteristiche qualitative attraverso una selezione massale operata dagli agricoltori stessi che si sono riprodotti il seme in azienda.

**Categoria F****Prodotto n. 96****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: RISI DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

I "Risi di Baraggia Biellese e Vercellese" designano il prodotto ottenuto dalle varietà di riso che, nel corso dei tempi, si sono adattate o si potranno adattare in futuro al particolare ambiente della Baraggia Vercellese e Biellese.

Le varietà in oggetto sono: **Arborio, Baldo, S. Andrea, Cannaroli, Ariete, Alpe, Taibonnet, Saturno, Gladio, Loto, Nembo, Balilla, Fragrance, Maratelli.**

La Baraggia è l'area pedemontana che dalle Prealpi, site sotto il massiccio del monte Rosa, si sviluppa verso il piano a terrazzi o in lieve graduale declivio, da nord-ovest a sud est.

Il suolo ed il sottosuolo - contrariamente ad altri tipi di brughiera sabbiosi e con scheletro abbondante, d'origine alluvionale - sono generalmente compatti, asfittici, deficienti di vita microbica, poveri di humus.

L'irrigazione delle colture è assicurata, mediante canalizzazione, dai corsi idrici che scendono dalle Alpi e dalle Prealpi contribuendo, per il loro scarso titolo di inquinanti, a favorire un ambiente protetto.

Il clima della Baraggia risulta profondamente differente dal clima della tipica pianura vercellese: si presenta più freddo e più ricco di precipitazioni piovose rispetto alle altre zone risicole.

In un articolo pubblicato, nel 1973, sulla rivista "Il Riso" ed intitolato "Condizioni climatiche del Vercellese e loro effetti sulla coltura del riso nell'annata 1971" si ritrovano utili informazioni sulla coltivazione in Baraggia; in particolare, si sottolinea come le condizioni climatiche non siano analoghe a quelle della restante zona risicola ma siano decisamente più sfavorevoli.

La risicoltura ha consentito la bonifica delle zone baraggive, portando innovazione e benessere agli agricoltori locali, migliorandone il reddito e, quindi, le condizioni ed il tenore di vita.

Sotto il profilo morfologico e fisiologico, le piante di riso, quando coltivate in Baraggia, assumono un abito vegetativo meno sviluppato rispetto a quello che la medesima varietà manifesta in altre zone colturali.

Il grano del riso a maturazione assume una superiore compattezza, una superiore traslucidità, minori dimensioni per volume e per peso, rispetto a quello di altre zone, per l'identico tipo varietale.

Le produzioni di qualsiasi varietà coltivata non superano il limite di 7,0 t/ha.

Anche a causa della scarsa fertilità del terreno, i risultati produttivi, normalmente, sono inferiori a quelli ottenibili in situazioni ambientali più favorevoli e, nel contempo, si consegue il miglioramento della qualità. In seguito alla cottura, il riso di Baraggia manifesta quasi costantemente una superiore consistenza del grano rispetto all'omologo prodotto di altre zone e una minore collosità, a parità di trattamento o di metodologia nella preparazione dell'alimento.

Le quantità dei fertilizzanti azotati debbono essere commisurate alle normali ed effettive necessità della coltura, ricavate anche tramite le analisi chimiche del terreno.

La tecnica di fertilizzazione deve privilegiare l'interramento dei residui pagliosi di altre colture precedenti e l'impiego di fertilizzanti organici. E' escluso l'uso di concimi nitrici e dei composti o formulati fertilizzanti che contengano metalli pesanti.

Le operazioni di essiccazioni del riso grezzo devono essere eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione degli involucri del grano di riso dagli eventuali residui del combustibile e da odori estranei. Sono preferibili gli essiccatoi a fuoco indiretto,

meglio se l'alimentazione dei bruciatori è derivata da metano o GPL.

Il riso grezzo o risone posto in magazzino e quello offerto in vendita per la lavorazione non deve superare il 14% di umidità.

Per i "Risi di Baraggia Biellese e Vercellese" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria IGP.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n. 20 del 17 Maggio 2000.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei "Risi Baraggia Biellese e Vercellese" è compresa nel triangolo tracciato dal fiume Sesia ad est, il torrente Elvo a ovest sud-ovest e la strada Biella Cossato Gattinara a nord nord-ovest.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione dei "Risi di Baraggia Biellese e Vercellese" sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la lavorazione dei "Risi di Baraggia Biellese e Vercellese" sono realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il termine Baraggia ha origini agronomiche e, da sempre, è stato usato per indicare i terreni poco fertili, posti su diversi livelli e occupati da vegetazioni spontanee tipiche della brughiera quali rovi, erica, querce, ecc.

L'unico mezzo per rendere i terreni utilizzabili dal punto di vista agronomico, era rappresentato dalla disponibilità costante di molte acque irrigue; l'irrigazione più di qualsiasi altro mezzo rappresenta, infatti, lo strumento per neutralizzare l'acidità del terreno, in particolare, se si tratta di irrigazione per sommersione. Proprio per queste ragioni, il riso, che richiede nelle tipiche zone di coltivazione padane la pratica dell'irrigazione per sommersione, la stessa raccomandata per la bonifica, poteva diventare una delle poche colture adatte a questi terreni.

La coltivazione del riso venne inizialmente introdotta in via sperimentale, usando le varietà risicole più adatte alle limitative e difficili condizioni climatiche: i risultati furono subito incoraggianti dal punto di vista agronomico, mentre a livello economico le spese di coltivazione non erano ancora compensate da adeguati ricavi.

L'adozione, nella zona della Baraggia, del riso quale pianta pioniera bonificante, ma capace anche di assicurare una produzione, poteva avere successo solo se fossero stati attuati grossi interventi di bonifica: era essenziale assicurare una costante e notevole disponibilità di acqua irrigua, per trasformare le desolate lande incolte in regolari campi coltivati. Era, inoltre, importante la scelta di varietà adattabili al particolare clima.

Le varietà pregiate di riso italiano sono andate incontro ad un lento ma inesorabile declino in quanto, a livello comunitario, sono state valutate alla stessa stregua di varietà qualitativamente inferiori.

Inoltre, è del tutto assente, sul nostro mercato, la promozione delle varietà tipiche in quanto tali; si consente, così, di confezionare risi di vario tipo, rispettando la legge, nel quasi anonimato varietale, soffermandosi sull'aspetto a volte solo pubblicitario (chicco grosso, lungo, per risotti, ...).

Appare evidente la necessità di trovare e/o potenziare opportunità di collocamento del prodotto riso

di qualità ad un giusto prezzo, soprattutto per quello proveniente dalle zone più svantaggiate e significativamente vocate.

In questo scenario, risulta evidente che una delle strade da percorrere è quella della valorizzazione delle varietà tipiche italiane, che possiedono caratteristiche qualitative di pregio, da tempo riconosciute, ma meno che mai pubblicizzate, al fine di diffonderne il consumo, la cultura e l'apprezzamento, in Italia e nella UE, ma anche in altri continenti.

La reputazione acquisita dal riso raffinato prodotto in Baraggia, fin dal XIX secolo, è affidata ad un prodotto ritenuto dal consumatore dotato di precipue caratteristiche di tenuta alla cottura.

**Bibliografia:**

- Casati, Banterle, Baldi, *Il distretto agro-industriale del riso*, Franco Angeli Editore, 1999;
- *Questo è il riso*, L'Editoriale, 1989;
- *Riso Idea*, Ente Nazionale Risi, 1993,
- Antonio Tinarelli, Gian Lorenzo Mezza, *Prontuario della varietà di riso coltivate in Italia*, Centro Stampa Unicoper, 1980.

**Categoria F****Prodotto n. 97****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: RISI TRADIZIONALI DELLA VALLE DEL PO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La globalizzazione dei mercati, in atto da qualche anno, investe particolarmente il settore risicolo: il riso infatti è uno degli alimenti più diffusi e consumati nel mondo. In questo contesto, il mercato del riso ha necessità di una produzione sempre più grande e sempre più standardizzata, al contrario il riso italiano di qualità, che possiede caratteristiche particolari di tipicità e modalità di consumo, è destinato a soccombere con gravi conseguenze economiche, sociali e culturali, se non si imbocca decisamente la strada di una valorizzazione delle sue varietà tipiche e delle loro tradizioni gastronomiche e culturali.

In effetti, lungo un periodo di oltre cinque secoli, la coltivazione in Italia della sottospecie *japonica* del riso (*Orhyza sativa*), ha creato una serie di cultivar o varietà dalle caratteristiche particolarmente legate al clima e al territorio da un lato, alle cucine regionali dall'altro, con una svariatissima gamma di piatti che tutti testimoniano un peculiare modo di utilizzare il riso, facendone un alimento tipico italiano. A questo proposito, bisogna sottolineare due aspetti. Il primo è che, pur essendosi progressivamente ristretta la coltivazione del riso in Italia quasi esclusivamente alle regioni padane, il suo utilizzo in preparazioni culinarie si è esteso e si estende, con ricette regionali ormai considerate classiche, a tutte le nostre regioni, cosicché si può ben dire che esiste un "modo" italiano di consumare il riso. Il secondo è che nelle zone di produzione, nonostante la sempre maggior diffusione di altri "stili" alimentari (si pensi al recente arrivo della pizza e a quello meno recente della pasta di semola), il riso rimane alla base dell'alimentazione delle popolazioni di queste regioni. Non solo, ma la coltivazione del riso ha profondamente inciso sull'organizzazione del territorio e quindi sul paesaggio, ed è strettamente legata a fenomeni (per citarne uno solo: quello delle "mondine") strettamente legati alla storia sociale e culturale di queste nostre regioni.

Questa tradizione agricola si è sviluppata in un territorio, la valle del Po, che presenta un ambiente dalle caratteristiche pedologiche e climatiche molto favorevoli al riso, pur situandosi alla latitudine nord più elevata per questa pianta. Proprio questi aspetti climatici e pedologici hanno attraverso i secoli selezionato delle varietà di riso con caratteristiche precise, tanto che si può a buon diritto parlare di "riso italiano", per distinguerlo dai risi non solo di altre sottospecie, ma anche di quelli *japonica* prodotti in altri climi e condizioni. All'interno di questa tipologia di riso tipico italiano si possono identificare delle varietà consolidate dalla tradizione sia produttiva sia gastronomica; sono quelle varietà che vengono comunemente dette (anche nei documenti e nelle statistiche ufficiali dell'Ente Nazionale Risi) "storiche".

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle Varietà Tipiche del Riso Italiano e delle Sue Tradizioni, ha dunque individuato nell'ambito della produzione di riso di qualità nella pianura padana (valle del Po), sei varietà "storiche" tra quelle ancora diffusamente coltivate, che, per caratteristiche agronomiche, organolettiche e per tradizione di utilizzo in piatti e preparazioni tipiche delle cucine regionali italiane. Esse appartengono tutte alla subspecie *Orhyza sativa japonica* e sono: **Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant' Andrea, Vialone Nano**. La necessità di salvaguardare le varietà storiche, cui tante nostre tradizioni sono legate, è evidenziata dal fatto che dal 1971, anno del loro massimo sviluppo, quando rappresentavano il 57,86% della produzione nazionale di riso, si sono rapidamente ridotte al 31,36 % nel 1998.

**Arborio**

Questa varietà prende il nome dal villaggio in provincia di Vercelli, luogo di origine del Cardinale

Mercurino Arborio di Gattinara, ministro di Filippo II di Spagna, celebre anche per aver introdotto la coltivazione del vitigno Nebbiolo o Spanna sulle colline Vercellesi.

I primi dati disponibili sulla coltivazione dell'Arborio risalgono al 1949 quando occupava una superficie di 1.000 ettari. Da allora è sempre stata una delle varietà più diffusamente coltivate in tutta la valle del Po (nel 1999, sono stati coltivati 6.046 ettari), particolarmente nelle zone argillose o in territori alluvionali medio-umidi nelle "sezioni" Ente Risi di Vercelli, Pavia, Novara, Codigoro. L'Arborio è una delle varietà tipiche che più facilmente si è adattata alle condizioni climatico pedologiche della Valle del Po ed è quindi una delle varietà presenti in diverse cucine regionali, dal Piemonte, all'Emilia e al Veneto. E' anche quella più particolarmente adatta a piatti tipici della Lombardia, sia minestre asciutte (risotto giallo, risotto con la zucca, riso e "luganega") sia in brodo (minestrone alla genovese e minestrone alla milanese).

La tutela di questa varietà, in particolare per quanto riguarda la qualità della lavorazione e la sua commercializzazione in purezza riveste particolare importanza in quanto in numerosi mercati esteri, Arborio è sinonimo di riso italiano di qualità.

#### **Baldo**

Tra le varietà "storiche" del riso italiano, identificate dal nostro Consorzio come meritevoli di tutela, il Baldo è certamente la più recente. La sua coltivazione è in effetti iniziata qualche anno prima del 1966, anno a cui risalgono i primi dati certi di una diffusione significativa. La varietà, tuttavia, per le sue caratteristiche genealogiche, ha incontrato il favore dei risicoltori, tanto che nel 1999 la superficie di risaia coltivata a Baldo raggiungeva in Val Padana gli 11.648 ettari.

Questo tuttavia non sarebbe stato possibile se la varietà non si fosse rivelata estremamente interessante per la cucina, sia per il suo ottimo rapporto costo/qualità, sia per la sua grande versatilità e capacità di dare ottimi risultati nella preparazione di quasi tutti i piatti della tradizione italiana, sia nei risotti mantecati piemontesi e lombardi, sia in quelli cotti alla créole dell'Emilia e del Veneto, sia in piatti di altre regioni della penisola come il sartù, gli arancini, la tiella o le torte di riso alla toscana.

#### **Balilla**

Questa varietà è la più antica tra le varietà "storiche" ancora coltivate nella pianura del Po (essa è spesso, erroneamente chiamata anche "Originario", varietà scomparsa e sostituita dal Balilla, molto simile). I primi dati che la concernono risalgono infatti al 1924, e già nel 1949 le risaie coltivate a Balilla occupavano una superficie di 2.749 ettari. Le sue specifiche caratteristiche organolettiche, particolarmente interessanti per l'industria di trasformazione, hanno fatto sì che, malgrado la sua produttività inferiore rispetto ad altri tipi di riso "tondo" (classificazione merceologica "comune" o "semifino"), se ne sia continuata la coltivazione su superfici che rimangono importanti: 25.111 ettari nel 1999.

Oltre all'impiego industriale (fiocchi di riso, riso soffiato, riso al latte), il Balilla in cucina è la varietà ideali per molti dolci tradizionali: torte, frittelle, budini. Tuttavia, quasi tutti i risotti e minestre di riso della tradizione popolare, dal Piemonte al Veneto, sono stati, per molti decenni, preparati con il Balilla: dalla "panissa" o "paniscia" al riso col nero di seppia, dal "riso e rane" ai "risi e bisi".

#### **Carnaroli**

Oggi, questa varietà rappresenta il riso italiano nel mondo e tutti i ristoranti che vogliono offrire ai loro clienti il vero "risotto" all'italiana cercano di procurarsi un Carnaroli autentico.

Gli inizi della sua coltivazione risalgono al secondo dopoguerra. Nel 1949, la varietà occupava 683 ettari ed era già apprezzata dagli intenditori. Tuttavia, a causa delle difficoltà che presenta la sua coltivazione (e di conseguenza anche per il suo costo elevato), non ha mai conosciuto un grande sviluppo produttivo ed ha anzi rischiato di scomparire. Le sue eccezionali qualità "gastronomiche", che ne fanno uno dei risi più apprezzati al mondo, anche al di fuori della tipologia del riso "italiano", ne hanno comunque assicurato la diffusione, ricercato com'è dai migliori chefs del mondo, tanto da essere uno dei simboli del "made in Italy".

La superficie coltivata a Carnaroli raggiungeva nel 1999 i 3.583 ettari. E' una delle varietà più bisognosa di tutela, perchè insidiata da imitazioni, alterazioni e sostituzioni. In tavola rimane comunque inimitabile per risotti, insalate e timballi.

**S. Andrea**

Le prime notizie sulla coltivazione del riso S. Andrea risalgono al 1966 (834 ettari coltivati). Tuttavia, la varietà ha conosciuto il suo pieno sviluppo a partire dai primi anni '70, quando è stata seminata nelle risaie ricavate dalla bonifica delle "baragge", ossia delle zone della pianura Padana ai piedi delle prealpi e appena a nord della linea delle risorgive. Il S. Andrea si è rivelato particolarmente adatto ad ambientarsi in una zona più fredda e meno fertile rispetto ad altre parti della pianura. La varietà offre ai consumatori un riso estremamente adatto alla preparazione dei piatti tradizionali, specie le minestre piemontesi e lombarde ed ha una sua autentica tipicità.

Per il "Riso S. Andrea Piemonte" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria DOP da parte della Riseria Provera.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

**Vialone Nano**

Questa varietà è assai antica (le prime notizie risalgono alla fine degli anni trenta). Tuttavia, la sua coltivazione è uscita dai confini delle province di Mantova e Verona (488 ettari coltivati nel 1949), per adattarsi un po' a tutte le zone della pianura Padana, soltanto nel corso degli anni '60. E' un riso semifino, ossia a chicco tondeggianti, simile a quello di molti risi comuni, ma ha nella sua genealogia una delle varietà, il celebre Vialone ormai scomparso, di più grande livello qualitativo tra i risi italiani, e ne conserva molte caratteristiche. Queste sue caratteristiche che ne fanno un tipo di riso ideale per insalate e soprattutto risotti, in particolare quelli con il pesce o le verdure, ne hanno aumentato e continuano ad aumentarne la diffusione sia come coltivazione (5.606 ettari coltivati nel 1999), sia come consumo, in particolare all'estero.

Il 1° luglio 1997 il Consorzio del Vialone Nano del Basso Veronese ha ottenuto per questa varietà prodotta in tale zona il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Le caratteristiche agronomiche e merceologiche delle 6 varietà di riso sono riportate nella tabella 1.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle Varietà Tipiche di Riso e delle Sue Tradizioni ha adibito nel suo apposito regolamento dei parametri precisi sui metodi di coltivazione e trasformazione delle varietà tutelate. Tale regolamento prevede che venga seguito quanto prescritto dalla direttiva 2078 UE relativa all'agricoltura ecocompatibile, con drastica riduzione dell'uso di concimi chimici, pesticidi, fitofarmaci e diserbanti. La coltivazione si basa quindi su concimazioni organiche, sovesci e rotazioni, per ottenere una produzione di qualità non di quantità (riduzione fino al 20% delle medie produttive consuete), per di più ottenendo un prodotto più "sano" e genuino.

Questa preoccupazione si verifica anche nella trasformazione del risone in riso bianco edibile, che avviene con macchine artigianali per ottenere una sbiancatura che, come è da sempre tradizione del riso italiano di qualità, si ferma al "secondo lavorato" cioè un tipo di lavorazione, codificato merceologicamente, che conserva una parte del pericarpo con presenza di germe.

Questo tipo di lavorazione è essenziale per definire la tipicità del prodotto, in quanto conserva ai chicchi le loro peculiari qualità organolettiche (profumo, sapore, tenuta di cottura, capacità di assorbimento di aromi e condimenti).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione, la lavorazione e il confezionamento delle sei varietà di Riso del Po, (Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli e S. Andrea, Vialone Nano) avvengono nell'area geografica della valle di questo fiume, che comprende le regioni Piemonte, Lombardia, Emilia e Veneto.

All'interno di quest'area, la diversa diffusione delle sei varietà è relativamente significativa, in quanto tutte e sei sono praticamente coltivate e consumate in tutta l'area, anche se si possono individuare per ciascuna di esse delle zone dove più preferibilmente sono coltivate (e parallelamente consumate). Ciò dipende in gran parte da abitudini, sia agricole che alimentari, legate anche alla disponibilità di altri prodotti che meglio si accompagnano a ciascuna varietà nella preparazione di piatti tradizionali. Queste zone, in ordine di importanza per ciascuna varietà sono:

- per l'Arborio, le province di Pavia, Ferrara, Milano, Alessandria, Vercelli e Rovigo
- per il Baldo: le province di Pavia, Ferrara, Vercelli, Milano, Rovigo ed Alessandria
- per il Balilla: le province di Pavia, Novara, Vercelli e Milano
- per il Carnaroli: le province di Pavia, Vercelli, Ferrara, Verona e Novara
- per il S. Andrea: le province di Vercelli, Novara e Pavia
- per il Vialone Nano: le province di Pavia, Verona, Mantova, Milano, Vercelli, Ferrara e Alessandria.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione delle sei varietà di riso del Po sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la lavorazione delle sei varietà sono realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'introduzione del riso in pianura padana risale alla seconda metà del XV secolo. Nel corso di oltre cinquecento anni la coltivazione di questo cereale è diventata una delle principali attività agricole dell'intera zona e quella che più profondamente ne ha modificato paesaggio, insediamenti umani, organizzazione del territorio, cultura, stili di vita e abitudini alimentari. Se tradizionalmente si dice che gli italiani del sud sono mangiatori di pasta e quelli di Alpi e Prealpi mangiatori di polenta, quelli che abitano la piana del Po mangiano prevalentemente riso.

Le conservazioni di questa coltura, nelle sue caratteristiche tipiche riveste quindi un'importanza non solo economica ma anche sociale e culturale, per le radici che essa ha nella storia e nella tradizione. La documentazione in proposito è più che imponente, tanto che una bibliografia esaustiva non può certo essere contenuta nello spazio ristretto della presente scheda.

**Categoria F****Prodotto n. 98****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: RISO S. ANDREA PIEMONTE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

In un contesto internazionale, il settore risicolo italiano sarebbe il primo a soccombere se la crisi del settore dovesse permanere o aggravarsi ulteriormente. In questo scenario, risulta evidente che una delle strade da percorrere sia quella della valorizzazione delle varietà tipiche italiane, che possiedono caratteristiche qualitative di pregio, da tempo riconosciute, ma, meno che mai, pubblicizzate. Obiettivo è diffondere il consumo, la cultura e l'apprezzamento di tale prodotto, in Italia, nell'Unione Europea ed anche in altri continenti.

Tra le varietà da salvaguardare, merita un posto di primo piano il riso S. Andrea, varietà iscritta al registro il 25/10/1974, che nasce da una selezione della varietà Rizzotto (Lady Wright x P6) per opera dell'Ente Nazionale Risi – Milano, responsabile della sua conservazione in purezza. Il riso S. Andrea è compreso nella classe *fino*, che presenta chicchi affusolati e con buona tenuta alla cottura ed è particolarmente indicato, quindi, per i risotti, minestre in brodo e asciutte, contorni e piatti unici.

Dal punto di vista geografico, la coltivazione del S. Andrea è legata ad un'area ben delimitata della baraggia vercellese con caratteristiche pedoclimatiche specifiche. Ciò fa sì che, anche dal punto di vista colturale, quando si parla di S. Andrea, la mente corra subito alla zona baraggiva, terra di eriche e boschi ai piedi del Monte Rosa. Qui, i ritmi di vita e di lavoro risentono ancora delle tradizioni antiche e l'uomo si assoggetta ai ritmi della natura: ad esempio, il terreno non può essere lavorato quando si vuole, ma solo quando esso stesso lo consente.

La risicoltura ha consentito la bonifica delle zone baraggive, portando innovazione e benessere agli agricoltori locali, migliorandone il reddito e, quindi, le condizioni ed il tenore di vita.

La coltivazione del risone dal quale si produrrà il riso S. Andrea Piemonte avviene utilizzando semente certificata e facendo ricorso alla rotazione.

Nel caso di riso dopo riso, si utilizza normalmente o l'aratura autunnale ed erpicatura primaverile oppure il sovescio autunnale ed aratura primaverile.

Le concimazioni prevedono l'impiego di concimi di origine organica per almeno il 30% delle necessità nutrizionali totali della pianta, avendo comunque come obiettivo primario la qualità della granella (sana, matura ed omogenea), rispetto alla quantità prodotta per unità di superficie, che comunque normalmente non supera i 65 quintali per ettaro.

L'essiccazione avviene in modo graduale, cioè con l'ausilio di essiccatoi in grado di diminuire uniformemente e progressivamente l'umidità delle granelle di risone; tale umidità non deve essere inferiore all'11% e superare il valore del 13% sia per lo stoccaggio che per la lavorazione.

Sono utilizzati essiccatoi con fuoco indiretto, fatta eccezione per quelli alimentati a metano, gasolio agricolo o GPL che possono anche essere a fuoco diretto.

La trasformazione e l'elaborazione del riso S. Andrea Piemonte avviene all'interno della zona di produzione.

Le lavorazioni comprendono la sbramatura e la sbiancatura. Lavorazioni secondarie possono essere usate a completamento e/o integrazione della sbiancatura e includono la lavorazione all'elica smeriglio e alla lucidatrice ad acqua ed aria.

Allo scopo di evitare che il riso perda le sue caratteristiche peculiari, durante le varie fasi di trasformazione ed elaborazione, necessarie per renderlo edibile, la lavorazione è di tipo artigianale e si

utilizzano macchine particolari, in modo da rispettare i periodi di riposo del prodotto e di garantirne la freschezza e la sua conservazione senza alterarne le caratteristiche intrinseche.

Per il "Riso S. Andrea Piemonte" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria DOP da parte della Riseria Provera.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, n° 20 del 17 maggio 2000, con la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione proposto.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il risone destinato alla produzione del riso "S. Andrea Piemonte" viene coltivato, trasformato ed elaborato in alcuni comuni della Baraggia Vercellese.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la produzione del Riso S. Andrea è possibile usare solo ed esclusivamente macchine sbiancatrici "tipo Amburgo" aventi telarini (griglie) alcuni con fessure allungate, posizionate con la loro dimensione massima nel senso di rotazione dello smeriglio, altri con fessure aventi la dimensione massima nel senso perpendicolare alla rotazione dello smeriglio.

Per la conservazione del risone e del riso lavorato (in tutte le fasi), non è ammesso alcun trattamento insetticida e/o fumigante, con prodotti di sintesi o naturali fatto salvo l'impiego di atmosfera modificata (max. 18% di CO<sub>2</sub>).

I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione del riso S. Andrea sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto in lavorazione deve sostare entro un deposito prima di passare da una macchina all'altra. Tali depositi dovranno avere una capacità minima idonea allo scopo e dovranno, inoltre, avere un sistema di aspirazione per evitare condensa.

I locali per la lavorazione del riso S. Andrea sono realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione del riso S. Andrea è localizzata, prevalentemente, nella zona baraggiva che si estende nelle province di Vercelli e Biella ed è delimitata a Nord dalle Prealpi biellesi, ad Est dal fiume Sesia, ad Ovest dal torrente Elvo e, a Sud, da una linea che collega il comune di Santhià con il torrente Cervo ed il fiume Sesia. I pianori della baraggia rappresentano i primi terreni che collegano la bassa collina con la fertile Pianura Padana.

I primi dati riguardanti la coltivazione della varietà S. Andrea risalgono al 1961 quando la cultivar si estendeva su 15 ettari. Per i tre anni successivi, non sono disponibili dati, mentre, nel 1964, la varietà risulta coltivata su 20 ettari. Da questo momento, l'estensione dell'area coltivata a S. Andrea è in continuo aumento: 834 ettari nel 1966, 1.846 ettari nel 1970, 3.415 ettari nel 1975, 6.273 ettari nel 1980, ma la punta massima viene raggiunta nel 1990 con l'estensione di 11.469 ettari.

Appare evidente la necessità di trovare e/o potenziare opportunità di collocamento del prodotto riso di qualità ad un giusto prezzo, soprattutto per quello proveniente dalle zone più svantaggiate e significativamente vocate. Una delle strade da percorrere in tal senso sarebbe quella della salvaguardia dei risi italiani di qualità, tra cui, soprattutto, il S. Andrea, tramite la divulgazione e la promozione delle caratteristiche storiche, morfologiche, sociali e anche culinarie del prodotto.

**Bibliografia:**

- Casati, Banterle, Baldi, *Il distretto agro-industriale del riso*, Franco Angeli Editore, 1999;
- *Questo è il riso*, L'Editoriale, 1989;
- *Riso Idea*, Ente Nazionale Risi, 1993,
- Antonio Tinarelli, Gian Lorenzo Mezza, *Prontuario della varietà di riso coltivate in Italia*, Centro Stampa Unicoper, 1980.

**Categoria F****Prodotto n. 99****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: SCORZOBIANCA O BARBABUC****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La Scorzobianca o Barbabuc (*Tragopogon porrifolius* L.) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Asteracee. In fase vegetativa, si presenta con foglie lineari di 0,5 x 15 cm sistemate in forma di rosetta appressata, ragnateloise sui margini, con radice verticale di consistenza legnosa.

Allo stato spontaneo, cresce in prati aridi, poco curati, in incolti, da 0 a 1000 m di altitudine e fiorisce da giugno ad agosto differenziando uno scapo florale con capolini bruno-violacei.

Ai fini produttivi, la semina avviene ad inizio agosto in coltura protetta ed a fine agosto per le produzioni di pieno campo. La Scorzobianca predilige terreni sciolti e non troppo fertili, anche perché un'eccessiva ricchezza del terreno causerebbe l'inscurimento della radice con conseguente diminuzione della qualità commerciale. A settembre, si provvede allo sfalcio delle foglie per consentire, durante l'autunno e l'inverno, il ricaccio meno vigoroso di foglie di consistenza meno coriacea. La raccolta si effettua da gennaio (in coltura protetta) o febbraio fino ad aprile, prima che inizi la differenziazione dello scapo florale.

La parte edule è rappresentata dalle foglie e dal colletto, che vengono consumate dopo una cottura in padella, stufate o cotte alla piastra.

L'origine della semente è commerciale ed è affidata, principalmente, ad una ditta di Moncalieri che ne cura anche la riproduzione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione tipica di questo ortaggio si identifica nei comuni di Moncalieri (zona collinare) e Nichelino.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le piante raccolte vengono lavorate nei locali propri delle aziende agricole. Si mondano le parti apicali delle foglie e si taglia il fittone fino ad una lunghezza di circa 5 cm. L'ortaggio così condizionato viene commercializzato in cassette di legno o di plastica. La destinazione alla vendita per il consumo fresco è rappresentata principalmente dai dettaglianti o dalla vendita diretta dei produttori.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione, che è comunque limitata a pochissimi giorni, sono costituiti da magazzini e/o cantine, in regola con le attuali disposizioni legislative riguardanti l'igiene degli alimenti, ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione del Barbabuc tradizionalmente si inseriva in un periodo dell'anno nel quale non erano previste produzioni in pieno campo, favorendo, così, l'occupazione della manodopera aziendale e la possibilità di sfruttare gli appezzamenti per il ricavo di reddito nei primi mesi dell'anno.

La tradizione del consumo di questa pianta ha origine antica, probabilmente legata alla consuetudine di raccogliere allo stato selvatico la specie affine, *Tragopogon pratensis* L., ed utilizzarne la radice che, bollita nel latte, rappresentava un ottimo tonificante e ricostituente dopo le debilitanti malattie invernali.

La possibilità per i cittadini di consumare un ortaggio quasi selvatico, di sapore assai gradevole, stagionale, fa sì che si perpetui la coltivazione del Barbabuc da parte di alcuni produttori che intendono mantenere quote di mercato in vendita diretta vendono parte del prodotto direttamente e il resto a dettaglianti vocati alla commercializzazione di produzioni locali e primizie.

**Categoria F****Prodotto n. 100****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Nome scientifico: *Tragopogon Porrifolius*, famiglia delle Composite.

Si caratterizza per la presenza di una radice bianco-giallognola di forma conica o affusolata lunga da 20 a 30 cm, con un capillizio radicale più o meno sviluppato. Le foglie basali sono allungate-lineari, riunite a rosetta, glabre di colore verde grigio o verde glauco; lo stelo florale, alto 80-120 cm, termina con un grande capolino sorretto da un peduncolo ingrossato; il frutto è un achenio affusolato, rugoso, scanalato longitudinalmente.

La tecnica culturale prevede la semina fatta nel periodo primaverile; la raccolta viene effettuata nell'autunno-inverno successivo. Richiede terreni molto permeabili e teme, particolarmente, i ristagni idrici. Le cure da apportare alla cultura sono molto onerose, soprattutto per la scerbatura che deve essere effettuata a mano per l'assenza di erbicidi selettivi per la coltura. La raccolta viene effettuata scalarmente in rapporto alle esigenze di mercato.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione di questa specie orticola avviene nei comuni di Castellazzo Bormida e Casalcermelli

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La conservazione delle radici viene effettuata in frigo a temperature di 0-1 C° con umidità del 90-95% per un periodo fino a 2 mesi. L'imballaggio per la raccolta e la conservazione sono attuati mediante casse di legno e di plastica 40x60 cm e di altezza pari a 30-32 cm.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto è principalmente lavorato dagli agricoltori che dispongono di locali aziendali idonei ed a norma con le disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Questo prodotto trova la sua collocazione sia sui mercati locali sia, in quantità più significative, sul mercato Ligure dove i produttori alessandrini, da lungo tempo, si affacciano per lo sbocco commerciale dei loro ortaggi.

La presenza e la coltivazione della scorzonera nella zona di Castellazzo Bormida risale a parecchie decine d'anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 101****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIO'****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

**Nella coltivazione del sedano, di possono distinguere due gruppi di varietà: quelle verdi e le autoimbiancanti. Queste ultime si possono facilmente rendere bianche con semplici accorgimenti colturali; le varietà autoimbiancanti hanno anche particolari pregi, quali la crescita più rigogliosa, che le fanno preferire perché, dal punto di vista commerciale, sono assai più redditizie.**

Quindi, nel secondo dopoguerra, nell'areale considerato, si è incrementata la produzione di varietà di sedani verde chiaro seppur continuino ad essere coltivate anche varietà verde scuro.

Una delle varietà attualmente più prodotte nell'alessandrino è il sedano *dorato gigante di Castelnuovo Scrivia*, a coste larghe ed avviluppanti sino a formare un voluminoso ceppo, foglie verde chiaro e coste tenere, profumate, alte anche cm 60.

I terreni per la coltivazione dei sedani devono essere ben raffinati e profondi per permettere l'approfondimento delle radici, concimati con fosforo e potassio.

Le semine avvengono tramite trapianto di piantine ricavate dai sementali delle singole aziende o dalle aziende moltiplicatrici specializzate, su file a distanza di 45-50 cm con interfila di 30 cm.

Le irrigazioni sono frequenti data la notevole richiesta d'acqua da parte della coltura e possono essere effettuate sia per scorrimento (consigliata) che per aspersione.

Le concimazioni azotate sono frazionate in più riprese a secondo dello stadio di maturazione della coltura e seguite da sarchiature del terreno per meglio arieggiarlo e permettere l'accrescimento radicale.

I trattamenti servono a controllare attacchi fungini e parassitari di nottue e vengono eseguiti al momento del verificarsi degli attacchi.

La raccolta avviene manualmente, con una prima mondatura del prodotto, seguita da una seconda collegata con una lavatura approfondita per rimuovere tutti i residui terrosi e una riduzione dell'apparato aereo non utilizzabile in cucina.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I sedani vengono prodotti nel comune di Alluvioni Cambiò e nei comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I sedani, dopo mondatura, vengono posti in cassette di legno o plastica o venduti in sacchetti di cellophane in singoli pezzi.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di confezionamento sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione dei sedani ha radici storiche nell'areale; già diffusa prima della seconda guerra mondiale, si è andata via via sempre più specializzando.

Dal 1977, si svolge annualmente, nel comune di Alluvioni Cambiò, la "Sagra del Sedano", con lo scopo di valorizzare e far conoscere questo ortaggio; nell'occasione vengono preparate numerose ricette locali in cui viene utilizzato il sedano.

**Categoria F****Prodotto n. 102****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANO DORATO ASTIGIANO****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le piante di sedano dorato hanno elevato vigore vegetativo, le foglie sono ampie ed erette, presentano costolature centrali di colore giallo intenso-dorato, di elevate dimensioni ed a sezione quasi piena. La densità elevata che ne caratterizza la coltivazione determina un naturale imbianchimento dei tessuti eduli, conferendo loro ottime caratteristiche organolettiche.

La semina del sedano dorato viene effettuata in semenzaio, successivamente si procede ad un primo trapianto in cubetti di torba e ad un secondo trapianto dopo circa 45 giorni. La coltivazione si effettua sotto tunnel adottando distanze di cm 50x20. La raccolta avviene manualmente e, contemporaneamente, avviene il rinettamento e l'incassettamento.

Nella zona di produzione considerata, vengono coltivate due selezioni di sedano dorato, quella "Giuseppe" e quella "Rissone". Rispetto al tipo "Giuseppe" le piante della selezione "Rissone" presentano un cespo centrale poco foglioso al suo interno, ciò lo rende meno suscettibile alle principali avversità fungine e batteriche.

Il prodotto, dal peso di 1-1,5 kg/cespo, presenta elevata qualità, buon aroma e poca fibrosità, tanto da essere preferito dai consumatori locali rispetto agli altri tipi presenti sul mercato.

Il prodotto trova sbocco esclusivamente sui mercati piemontesi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

**L'areale di produzione del sedano dorato d'Asti comprende Asti e tutti i comuni della provincia situati nella Valle Tanaro**

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La raccolta avviene manualmente: in seguito occorre effettuare una cernita del prodotto, eliminando le coste danneggiate o affette da marciumi e adottare tutti gli accorgimenti utili a preservare l'integrità e l'igiene del prodotto. Il confezionamento viene fatto esclusivamente in cassette nuove di legno o di plastica.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La cernita, il rinettamento ed il confezionamento in cassette avviene nei magazzini aziendali. L'eventuale conservazione avviene in celle frigo tenendo presente tutte le norme che permettono di preservare il prodotto da qualsiasi inquinamento esterno.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, il “sedano dorato astigiano” è stato coltivato con successo dall’inizio del secolo. Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un “concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti” del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione di sedano dorato da parte di numerosi agricoltori della zona.

**Bibliografia**

- R. Bordone, *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
- A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

**Categoria F****Prodotto n. 103****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: SUSINA "S. CLARA" DEL SALUZZESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La varietà fa parte delle susine cosiddette "europee" ed è una varietà caratterizzata da pezzatura media con buccia di colore vinaccia e polpa gialla, soda e molto zuccherina.

Anche se per la sua rusticità e la facile adattabilità ai terreni duri, è una varietà coltivata specialmente in collina, la sua diffusione sul territorio saluzzese occupa tutte le fasce di altitudine.

Per il gusto particolarmente zuccherino e la vicinanza al consumatore che consente una raccolta a completa maturazione, la Susina "S. Clara" è molto apprezzata su tutti i mercati del Piemonte e della Liguria, dove viene consumata preferibilmente fresca ma esistono altre forme di consumo e sono:

- I. Cotta; la susina viene denocciolata ed addizionata di zucchero per la cottura.
- II. Congelata; negli ultimi anni, in molte famiglie, la susina viene conservata in freezer per il consumo invernale.
- III. Sciroppata.
- IV. Essiccata.
- V. Trasforma in Confettura di susine.
- VI. Conservata in vasi di vetro e ricoperta da zucchero, alcool etilico alimentare, o grappa o whisky.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La coltivazione è estesa su tutta la collina del saluzzese ed alcuni appezzamenti sono situati anche in zone di pianura; i comuni interessati da questa coltivazione, sono tutti i comuni dell'areale frutticolo saluzzese, in provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le susine vengono raccolte generalmente in un unico stacco e, dopo una cernita tesa ad eliminare le susine non conformi, vengono subito confezionate in piccole casse di legno da 6-8 kg e vendute sui mercati locali o attraverso la vendita diretta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La preparazione del prodotto, è fatta direttamente alla raccolta, dopodiché, le susine vengono avviate alla vendita in modo molto veloce.

Solo nel caso dell'acquisto del prodotto da parte di alcuni condizionatori locali forniti di celle frigorifere, il prodotto può essere conservato per alcuni giorni, ma il periodo di conservazione non è comunque mai lungo.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione di tale varietà è diffusa da molto tempo nel territorio saluzzese, tanto che non è difficile trovare in tutte le famiglie una ricetta per la conservazione della susina "S. Clara".

**Categoria F****Prodotto n. 104****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: SUSINE DELLA COLLINA TORINESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Nell'area collinare del torinese e del chierese, sono tradizionalmente coltivate un gran numero di cultivar locali di susino. Una ricerca condotta nel 1994 dai CATAC di Chieri e Casalborgone, dalla Regione Piemonte e dalla Facoltà di Agraria di Torino, ha individuato e catalogato 30 varietà locali di susino. Tra queste meritano di essere citate:

- **San Luigi** (tipica della zona di Verrua Savoia): ha il frutto di forma elissoidale allungata e di piccola pezzatura (11 grammi circa), presenta la buccia con colore di fondo giallo più o meno mazzato di rosso-viola e la polpa arancio chiaro di consistenza fondente. È una varietà a maturazione precoce (terza decade di giugno).
- **San Giovanni** (tipica della zona di S. Mauro): ha il frutto di forma elissoidale allungata e di pezzatura molto piccola (5 grammi), presenta la buccia gialla più o meno mazzata di rosso-viola e la polpa verde chiaro di scarsa consistenza. Questa varietà matura nella terza decade di giugno.
- **Saluzzo** (tipica della zona di Gassino): ha il frutto di forma ovale allungata e di piccola pezzatura (9-10 grammi), presenta la buccia arancio mazzato viola scuro e la polpa giallo arancio di buona consistenza. Questa varietà matura nella seconda decade di luglio.
- **Santa Rosa** (tipica della zona di Gassino): ha il frutto di forma rotonda e di pezzatura grande (60 grammi), presenta la buccia rosso arancio, la polpa gialla di buona consistenza. Questa varietà matura nella seconda decade di luglio.
- **Ramassin dla nebbia** (tipica della zona di S. Mauro): ha il frutto di forma ellittica e di piccola pezzatura (10 grammi), presenta la buccia verde con sovracolor rosso viola ricoperta di pruina bianca (da cui nebbia) e la polpa giallo verde. Questa varietà matura nella terza decade di luglio.
- **Settembrina tonda** (tipica della zona di Gassino): di piccola pezzatura (10-15 grammi), presenta la buccia di colore arancio e la polpa color albicocca.
- **Settembrina ovale** (tipica della zona di Sciolze): ha il frutto di piccola pezzatura (10-15 grammi), presenta la buccia verde chiaro e la polpa giallo verde. Questa varietà matura, come la tonda, nella terza decade di agosto.

Altre varietà sono: **Bertola, Spagna, Gaiotti, Sant'Anna, Ramassin d'agosto, Aprà, Bernarda, Frignone, Uova di tacchino, Rosa, Maribulan, Ramassin bianca, Del col viola, Maddalena.**

Tutte queste varietà locali si caratterizzano per una migliore resistenza agli attacchi da crittogame e da parassiti e, quindi, non subiscono alcun trattamento né in campo né in fase di conservazione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i Comuni della collina torinese (territori a destra del Po) e del chierese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tipo di prodotto non richiede l'utilizzo di attrezzature o materiali specifici. La commercializzazione avviene utilizzando cassette nuove di cartone, di legno o di plastica in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le varietà considerate sono geograficamente originarie della Siria, prova ne è il fatto che il termine con cui vengono designate alcune di queste varietà, *Dramasin* o *Ramassin*, deriva etimologicamente dal nome della capitale siriana Damasco. L'ipotesi più accreditata sul loro arrivo in Europa è che esse siano state portate dai Crociati al ritorno dalla Terra Santa. In Italia, le susine fecero la loro prima comparsa intorno al XII secolo diffondendosi nelle zone collinari del torinese e del chierese ad opera delle comunità di Frati Benedettini provenienti dalla Francia, il cui insediamento è testimoniato dalle Abbazie, tutt'oggi presenti nel luogo. Dalle testimonianze dei produttori locali, si può far risalire la coltivazione delle varietà di susine locali citate perlomeno alla seconda metà dell'Ottocento. Alcuni impianti di varietà di susino locale, inoltre, presentano un'età media di 30-50 anni.

**Categoria F****Prodotto n. 105****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO)****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il tartufo bianco ha il peridio liscio e la forma globosa, spesso molto appiattita ed irregolare. Il peridio è di colore giallo pallido o tendente all'ocra con chiazze rosso-brune. La gleba, percorsa da venature bianche molto ramificate, ha un colore che varia dal latte al rosa intenso, con sfumature brune. Le spore sono di tipo reticolate-alveolate, ad alveoli grandi. E' il più grande tra i tartufi: raggiunge le dimensioni di una grossa mela e, ogni anno, si raccolgono pochi esemplari che superano, anche abbondantemente il chilogrammo.

Il suo profumo inteso ed il sapore gradevole lo fanno considerare il più pregiato tra i tartufi. E' reperibile solo nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno, sotto querce, salici, tigli e pioppi, in terreni con umidità abbastanza elevata anche nel periodo estivo.

In questi ultimi anni, la produzione del *Tuber Magnatum Pico* si è molto ridotta, anche se ciò non è dimostrabile statisticamente, a causa della mancanza di dati storici. Secondo i "trifolau", negli ultimi 15 anni, vi è stato un calo della produzione dell'80%. Come ha evidenziato il Dott. Vizzini del CNR di Torino, i fattori che hanno determinato questo calo della produzione sono molteplici: fra questi ricordiamo il taglio indiscriminato delle piante simbiotiche, l'abbandono delle campagne, il compattamento del terreno dovuto a poca areazione, la raccolta indiscriminata, effettuata da cercatori improvvisati, le influenze delle piogge acide, la meccanizzazione dell'agricoltura, le particolari condizioni climatiche (temperature elevate e scarse precipitazioni), l'influenza degli inquinanti atmosferici.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'areale di produzione del *Tuber Magnatum Pico* in Piemonte è concentrato soprattutto nelle Langhe, nel Monferrato e nel Roero, anche se vi sono stati dei ritrovamenti anche nell'alessandrino e sulle colline torinesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I tartufi *Tuber Magnatum Pico* possono essere commercializzati allo stato fresco o trasformati.

I tartufi freschi devono essere ben maturi e sani, liberi da corpi estranei ed impurità. I tartufi interi devono essere separati dai tartufi spezzati, cioè le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e il "tritume", quello di dimensione inferiore.

Il tartufo, una volta raccolto, mantiene, per un breve periodo di tempo, le ottime caratteristiche organolettiche. Successivamente, vi è un processo di maturazione che lo rende meno consistenti, alterandone anche l'aroma.

Per alcuni giorni, i tartufi freschi possono essere conservati utilizzando la seguente tecnica: ogni tartufo deve essere avvolto nella comune carta da pane e deposto, in un barattolo chiuso, nella parte meno fredda del frigo. La carta deve essere cambiata ogni giorno.

I tartufi vengono utilizzati come ingredienti nella preparazione di un'elevata eterogeneità di prodotti alimentari come le creme tartufate, i formaggi, gli oli, la pasta ed i risotti. Sulle etichette di tali prodotti normalmente non viene indicata la quantità di prodotto (in %) presente e, quando lo è, varia

dallo 0,05 al 3%.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Non esistono particolari locali di confezionamento o di conservazione.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il tartufo era conosciuto dai tempi più antichi. La sua origine, nel passato fu attribuita a diverse cause: dalla decomposizione organica al calore, dal fango per germinazione spontanea all'impatto del fulmine con il suolo. Qualcuno pensava fosse un organo riproduttivo degli insetti e altri lo riportarono, addirittura, al regno minerale.

L'esistenza del tartufo è nota da sempre, ma fu solo a partire dal XVI secolo che venne riconosciuto come fungo. Alla fine del XVIII secolo, il mondo scientifico studia il prestigioso "*tuber magnatum*" (il tartufo bianco), tartufo peraltro riconosciuto dalla corte piemontese (alcuni documenti, risalenti alla seconda metà del 1300, testimoniano che esso veniva donato dai principi d'Acaja a Bona di Borbone) e il cui nome si deve al medico piemontese Vittorio Pico. Il Conte Camillo Benso di Cavour utilizzò il tartufo come mezzo diplomatico; Gioacchino Rossini lo definì "Il Mozart dei funghi"; Lord Byron riteneva che il suo profumo destasse la creatività e, per questo motivo, ne teneva un esemplare sulla scrivania; Alessandro Dumas lo definì "il Sancta Sanctorum della Tavola".

Notevoli progressi furono fatti verso la fine del secolo scorso, quando il professor Gibelli dell'Istituto Botanico dell'Università di Torino, dimostrò la relazione, nota come simbiosi, che molti funghi assumono con alcune piante. Negli stessi anni, il tedesco Frank attribuì il nome di "micorrize" alle formazioni mediante le quali questa relazione si verifica.

Nel 1967, grazie alle ricerche del Centro di Studio sulla Micologia del terreno del CNR di Torino, fu dimostrato sperimentalmente il rapporto micorrizico pianta tartufo.

Le attività di promozione del tartufo bianco in Piemonte sono particolarmente proliferare. La più importante manifestazione è la "Fiera Nazionale di Alba" che nacque nel 1929. Per valorizzare questo prodotto a livello mondiale, nel 1949, Giacomo Morra pensò di inviare il miglior esemplare dell'anno ad un personaggio illustre della politica, dello sport e dello spettacolo. Quell'anno fu scelta l'attrice Rita Hayworth e, nel 1951, il presidente degli Stati Uniti Harry Truman. Nel 1999, la Fiera è stata visitata da circa mezzo milione di visitatori ed almeno 45.000 di essi hanno acquistato quantità variabili del prodotto in oggetto.

Gli incontri annuali in Piemonte dove è protagonista questo pregiato fungo sono:

Fiera nazionale del tartufo di Alba

Fiera mostra concorso del tartufo di Moncalvo (At)

Fiera del tartufo di Mondovì (Cn)

Fiera regionale del tartufo di Montechiaro d'Asti (At)

Fiera del tartufo bianco d'Alba della Regione Piemonte raccolto nelle colline torinesi di Rivalba (To)

Fiera del tartufo di Canelli (At)

Trifola d'or di Murisengo (Al)

Fiera regionale del tartufo di Asti

Mostra mercato del tartufo di San Sebastiano Curone (Al)

Fiera regionale del tartufo e dei vini del Roero di Vezza d'Alba (Cn)

Fiera del tartufo di Montiglio (At)

Fiera mostra concorso del tartufo di Bergamasco (Al)

Fiera dei tartufi e dei porri benesi di Bene Vagienna (Cn)

Mostra mercato del tartufo, del cardo gobbo e del barbera di Nizza Monferrato (At)

Mostra mercato del tartufo bianco di Cella Monte (Al)

Fiera del tartufo del Monferrato di Serralunga di Crea (Al)

Fiera del tartufo di Paroldo (Cn)

Fiera del tartufo di Acqui Terme (Al)

Fiera del tartufo di Castelnuovo Don Bosco (At)

Fiera del tartufo e dei prodotti agricoli di Montegrosso d'Asti (At)

#### *Bibliografia*

- A Cerruti., A. Fontana, F. Meotto, C. Nosenzo, *Le specie di tartufi*, Agricoltura Liguria n. 3, maggio/giugno 1995 pag. 5
- A. Cerruti, *Biologia e possibilità di coltivazione dei tartufi*, Atti del Congresso Internazionale del tartufo, Spoleto, 24-25 maggio 1968
- Centro Nazionale Studi Tartufo, *L'assaggio del tartufo*, Centro Studi e formazione assaggiatori
- C. Cena, *Itinerari - Tartufo, gioiello della terra*, BCM Edizioni

**Categoria F****Prodotto n. 106****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: TRIFULOT DEL BÜR****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Trifulot del bür è una delle molteplici varietà di patata che appartengono al genere Solanum, pianta erbacea della famiglia delle Solanacee.

La pianta ha aspetto cespitoso, con fusti erbacei eretti nella fase iniziale dello sviluppo, più o meno inclinati in prossimità della maturazione. Il frutto è una bacca rotondeggiante che contiene numerosi semi ed è una caratteristica distintiva tipica varietale. La parte edule della pianta è rappresentata dai tuberi, che si formano all'estremità degli stoloni ipogei.

La tecnica colturale prevede la "semina" a febbraio, tradizionalmente nel periodo del Carnevale, la raccolta a maggio- giugno. In alcune aziende della collina di Moncalieri, sino ad alcuni decenni fa, era prevista la coltivazione in tunnel con raccolte precoci già ad aprile.

I tuberi sono a pasta gialla, di forma allungata con dimensioni di circa 8-12 cm per un diametro di 3-4 cm.

I Trifulot sono utilizzati per la cottura, generalmente interi, o, al massimo, tagliati a metà, passati al forno o in padella per accompagnare carni bianche o rosse, in umido, come ingrediente di minestre di verdura.

I canali commerciali preferenziali sono rappresentati dalla vendita diretta o a dettaglianti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del Trifulot è divisibile in due aree nettamente distinte:

- i comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello, a ridosso dell'abitato di Torino dove trova mercato;
- le vallate alpine ed in particolare le valli Pellice, Chisone, Susa e Sangone (in quest'ultimo caso con un interessante mercato a Giaveno) con una produzione destinata sostanzialmente all'autoconsumo o ad un commercio locale.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I tuberi raccolti vengono condizionati nei locali propri delle aziende agricole, dove vengono puliti e ricoverati in cassette di legno per la vendita. Il prodotto non è destinato alla conservazione, ma va consumato nel breve periodo per mantenere le caratteristiche tipiche della patata "novella". In qualche caso, può essere commercializzata già pelata, provvedendo al distacco della buccia, di consistenza sottile, con immersione in acqua e barilatura manuale.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali per la conservazione sono costituiti da magazzini e/o cantine ove il prodotto viene collocato in attesa della vendita, in regola con le attuali disposizioni di legge riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

L'origine della selezione può essere fatta risalire alla Francia, paese dal quale le patate sono state introdotte in Italia tra il XVI e il XVII secolo; i tuberi da seme normalmente utilizzati dai produttori hanno origine e provenienza transalpina, commercializzati con il nome di Ratte, in quanto non si provvede più alla autoriproduzione in azienda. Localmente, il Trifulot è identificato da alcuni con il nome di "Ratin".

**Categoria F****Prodotto n. 107****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: UVA FRAGOLA DI BORGO D'ALE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'uva fragola è un'uva da tavola che possiede un gusto dolciastro molto aromatico che si avvicina alla fragola o alla banana. Ne esistono due varietà: una con la buccia dell'acino bianca e l'altra con la buccia nera. Nella zona in oggetto, viene solo coltivata la varietà a buccia nera.

L'uva fragola viene normalmente moltiplicata per talea, fatta dagli stessi produttori che ne curano la sanità e la rispondenza varietale.

L'impianto è effettuato a file con distanze di 4x2 m ed è allevata a pergoleta.

La concimazione è molto blanda se non addirittura assente; si ottengono buoni risultati solo con l'uso di letame. Non vengono fatte irrigazioni.

L'uva fragola si distingue da tutte le altre uve da tavola per la rusticità; non vengono praticamente effettuati trattamenti antiparassitari. Essa incontra il gusto di parecchi consumatori dei mercati dell'area lombarda e della vicina Svizzera.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'area vocata per la coltura dell'uva fragola viene individuata nel territorio del comune di Borgo d'Ale e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello e Maglione.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La raccolta viene effettuata manualmente; i frutti sono confezionati in cestini di circa 1 kg, commercializzati in breve tempo e consumati entro 60-72 ore.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

Il confezionamento del prodotto viene effettuato direttamente in campo o presso le aziende produttrici in locali a norma con le disposizioni di legge in materia igienico sanitaria degli alimenti

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

L'uva fragola a Borgo d'Ale è coltivata da più di mezzo secolo. Inizialmente, è stata coltivata sulle capezzagne dei campi, poi, circa 35 anni orsono, alcuni agricoltori incominciarono a sfruttarne le capacità produttive, affinando le tecniche colturali.

**Categoria F****Prodotto n. 108****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La zucca è una pianta erbacea a stelo strisciante, appartenente alla famiglia delle cucurbitacee, originaria dell'America centrale e coltivata in Italia nel XVI secolo. Le specie che hanno un interesse alimentare sono la *Cucurbita maxima* e la *Cucurbita moschata*. La coltivazione delle zucche è molto diffusa a livello di orto familiare e, in alcuni casi, assume dimensioni da cultura specializzata.

Le zucche hanno un ciclo primaverile estivo, la semina si effettua direttamente in campo in aprile-maggio. La densità colturale è di 0.3-0.5 piante a metro quadro, con semina a 1.5-2 metri tra le file e 1-1.5 metri lungo la fila.

I terreni ottimali per la coltivazione della zucca sono quelli freschi, con buon drenaggio e con pH compreso fra 6 e 7.5. La concimazione viene fatta in base alla dotazione del terreno con l'impiego di letame, quando sia disponibile, alla dose di 300-400 q/ha e di fertilizzanti in grado di apportare 100-200 kg/ha di azoto, 50-80kg/ha di fosforo e 120-150 kg/ha di potassio.

Il controllo delle infestanti è la pratica colturale più impegnativa e viene effettuata con interventi meccanici nelle prime fasi di sviluppo della coltura e con l'applicazione di erbicidi prima della chiusura dell'interfila.

Per migliorare l'uniformità di pezzatura dei frutti, si può ricorrere alla cimatura dell'asse principale e al diradamento lasciando da tre a quattro frutti per pianta.

Le avversità parassitarie più importanti sono gli afidi, responsabili della diffusione del virus del "Mosaico della zucca", la peronospora ed il mal bianco. Il rispetto di una rotazione, almeno triennale, è utile per tenere sotto controllo i problemi parassitari ed, in genere, non sono necessari interventi chimici di difesa. Ove necessario, si interviene con insetticidi specifici contro gli afidi, con prodotti rameici e zolfo per il controllo rispettivamente di peronospora e di oidio.

Nei mesi estivi, a causa della bassa piovosità dell'areale alessandrino, si possono rendere necessari interventi irrigui al fine di ottimizzare la produttività della coltura.

La raccolta dei frutti si effettua nell'autunno prima dell'inizio delle gelate; le zucche devono essere raccolte e trasportate con cura in quanto tagli ed ammaccature favoriscono l'insorgenza di marciumi.

Dopo la raccolta, i frutti destinati a lunga conservazione devono essere immagazzinati in ambienti ben areati ed asciutti in strati sottili; durante la conservazione, gran parte dell'amido si trasforma in zucchero e migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Da un punto di vista alimentare, la zucca si può considerare un ortaggio in grado di fornire significative quantità di sali minerali (potassio in particolare) e Vitamina A.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zucca è una coltura tradizionale della provincia di Alessandria e, in particolare, è coltivata nella pianura del fiume Bormida nel territorio dei comuni di Castellazzo Bormida, Alessandria, Castelspina, Sezzadio, Casarcemelli, Gamalero.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano materiali ed attrezzature specifiche utilizzate per la conservazione e l'imballaggio del prodotto in oggetto, che viene commercializzato tal quale, senza alcun intervento di condizionamento.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La conservazione viene fatta in locali asciutti e ben areati e rispondenti alle norme di pulizia ed igiene previste dalla normativa vigente.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La zucca, originaria dell'America centrale, è stata coltivata in Europa, fin dal XVI secolo. La provincia di Alessandria, ed in particolare la zona di Castellazzo Bormida, è stata, per un lungo tempo, uno dei luoghi di maggior coltivazione di questa coltura.

I metodi di coltivazione e di conservazione non hanno subito variazioni significative negli ultimi decenni.

La presenza e la coltivazione della zucca a Castellazzo Bormida risale a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria F****Prodotto n. 109****1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI****2) NOME DEL PRODOTTO: ZUCCHINI DI BORGO D'ALE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,  
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Gli zucchini di Borgo d'Ale si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, sanitario, organolettico ed estetico che derivano dalle varietà adottate, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottengono e dalla tecnica colturale utilizzata.

La colorazione tradizionale degli ibridi coltivati è il verde scuro, con frutti molto teneri e privi di semi. Si tratta di un prodotto particolarmente gradito ed apprezzato sul mercato ortofrutticolo dell'area lombarda.

Prodotto esclusivamente da aziende diretto-coltivatrici, gli zucchini di Borgo d'Ale seguono un ciclo commerciale brevissimo che permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del frutto fino al consumo.

La scelta varietale tiene conto soprattutto delle caratteristiche organolettiche ed estetiche tradizionali del prodotto locale, che devono essere mantenute ed esaltate.

Le varietà di gran lunga più utilizzate sono la cultivar tradizionale "**Supremo**" e l'ibrido "**Afrodite**", entrambi verde scuro, di forma allungata e fiore caduco.

Vengono messe a dimora sementi di accertata sanità esenti da batteriosi o virosi.

Per quanto attiene la preparazione del terreno per la produzione dello zucchini, è consuetudine praticare un'aratura eseguita a 30-40 cm di profondità, con la quale è possibile l'interramento del letame; seguiranno uno o più interventi di erpicatura per realizzare un perfetto letto di semina.

L'impianto viene effettuato in pieno campo con semina meccanica diretta praticata a fine marzo-metà aprile o, in secondo raccolto, dopo la trebbiatura dell'orzo. La densità d'impianto è di circa 10.000 piante/ha.

La pratica della concimazione viene razionalizzata calcolando la quota di elementi nutritivi da apportare sulla base del tipo di terreno e degli asporti della coltura, a loro volta determinati dalla produzione media dell'appezzamento. E' consigliata un'analisi chimico-fisica del terreno prima dell'impianto, in modo da poter meglio valutare l'opportuno apporto di nutritivi ed ovviare, tempestivamente, ad eventuali deficienze in micro e macro elementi, con particolare attenzione al tenore in magnesio (rapporto Ca/Mg).

La dose massima di azoto ammessa è di 150 kg/ha e si ammette l'uso di concimi fogliari solo in periodo di pre-raccolta.

E' consigliato l'apporto di fertilizzanti organici, in particolare letame, nelle dosi di 20-30 t/ha al momento della lavorazione principale e l'apporto di quote fosfatice e potassiche in pre-semina.

Sono ammesse solo irrigazioni di soccorso nel periodo estivo mentre, al fine di garantire la massima qualità del prodotto, si sconsigliano irrigazioni nel periodo autunnale.

La raccolta viene effettuata manualmente, il prodotto viene lavorato in giornata e, sempre in giornata, viene conferito al commerciante.

Si garantisce, così, la perfetta freschezza degli zucchini di Borgo d'Ale che arrivano al consumatore entro 72 ore dalla raccolta senza necessità di refrigerarli, se non durante il trasporto.

La qualità superiore del prodotto così ottenuto viene valorizzata privilegiando canali commerciali che promuovano il consumo del prodotto entro 72 ore dalla raccolta.

Gli zucchini, privati di qualsiasi residuo di terra, vengono tagliati perpendicolarmente al loro asse longitudinale e ben disposti in plateau in legno o cartone; la lunghezza varia da un minimo di 18 cm ad un massimo di 25 cm.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'area vocata per la coltura degli zucchini viene individuata nel territorio del comune di Borgo d'Ale e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello, Maglione, Roppolo, Cavaglià, Viverone e Santhià.

L'area è compresa tra le regioni agrarie "Morenica della Serra" e "Pianura del Canale di Cavour" ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra "sabbioso" e "franco-sabbioso" che permettono un ottimo drenaggio, fattore importante per la buona riuscita della coltura

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il confezionamento è manuale in plateau di circa 10 kg di peso.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove avviene il confezionamento del prodotto, effettuato manualmente, sono a norma con le disposizioni di legge.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La coltivazione di questo prodotto è iniziata agli inizi degli anni '60. Ha avuto una grande diffusione come coltivazione a pieno campo, agli inizi degli anni '80, e da documenti comunali risultavano coltivati circa 150 ettari con una produzione superiore ai 30.000 quintali. Attualmente, la coltura è estesa per circa 250 ettari di primo raccolto o 450 ettari di secondo raccolto per una produzione di circa 200.000 quintali.

**Categoria G****Prodotto n. 1**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: ACSENTI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli Acsenti sono biscotti di farina di mais cui, per legare, è aggiunta un po' di farina bianca e zucchero. Sono impastati con acqua e sono fatti lievitare con l'*alvà* (pasta di pane inacidita); disposti su teglie di latta, vengono cotti nel forno.

Per lo più si consumano inzuppati nel caffè latte della colazione mattutina.

Arricchito l'impasto con del burro, gli Acsenti erano tradizionalmente preparati anche per la festa dedicata alla Madonna delle Grazie, celebrata nella seconda domenica di settembre.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Gli Acsenti vengono prodotti nel comune di Sandigliano (Biella).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione degli Acsenti non presentano caratteristiche particolari e sono quelli normalmente in uso nei laboratori di pasticceria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di lavorazione (laboratori di pasticceria) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le normative igienico-sanitarie vigenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

A Sandigliano, un tempo, questi biscotti venivano preparati una volta alla settimana in occasione della panificazione familiare: per esempio, alla frazione Fraschea, ogni famiglia, a turno, portava a cuocere il pane nel forno.

Attualmente, vengono preparati in occasioni particolari dalle panetterie e pasticcerie locali.

Bibliografia:

- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte
- Bianca Rosa Gremo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed. Leone Griffa

**Categoria G****Prodotto n. 2****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: AGNOLOTTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli "Agnolotti" sono un primo piatto tradizionale delle grandi festività del passato (1800) e sono una portata caratteristica della cucina piemontese.

Essi sono una pasta fresca con ripieno, che si distingue per ricchezza, varietà e sapidità a seconda delle zone del Piemonte. Gli "Agnolotti" richiedono una meticolosa e lunga preparazione, hanno una caratteristica forma quadrata e si distinguono dai Ravioli, aventi un ripieno esclusivamente a base di verdure e/o di formaggi.

La preparazione tradizionalmente più diffusa degli "Agnolotti" prevede, in particolare, di preparare la pasta con (ingredienti per 4 persone) 400 grammi di farina, 4 uova e 2 cucchiaini di formaggio grana padano grattugiato. Tale composto si lavora per qualche minuto e, poi, lo si lascia riposare per circa 2 ore, coperto con un canovaccio umido.

Durante tale attesa, si prepara l'arrosto, rosolando 400 grammi di carne magra di vitello con una noce di burro, 1 cipolla affettata, 1 spicchio d'aglio ed 1 rametto di rosmarino. Quindi, si lessano 300 grammi di spinaci, o di erbe o di cavoli, li si passa, unitamente alla carne arrostita, nel tritacarne e si aggiunge al composto così ottenuto abbondante formaggio grana padano grattugiato, sale, pepe ed un pizzico di noce moscata. Effettuate tali operazioni e trascorse le 2 ore menzionate per fare riposare la pasta, si tirano 2 sfoglie sottili di pasta e si pone, su una di esse, dei mucchietti di ripieno, tenendoli a distanza di 3 cm l'uno dall'altro, e, si sovrappone, poi, l'altra sfoglia di pasta. Infine, utilizzando l'apposita rondella dentata (o un apposito stampo), occorre separare gli agnolotti gli uni dagli altri.

Altre ricette, invece, prevedono che la carne utilizzata per il ripieno sia un arrosto misto composto da maiale, da bovino e da coniglio (o, talvolta, da pollo). In alcune località, l'arrosto è sostituito da un brasato di solo manzo, cotto a fuoco lento con vino rosso robusto e, quale ulteriore ingrediente principale del ripieno, possono essere eventualmente aggiunti degli spinaci.

A Pontestura (Alessandria), invece, il ripieno è composto da un trito di arrosto di carne bovina e suina, aromi naturali e prosciutto cui si aggiunge uova e formaggio grana padano grattugiato.

Una volta preparati, gli "Agnolotti" possono essere lessati in brodo di carne oppure consumati asciutti e conditi con burro fuso e salvia, con sugo di arrosto o con sugo di brasato, oppure, seguendo un'antica tradizione, immersi in un bicchiere di vino rosso corposo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione degli "Agnolotti" è il territorio piemontese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione degli "Agnolotti" sono una impastatrice, un tritacarne, pentole e tegami.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione sono laboratori artigianali di pastifici e di gastronomie, realizzati nel rispetto delle attuali normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Gli “Agnolotti” vantano origini antiche. Incerta è l’etimologia di “Agnôlot”: alcuni la fanno derivare dal parmense “anolino”, così chiamato perché ha la dimensione quasi quanto una vera matrimoniale, anello che si porta all’anulare, mentre altri affermano che questo prodotto abbia preso nome da un cuoco del Monferrato che si chiamava Angelotu (Angiolino). Il suo piatto, “Piat d’Angelot”, a poco a poco sarebbe diventato “Agnolot”.

**Bibliografia:**

- *La via delle colline tortonesi*, pubblicazione a cura della CCIAA di Alessandria, Asperia, 2000, p. 39-40.
- Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d’Italia, Piemonte e Valle d’Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975, p. 13.

**Categoria G****Prodotto n. 3**

<b>1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA</b>
--

<b>2) NOME DEL PRODOTTO: AMARETTI</b>
---------------------------------------

<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
---

Gli amaretti sono prodotti dolciari, secchi o morbidi, leggermente amarognoli, tradizionali di alcune località del Piemonte.

Gli ingredienti fondamentali sono: mandorle dolci e/o amare, zucchero e albume d'uovo. Possono essere aggiunte anche armelline (noccioli di albicocca) che conferiscono al prodotto il tipico sapore amarognolo all'amaretto.

A seconda delle zone d'origine possono essere secchi o morbidi, leggeri o compatti, più o meno amari e le diverse caratteristiche sono dovute alle differenti miscele degli stessi ingredienti e alla sapiente lavorazione del maestro pasticcere.

Gli amaretti interi, avvolti con pastella e fritti si possono trovare nel tradizionale fritto misto alla piemontese. Sbriciolati sono un importante ingrediente del "Bonet", tradizionale dolce al cucchiaio piemontese.

Tra i più significativi, si possono ricordare:

**Amaretti di Mombaruzzo**

Sono dolci prodotti artigianalmente, secondo un'antica ricetta ideata da Francesco Moriondo, alla fine del 1700 e divenuta tipica di Mombaruzzo.

Le mandorle e le armelline vengono passate alla raffinatrice e quindi poste nell'impastatrice con lo zucchero e l'albume fresco. L'impasto ottenuto, lavorato esclusivamente a mano, prende poi la forma dei tipici amaretti che posti sulle teglie vengono quindi cotti in forno. Una volta raffreddati, sono avviluppati singolarmente e a mano nelle caratteristiche cartine frastagliate che ne manterranno intatta la morbidezza.

Il segreto degli amaretti è nella miscela degli ingredienti che solo se sapientemente assemblati possono creare quell'inconfondibile sapore dolce-amaro unico nel suo genere.

Il metodo di lavorazione dell'"Amaretto di Mombaruzzo", nel corso degli anni, è rimasto invariato e si distingue per l'assoluta assenza di conservanti e additivi.

Il gusto particolare e la caratteristica morbidezza differenziano il dolce in oggetto dagli altri amaretti prodotti in Piemonte.

**Amaretti di Valenza**

Essi sono dolci prodotti artigianalmente, secondo un'antica ricetta ideata alla fine del 1800. Sono prodotti freschi da consumare nell'arco dei tre mesi.

Si differenziano dagli altri amaretti per il tipo di lavorazione. Le mandorle e le armelline sono passate in raffinatrice e, quindi, impastate con l'albume montato a neve (questo per garantire al prodotto una leggerezza e morbidezza che sono la loro principale caratteristica). Dalla montata ottenuta si ricavano manualmente delle piccole noci di prodotto che, una volta sfornate, danno origine ai tipici "Amaretti di Valenza" che, pur avendo le dimensioni classiche, sono di peso molto leggero (circa 8-10 grammi ciascuno). Dopo che gli amaretti si sono raffreddati, vengono avviluppati manualmente nella caratteristica carta per mantenere più a lungo la morbidezza.

Il tipico incartamento a caramella dei singoli pezzi viene affidato ad un'attrezzatura meccanica, mentre la successiva preparazione di confezioni e scatole avviene in modo manuale.

**Amaretti di Acqui**

Essi sono dolci prodotti con una lavorazione artigianale, mantenuta ancora oggi dopo duecento anni ed utilizzando solo prodotti di prima scelta. Le mandorle dolci e/o amare e lo zucchero vengono passate con una parte di albume alla raffinatrice, poi utilizzando l'impastatrice viene aggiunto il rimanente albume montato a neve. L'impasto viene spezzettato, lavorato a mano e cotto, dove assumerà la classica forma dell'amaretto. Una volta raffreddato viene avvolto a caramella nelle cartine, dove manterrà intatto la fragranza e la morbidezza. Il segreto dell' "Amaretto di Acqui", oltre all'utilizzo di eccellenti materie prime, è la sapiente lavorazione del maestro pasticcere che, dosando con equilibrio le mandorle con lo zucchero, crea quel gradevole sapore dolce amaro. Il metodo di produzione dell' "Amaretto di Acqui" negli anni non è variato, sempre senza utilizzare conservanti o additivi.

**Amaretti di Gavi**

Si tratta di un amaretto morbido e asciutto, non gommoso, con accentuato sapore di mandorle, sia dolci che amare. E' un prodotto artigianale privo di conservanti, che dura circa 90 giorni se conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo dall'aria.

Artigianalmente gli amaretti possono ancora essere formati manualmente con il tipico "pizzicotto delle tre dita".

L'imballaggio è manuale in sacchetti di plastica o carta politenata che non permettono il passaggio dell'aria

**Amaretti di Ovada**

La sapiente miscelazione degli ingredienti conferiscono a questo pasticcino un sapore particolarmente delicato, moderatamente amaro.

Le metodologie utilizzate per la preparazione di questi pasticcini stanno a metà tra la lavorazione artigianale e quella industriale.

Gli amaretti di Ovada vengono commercializzati in scatole di cartone personalizzati o in sacchetti di plastica.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Gli amaretti sono prodotti in molte località del Piemonte. Famosi sono quelli di Mombaruzzo (At), Valenza (Al), Acqui (Al), Gavi (Al) e Ovada (Al)..

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione degli Amaretti occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria: raffinatrici, impastatrici e forno rotativo. L'esiguo numero di macchinari per la lavorazione del prodotto testimonia il grande impiego del lavoro manuale nella produzione a salvaguardia di una importante tradizione secolare ormai consolidata.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Gli Amaretti vengono prodotti in comuni laboratori di pasticceria, in regola con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.

# **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

## **Amaretti di Mombaruzzo**

Quando Francesco Moriondo, pasticcere della corte dei Savoia, alla fine del '700 si trasferì a Mombaruzzo (documenti ne attestano l'attività nel 1792) e cominciò a produrre e a mettere sul mercato i suoi "Amaretti di Mombaruzzo", ben poche persone conoscevano questa specialità.

Ben presto questa attività lievitò, grazie alla fragrante bontà di questo prodotto che lo rende unico nel suo genere.

Nel corso degli anni, in molti paesi, anche fuori della Provincia e della Regione, molti si sono cimentati nella imitazione di questa specialità, ma gli "Amaretti di Mombaruzzo" restano sempre i migliori.

Dopo la seconda metà dell'Ottocento i consensi diventano numerosi; con la partecipazione a mostre ed esposizioni la ditta Moriondo otteneva numerose medaglie d'oro: Napoli 1882, Milano e Torino 1884, Roma 1887-1895.

La produzione degli "Amaretti di Mombaruzzo" è ora continuata, oltre che dai successori di Moriondo, da altri intraprendenti artigiani locali con laboratori e metodi rigorosamente artigianali, che già guardano al mercato europeo per la collocazione del prestigioso prodotto.

## **Amaretti di Valenza**

Gli "Amaretti di Valenza" compaiono nell'Archivio storico del Comune di Valenza a proposito di un premio che fu loro assegnato nel 1898 all'Esposizione Nazionale di Torino.

Il prezzo di vendita di questi dolci era, in quel periodo, di £ 3 al kg a Valenza e £ 3,5 "*franca di porto del Regno*".

È significativo sottolineare l'importanza dell'attestato di partecipazione del prodotto all'Esposizione Campionaria del 1906.

Nel periodo intorno agli anni 1910 – 1920 gli "Amaretti di Valenza" erano regolarmente ordinati dal "*Controllo degli Uffici della Real Casa*" per il Re e la Sua Corte ed erano molto apprezzati. Esistono ancora un telegramma e parecchie lettere nelle quali gli "*Uffici di bocca*" lodavano gli amaretti forniti: "sono stati molto apprezzati per la finezza della lavorazione e per la dose indovinatissima, che ne fanno una specialità veramente gustosa". (05/09/1911).

La ricetta è ancora oggi quella originale. Nel corso degli anni, l'Amaretto di Valenza ha avuto modo di essere apprezzato anche fuori dal territorio nazionale e, oggi, trova estimatori in ogni angolo del mondo, dalla Cina alla Nuova Zelanda, perché riesce a mantenere la sua fragranza e morbidezza anche durante lunghi trasporti.

## **Amaretti di Acqui**

I Maestri pasticceri più anziani di Acqui Terme sono la memoria del tempo trascorso dalla prima volta che furono prodotti gli "Amaretti di Acqui", quando venivano confezionati utilizzando una varietà autoctona di mandorle, le "Saccarelle". Purtroppo, non è più possibile utilizzare quel tipo di mandorla in quanto la produzione è quasi del tutto scomparsa anche se si sta tentando di reimpiantarla per recuperare quell'antico sapore.

## **Amaretti di Gavi**

L'amaretto ha una tradizione antica radicata nella sua zona di produzione, come avvalorato da documentazione storica locale.

## **Amaretti di Ovada**

L'amaretto ha una tradizione antica radicata nella sua zona di produzione, come avvalorato da documentazione storica locale.

**Categoria G****Prodotto n. 4**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: ANTICO DOLCE DELLA CATTEDRALE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli ingredienti dell' Antico Dolce della Cattedrale sono: farina bianca 00, zucchero, burro, uova, lievito vanigliato, buccia di limone, grappa di Nebiolo, latte e frutta.

Una volta fatto l'impasto si aggiungono le prugne e le albicocche che sono state lasciate in infusione dalle 22 alle 24 ore sotto grappa. La lievitazione è curata prima di aggiungere le albicocche e le prugne. Dopo di che il tutto viene steso in teglie da ½ kg che sono messe in forno per 45 minuti alla temperatura di 180°C. Terminata la cottura si lasciano riposare per 24 ore.

Il dolce è privo di conservanti e può essere consumato entro una quindicina di giorni

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dell'antico dolce della Cattedrale è Novara.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di produzione e confezionamento di questo dolce rispettano le normative vigenti riguardanti l'igiene alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La documentazione dell'esistenza di tale dolce risale al sec XII; nel corso del tempo, alcuni ingredienti sono variati: la grappa (ha sostituito l'acquavite), lo zucchero (ha sostituito il miele cristallizzato) e il burro (ha sostituito il grasso d'oca); l'attuale ricetta è il risultato della ricerca della Fondazione degli Amici della Cattedrale sugli usi e costumi del Rev.mo Capitolo della Cattedrale di Novara.

Questo semplice ed originale antico dolce prodotto fin dai primi secoli del millennio (sec XII), prima come omaggio feudale delle famiglie religiose della città e del contado dei Canonici di S. Maria e successivamente come dono dei Canonici ai fedeli, ha ritrovato ora una sua prestigiosa collocazione fra i prodotti tipici del territorio novarese.

L'Antico Dolce della Cattedrale di Novara, chiamato anche Torta di S. Maria è il risultato di una ricerca presso l'Archivio Storico Diocesano di Novara della Fondazione degli Amici della Cattedrale sulle tradizioni e usanze medioevali della stessa Cattedrale e del Capitolo di S. Maria.

L'antica ricetta è stata scoperta analizzando i libri dei cerimonieri della Cattedrale di Novara, in particolare il Lancia (1828) ed il Frasconi (1830) che fanno riferimento ai verbali capitolari di fine sec XV per illustrare i riti della Cattedrale di Novara contenuti nel codice L11 (metà del sec XIV) e in quello C (1448).

Da essi si evince che nella festa di S. Biagio (3 febbraio), in quella di S. Benedetto (21 marzo), nella

memoria di S. Giorgio (23 aprile), nella festa di S. Giovanni Battista (24 giugno) ed in quella di S. Siro (9 dicembre) veniva distribuito un pane a quanti partecipavano alla liturgia. Questo pane fu da Carlo Bascapè posto in relazione con le antiche eulogie, cioè il pane benedetto, ma non consacrato che era portato all'altare durante la celebrazione eucaristica.

Circa la confezione del pane si sa che per renderlo più gustoso al palato era mescolato con delle droghe. In particolare agli inizi del sec. XVIII si ha una descrizione in un manoscritto dell'Archivio Capitolare che indica come questo pane debba essere confezionato con farina di frumento, a cui va aggiunto zafferano, miele e frutta passa secondo le stagioni.

La Fondazione proprietaria della ricetta di questo dolce, l'ha depositata presso la CCIAA di Novara. Dal 1999 ha concesso, ad una nota pasticceria di Novara, la licenza per la sua produzione.

**Categoria G****Prodotto n. 5**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: ASIANÒT**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli "Asianòt" sono biscotti di pasta frolla. Seppure la ricetta degli "Asianòt" sia segreta, si è a conoscenza che essi sono fatti a mano ed hanno, quali ingredienti la farina, lo zucchero, le uova ed il burro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Gli "Asianòt" sono prodotti ad Asigliano Vercellese (Vercelli).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione degli "Asianòt" si utilizza un'antica macchina in ferro.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Il locale di produzione (laboratorio artigianale di pasticceria) non presenta caratteristiche particolari ed è realizzato secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Nel Comune di Asigliano Vercellese, si preparano dei biscotti di pasta frolla e taluni asseriscono che fossero i dolcetti preferiti della contessa Marianna Buronzo Signoris, dama di compagnia della Regina presso il Castello di Racconigi (Cuneo) e ultima nobildonna di una famiglia che aveva governato il Paese dal 1650 fino al 1856.

Tali biscottini erano preparati soprattutto in occasione delle grandi feste che si tenevano nel parco della villa. Seppure le ospiti della contessa insistessero per ottenere la ricetta, questa rimaneva gelosamente custodita. Il segreto fu svelato dapprima dalla signora Lisot (Lucia), al servizio dei nobili più potenti della provincia all'epoca dei Bronzo-Signoris, alla nipote signora Mincota (Domenica) quando quest'ultima stava per lasciare casa per sposarsi e, poi, nel 1975 quando l'ormai novantenne nonna Mincota si ammalò. Fu così che, dopo 100 anni di segreto assoluto, quale riconoscimento per le cure e l'assistenza ricevute, la ricetta passò nelle mani di un noto pasticcere di Asigliano che incominciò, quindi, a proporla ai suoi clienti ed i dolcetti presero il nome di "Asianòt".

**Bibliografia:**

- Antonio Dattrino, *Le origini degli Asianòt*.
- Sandro Doglio, *Doli Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, 1996, p. 30.
- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Edizione Associazione Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000, p. 72.

**Categoria G****Prodotto n. 6**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BACI DI CHERASCO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

I Baci di Cherasco sono confetti di cioccolato fondente con nocciole (varietà Tonda Gentile delle Langhe) tostate e frammentate, e burro di cacao.

Le metodiche di lavorazione sono rigorosamente artigianali.

Il prodotto viene conservato senza particolari accorgimenti, anche se la conservazione è più difficoltosa nella stagione calda.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I Baci di Cherasco vengono prodotti in laboratori artigianali di pasticceria a Cherasco.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione dei Baci di Cherasco sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione (laboratori di pasticceria) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le normative igienico-sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La produzione dei Baci di Cherasco risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 7**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BACI DI DAMA DI TORTONA**  
3)

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Prodotto di alta pasticceria artigianale, vanta caratteristiche di fragranza e delicatezza uniche nel suo genere. Gli ingredienti dei Baci di Dama di Tortona sono: mandorle, burro, zucchero, farina e cioccolato.

La preparazione consiste, in primo luogo, nella raffinazione (macinazione) di mandorle e zucchero che, successivamente, vengono impastati con burro e farina. Ad impasto ultimato, si procede al colaggio su teglie e cottura in forno a 160°C per una quindicina di minuti; a cottura ultimata, i Baci di Dama di Tortona vengono accoppiati con una goccia di cioccolato, quindi, incartati ed inscatolati.

Il prodotto non contiene conservanti ma la particolare cura con cui è confezionato, permette di mantenere inalterata la fragranza per almeno quattro mesi (periodo di conservazione riportato sulla confezione).

Attualmente, le metodiche di lavorazione sono le stesse che sono state tramandate negli anni rispettando la ricetta originale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione dei Baci di Dama di Tortona avviene a Tortona (prov. Alessandria) e zone limitrofe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione, dei Baci di Dama di Tortona, sono le seguenti:

- Raffinatrice per macinare zucchero e mandorle;
- Impastatrice per la miscelazione del precedente macinato con burro e farina;
- Colatrice per la formazione su teglie delle semisfere;
- Forno per la cottura del prodotto;
- Colaggio del cioccolato eseguito manualmente con apposito colino;
- Incartatrice per il confezionamento in alluminio e cellophane;
- Insacchettamento e inscatolamento manuale;
- Confezionatrice con pellicola termoretraibile.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei Baci di Dama di Tortona vengono collocate, a seconda delle loro caratteristiche, su scaffali o pallet in locali a temperatura ambiente o in celle frigorifere a temperatura controllata.

Il confezionamento avviene secondo le seguenti modalità: i Baci di Dama vengono incartati direttamente nel laboratorio e collocati in fusti di plastica a chiusura ermetica; detti fusti vengono portati per essere inscatolati e confezionati con pellicola termoretraibile nel locale magazzino.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I Baci di Dama di Tortona sono una specialità tortonese che alcune pasticcerie della zona producono da oltre un secolo e mezzo, rispettando la ricetta originale, tramandata negli anni, utilizzando esclusivamente ingredienti selezionati.

Questo dolce è stato più volte citato nelle più affermate guide gastronomiche italiane ed è già conosciuto oltre i confini dell'Italia.

**Bibliografia:**

- Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Lindon S.r.l., Torino, 1995.

**Categoria G****Prodotto n. 8**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BAMBIN 'D SÜCCAR**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il "Bambin 'd süccar" è realizzato in zucchero fondente e colorato con coloranti alimentari. La culla, in cui dorme il bimbo, è un biscotto di pasta frolla, come da ricetta tipica con farina bianca tipo 0, burro, zucchero, uova e buccia di limone. I due pezzi sono assemblati con cioccolato bianco. La realizzazione del bimbo avviene con stampi in gomma, mentre la culla viene cotta su teglie ondulate. Il prodotto si conserva in modo naturale per alcuni mesi, essendo un prodotto secco.

Si è voluto riproporre, unendoli, questi due antichi segni della tradizioni monferrina casalese, il "Bambin 'd süccar" e il biscotto a forma di culla, anche se originariamente non legati tra loro, perchè hanno lo stesso profondo significato antropologico/religioso di celebrazione sacra della nascita di Gesù. Si possono definire, secondo antichi riti arcaici, come una sorta di totem, rappresentazione della divinità, che venivano mangiati, per assumere poteri divini.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è stata, per molti anni, il Monferrato Casalese (Alessandria).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Per la realizzazione del prodotto in oggetto sono necessari degli stampi in gomma realizzati artigianalmente e teglie ondulate per la cottura della pasta frolla.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione, sono laboratori di pasticceria, in regola con le normative igienico - sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Il prodotto è stato riproposto da Mondo, società per la promozione del Monferrato Casalese e Valenzano, nell'ambito dell'evento natalizio "Vigne di Natale" che si svolgerà il 15/16 dicembre 2001 e che diventerà un appuntamento annuale del territorio, sulla base di ricerche sulle tradizioni locali, fondate su documentazioni scritte e testimonianze orali.

Per il "Bambin 'd süccar" esiste una memoria collettiva negli anziani: era abitudine diffusa nella zona, fino alla seconda guerra mondiale, regalare ai bambini nella notte di Natale il Gesù bambino di zucchero, acquistato nelle pasticcerie locali, che lo producevano abitualmente.

Esiste poi la testimonianza di Teresio Malpassuto, studioso di storia e tradizioni locali, che ha raccolto, in modo estremamente rigoroso, moltissime deposizioni orali su questa consuetudine, che

riporta in un resoconto sugli usi di una volta, sotto forma di racconto, “Robi ‘d ‘na vòta”, pubblicato sul calendario A.n.f.f.a.s. 2000.

C’è poi un testo, edito dal Comune di Casale Monferrato nel 1998 di V. Valacca Pagella “Al di là dei gesti”, fondato su raccolta di testimonianze orali, che parla del biscotto a forma di culla tipico del Vallare, gruppo di cascine nei pressi di Casale Monferrato, un dolce la cui preparazione avveniva nella comunità, con una sorta di ritualità. Manca una testimonianza orale al momento, perché le testimonianze riportate nel testo si riferiscono ad un periodo intorno al primo decennio del 1900, legate in particolare al luogo specifico e non più tramandate.

**Categoria G****Prodotto n. 9**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BICCIOLANI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

I Bicciolani sono biscotti (simili alla pasta frolla e lievemente speziati) che vengono prodotti con metodi di pasticceria artigianale, secondo una ricetta che, da tempo, rimane immutata e che è caratteristica della città di Vercelli.

Gli ingredienti utilizzati sono:

- farina di grano tenero;
- fecola di patate;
- zucchero;
- burro;
- uova intere e tuorlo;
- spezie: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, coriandolo;
- miele;
- sale.

Per la preparazione dei Bicciolani, si pongono sulla spianatoia i due tipi di farina e si aggiungono lo zucchero, le spezie, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il miele, il sale e le uova. Si lavora bene l'impasto in modo da ottenere una pasta liscia ed omogenea, quindi, si lascia riposare, per circa 6 ore, in luogo fresco. Su una teglia, si formano dei nastri lunghi circa 10 cm e si mettono in forno preriscaldato a 180°C, per 10 minuti.

Il segreto di questi biscotti è la miscela delle spezie. Alcune pasticcerie aggiungono agli ingredienti base il cioccolato; se ne possono trovare anche profumati al limone.

Le metodiche di produzione sono invariate nel tempo, perché tale produzione è rimasta prerogativa di piccole aziende di pasticceria e nessuna di esse ha mai tentato né produzioni in scala industriale, né variazioni di aspetto o di sapore del prodotto.

Il termine minimo di conservazione indicato sulle etichette del prodotto confezionato è, normalmente, di 30 gg. dalla produzione, ma ciò solo per garantire al consumatore il massimo dell'aroma del prodotto, altrimenti, i Bicciolani, se ben inscatolati e conservati in luogo fresco ed asciutto, possono conservarsi per mesi, sia pur perdendo un po' di sapore.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è Vercelli.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La preparazione avviene in laboratori di pasticceria; le attrezzature impiegate sono: impastatrici e siringhe con dima per la stesura del prodotto sulle teglie, che vengono poi infornate per la cottura. Il prodotto viene, poi, venduto sfuso o in scatole di cartone o di metallo, personalizzate dai vari produttori.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE****I locali di produzione sono i normali laboratori di pasticceria a norma HACCP.****7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Le fonti attestanti che tale produzione è in essere da più di 25 anni si possono reperire sia presso i documenti delle singole ditte, sia in libri, pubblicazioni ed articoli riguardanti la città di Vercelli.

La ricetta dei Bicciolani , secondo alcuni, risale al 1809 ad opera di Carlo Provenzale, pasticcere vercellese, secondo altri, il biscotto sarebbe comparso a Vercelli, durante l'occupazione del vercellese, da parte degli austriaci nelle guerre di indipendenza.

**Bibliografia:**

- Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine. Piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Lindau s.r.l., 1995
- *Il Dolce*, annate dal 1936 al 1956

**Categoria G****Prodotto n. 10****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: BIOVA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La “Biova” è un pane tipico del Piemonte.

Per la produzione della Biova, occorrono 20 chilogrammi di farina, 600-1000 grammi di lievito di birra, 380 grammi di sale, 12 litri di acqua a 18/20°C e 380 grammi di strutto (se la biova viene prodotta con aggiunta di grassi).

Si mettono gli ingredienti nell’impastatrice, facendo attenzione che sale e lievito non vadano a contatto. Si versano subito 10 litri di acqua ed i restanti 2 litri gradatamente, durante l’impasto, facendo in modo che il glutine venga allungato ed elasticizzato. Si impasta per 30 minuti circa in impastatrice a forcella o a braccia tuffanti e per 15-20 minuti circa in impastatrice a spirale, ma a bassa velocità.

Si dà, poi, alla pasta un tempo di lievitazione di 80-90 minuti circa, in ambiente di 30°C dando una piega in quattro, dopo i primi 45 minuti.

Si fanno, quindi, le forme della misura voluta, passandole due volte in formatrice (prima bastoncino e poi arrotolando il tutto). Si intavolano le forme, appoggiando le punte in modo che si sformino, separando le stesse con dei teli a ventaglio (in gergo “dare la tela”). Si copre bene il tutto per evitare il formarsi della crosta. Si lascia ancora lievitare per circa 50-60 minuti in ambiente a 30°C e con il 70-80% di umidità.

Ci si comporterà di conseguenza se la temperatura varia in più o in meno. E’ buona norma tagliare, poi, in due le forme con una raschia di legno per evitare l’apertura del taglio prima dell’infornamento.

Si inforna subito, senza vapore per 10 minuti circa per favorire lo sviluppo, per un tempo di cottura di 20-35 minuti in totale, a seconda delle pezzature e ad una temperatura di 230-250°C (la temperatura può variare a seconda dei modelli di forno), comunque sempre a “temperatura brillante”.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La Biova viene prodotta da molti panettieri piemontesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, formatrice, impastatrice) sono aderenti con l’attuale legislazione in materia igienico – sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di panificazione sono in linea con le attuali normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il panino, nella cultura gastronomica moderna, ha sostituito le fette di pane. Forse non è un caso che i pani piccoli si siano affermati nell'area a più intenso sviluppo industriale, dove gli stili di vita hanno subito profonde trasformazioni, favorendo i pasti veloci fuori casa, nei quali i panini, con le loro infinite forme e farciture, la fanno da padroni. Perciò, nel tempo, le dimensioni della biova sono diminuite.

La Biova ha origini assai remote e la sua produzione è attestata da studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 11**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTI DELLA SALUTE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

I Biscotti della Salute, tipici di Ovada, sono una sorta di fetta biscottata tagliata diagonalmente, leggera, friabile e profumata di anice.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I Biscotti della Salute vengono prodotti nell'ovadese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione sono:

- impastatrice;
- spezzatrice;
- filonatrice;
- carrelli e teglie;
- celle di lievitazione;
- forni;
- macchine confezionatrici.

Il prodotto viene confezionato in sacchetti di carta o di plastica di dimensioni variabili.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione sono costituiti da laboratori di panificazione, realizzati secondo le norme igieniche vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

L'origine di questo dolce tipico si perde nel tempo.

Il metodo per la sua produzione, basata sulla lievitazione naturale, è sempre stato custodito da poche persone.

La distribuzione, rimasta locale per molto tempo, fu rivoluzionata dai ferrovieri che, con una brillante intuizione, compresero la possibilità di vendita dei biscotti "salute" e, trasportandoli in grosse scatole di latta, presero a venderli in molte città dell'alta Italia.

Dopo la seconda guerra mondiale, alcuni neo-imprenditori ovadesi iniziarono la produzione industriale dei Biscotti "Salute" e, affiancandoli ad altri dolci tipici, li commercializzarono in maniera più capillare.

**Categoria G****Prodotto n. 12****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTI GIOLITTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I "Biscotti Giolitti", classici pasticcini da offrire con il the, presentano una forma rotonda ed una pezzatura di 8-12 grammi.

La loro preparazione consiste nell'aggiungere alla farina (600 grammi), un'uguale quantità di zucchero e di mandorle macinate (400 g circa), la margarina, il burro, quindi miscelare il tutto nell'impastatrice aggiungendo per ultimo rhum, marsala e pepe. Ottenuto un impasto di buona consistenza, si passa la pasta alla sfogliatrice (spess. 4 mm), si posa sugli stampi inseriti nelle teglie e si formano i biscotti. La cottura avviene in forno termo ventilato a circa 180 gradi per 15 minuti. Si attende un leggero raffreddamento e si passa al confezionamento.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I Biscotti Giolitti vengono prodotti nella città di Dronero (Cuneo).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno ventilato, planetaria, stampi, sfogliatrice) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

L'imballaggio dei Biscotti Giolitti è eseguito con sacchetti per alimenti i quali vengono termosaldati per conservare e mantenere la freschezza del prodotto.

Successivamente i sacchetti vengono inseriti in scatole di cartoncino aventi una piccola finestrella.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione e il confezionamento del prodotto sono in linea con le nuove normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La confetteria di Giuseppe Galletti, pasticcere inventore dei famosi Droneresi al rhum nella seconda metà del '800, era frequentata dalla buona società locale che contava nomi importanti a livello nazionale ed internazionale. Personalità di spicco nella politica e nell'imprenditoria, entravano nella bottega per gustare la buona pasticceria o per sorseggiare il the o una profumata cioccolata calda nell'accogliente saletta usata anche dai pittori per le loro mostre. Il maestro pasticcere era sottoscrittore da tempo dei banchetti giolittiani e fu in occasione di uno di questi (all'incirca nel 1882) che intitolò al suo amico i *Biscotti Giolitti*. Fu subito un successo, ed è così che il buon Galletti iniziò a far "viaggiare" i *Biscotti Giolitti* da Dronero a Cavour dove Giolitti abitualmente risiedeva con la famiglia, e di qui fino a Roma, omaggio ai soldati. I *Biscotti Giolitti* andarono ad aggiungersi alle numerose invenzioni del maestro Galletti, coprendo così le pareti del negozio con diplomi e benemerienze. I "Biscotti Giolitti" hanno mantenuto le caratteristiche di un tempo: il classico pasticcino da the, dal colore dorato caratterizzato dalla friabilità.

**Categoria G****Prodotto n. 13****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTINI DI NOVARA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le materie prime impiegate per la produzione dei “Biscottini di Novara” sono: farina di grano (38%), zucchero (38%) e uova fresche intere (24%).

Ne risultano dei biscotti leggerissimi (circa 8 grammi ciascuno) di struttura finemente areata, spugnosa e friabilissimi.

Questo prodotto contiene carboidrati (83%), proteine dell'uovo (4,5%), proteine vegetali (4,5%), lipidi dell'uovo (4,0%), acqua (2,0%) e sali minerali (2,0%).

Per quanto riguarda la lavorazione, c'è da sottolineare che i biscotti vengono stampati su carta paglia con una speciale attrezzatura che deposita uno strato di impasto dello spessore di circa 2 millimetri. I fogli vengono, quindi, collocati in forno a temperatura di 270° C dove l'impasto cuoce in breve tempo (circa 3 minuti). Estratti dal forno vengono staccati dalla carta con una lama e sistemati in una camera di essiccamento nella quale sostano per circa mezz'ora alla temperatura di 50° C, subendo una seconda “cottura”. In passato veniva effettuata anche un'ulteriore tostatura del prodotto che gli conferiva un colore dorato su tutte e due i lati e un sapore particolarmente gradevole.

I biscotti di Novara sono particolarmente adatti ad essere intinti nel vino o nel latte, data la loro qualità speciale di friabilità e leggerezza.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I biscotti di Novara vengono prodotti a Novara e zone limitrofe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, col tempo, sono cambiate ed adeguate alle normali pratiche dei prodotti da forno. Un tempo, i biscotti di Novara, venivano venduti “alla dozzina” o al chilo e, quelli più curati e meglio riusciti venivano confezionati avvolgendoli a “due a due” con carta sottile. Attualmente, il prodotto viene presentato in scatole di cartone contenenti i biscotti avvolti in carta o in grosse scatole di latta dal delicato colore rosa antico, che mantengono inalterata la freschezza, ed in scatole di legno.

Nel novarese, si usa soprattutto venderli a peso per il consumo immediato, confezionati in piccoli cestini di vimini oppure in grossi sacchetti che raccolgono biscotti imperfetti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali per la lavorazione sono costituiti da laboratori di pasticceria realizzati secondo le norme igienico – sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Questo prodotto ha una storia che risale a qualche secolo fa ma, nonostante approfondite ricerche, comunque, non si è riusciti a stabilire con certezza dove e come abbia avuto origine il famoso biscotto novarese. Dai monasteri femminili del XVI secolo, arrivano, comunque, le prime notizie dei biscottini. In quei luoghi, infatti, esistevano laboratori di pasticceria dove si preparavano ghiottonerie per i forestieri danarosi in transito. Proprio in questi monasteri, piuttosto numerosi prima del passaggio di Napoleone Bonaparte, alcune monache avrebbero, inventato la ricetta di “quel biscotto che avrebbe dato rinomanza al capoluogo novarese”.

In quei tempi, era costume (e durò sino alla grande guerra ), che nella prima domenica di Pasqua venissero fatte, a cura del clero della Cattedrale, della Basilica Guadenziana e dei parroci della città, delle distribuzioni ai poveri di un pane di frumento denominato “Pane di Polla” (nome di donna o parola da ritenersi derivata dal latino “pollen”, ossia fior di farina.

Con l’affermazione della consuetudine, il dolce venne chiamato “biscottino delle monache di Novara” e tale rimase sino alla soppressione dei conventi, voluta appunto da Napoleone, nel 1800.

Le suore furono costrette a cambiare la loro vita e parecchie trovarono accoglienza presso le famiglie abbienti della città, dove trasferirono e diffusero le loro conoscenze culinarie. Da quel momento il segreto della confezione del biscotto cadde e il prodotto venne ben presto messo in commercio da un farmacista-droghiere, un certo Prina, che iniziò a venderlo nella sua bottega con il proprio nome: “Biscottino di Novara del Prina”.

In breve, si creò attorno al prodotto una libera e intensa concorrenza tra i pasticceri che perfezionarono il biscotto, soprattutto nella tecnica di cottura, tanto da migliorare la sua capacità di conservazione e da aprire, come logica conseguenza, la possibilità di spedizione lontano da Novara.

Quando si parla della storia dei biscotti di Novara non si può tralasciare, tuttavia, la storia del carnevale novarese e della Maschera di “Re Biscottino”; essa si snoda parallelamente e porta sul terreno dei valori simbolici che questo prodotto ha assunto.

Nel secolo scorso, l’espansione dell’industria chiamava maestranze dai paesi limitrofi, l’immigrazione accresceva la popolazione cittadina e dava inizio ai relativi problemi d’inserimento ed assimilazione. Proprio in quel periodo, un “comitato” composto da commercianti, professionisti ed esponenti della nobiltà, prese l’iniziativa di dare vita ad un rinnovato carnevale. Lo scopo era, evidentemente, quello di dare sfogo al clima di euforia che si era creato per i mutamenti sociali e che faceva di Novara una città moderna.

Ma questo carnevale era stato ideato anche per celebrare il nuovo corso dell’economia novarese, per onorare e fare pubblicità ai suoi protagonisti: gli “offalieri” ossia i pasticceri. In questo senso si capisce la scelta della nuova maschera : Re Biscottino.

Il biscotto viene così incoronato “simbolo della città” e tale resta fino ai giorni nostri.

**Bibliografia:**

- Panificazione a Pasticceria, anno 1°, n. 5, Luglio Agosto 1995;
- Firpol: *Gastronomia del Rinascimento*, Torino 1973;
- Marescalchi A., *Storia dell’alimentazione e dei piaceri della tavola*, Milano, 1942;
- “Novara”, *Il biscottino di Novara*, n. 3, 1967;
- Rini A., *I carnevaloni*, Novara, 1956;
- Corriere di Novara - Storia del Biscottino di Novara.

**Categoria G****Prodotto n. 14**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTO DELLA DUCHESSA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il Biscotto della Duchessa è un dolce friabile al cacao. Gli ingredienti utilizzati per produrre questo biscotto sono: zucchero, albume d'uovo, cacao amaro in pasta, sciroppo di zucchero, farina di frumento e vanillina.

Questi ingredienti, sapientemente amalgamati, formano un impasto che viene diviso e tirato a mano fino a raggiungere la forma desiderata; successivamente, viene cotto nel forno ad una temperatura molto bassa per circa 30 minuti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione è limitata al Comune di San Giorgio Canavese (TO).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Nella preparazione di questo biscotto si utilizza la normale attrezzatura delle pasticcerie.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione sono in regola con le norme vigenti riguardanti la sicurezza igienico-anitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il Biscotto della Duchessa è prodotto con la ricetta originale di Pinòt Rolet. La tradizione popolare narra che la duchessa di Pistoia usasse, come pretesto per le sue scappatelle amorose, il dover andare a San Giorgio ad acquistare i deliziosi dolci al cacao a lei intitolati.

Bibliografia:

- La storia di questi biscotti si può trovare nel libro di Emanuele Cigliuti e Luisella Brunasso: *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiense Editrice.
- Ulteriori informazioni possono essere tratte da un articolo comparso nel periodico *Itinerari In Piemonte*, febbraio-marzo 1999.
- La specialità di questa produzione è segnalata anche nel sito [www.canavese.it/paesi/sangiorgio/gastronomia.html](http://www.canavese.it/paesi/sangiorgio/gastronomia.html).

**Categoria G****Prodotto n. 15**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BONET**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “Bonèt”, dolce al cucchiaio le cui origini risalgono, probabilmente, alla zona delle Langhe, è un dolce della tradizione piemontese.

Per preparare il “Bonèt” occorrono: 4 uova, 6 cucchiaini di zucchero semolato, mezzo litro di latte, 50 grammi di amaretti semolati, 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere, 2 cucchiaini di rhum.

Dopo aver sbattuto le uova in una terrina, si uniscono 4 cucchiaini di zucchero, il cacao, gli amaretti finemente sbriciolati con le mani, il rhum ed il latte. Amalgamato il tutto con l’aiuto di una frusta, si prepara il caramello.

Si scaldano 2 cucchiaini di zucchero in un pentolino fino a che divenga di colore biondo- nocciola, si spruzza un po’ d’acqua facendo diventare lo zucchero filante e si mescola girando il piccolo tegame sulla fiamma viva. Si versa il caramello così ottenuto in uno stampo, che è stato tenuto al caldo per facilitarne lo scorrimento, in modo che veli il fondo e le pareti.

Raffreddato il caramello, si versa il composto nello stampo e si cuoce nel forno, precedentemente riscaldato a 180°C, a bagnomaria per 45 minuti circa. Quando il composto è ben rappreso, si lascia raffreddare lo stampo e, poi, lo si pone, prima di servirlo capovolto in un piatto da portata, in frigorifero per 2/3 ore.

La ricetta può subire, a seconda delle zone del Piemonte, alcune variazioni; possono, infatti, essere aggiunte nocciole delle varietà “Tonda Gentile delle Langhe”, del caffè oppure, invece del rhum del cognac.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il “Bonèt” è, oggi, prodotto sull’intero territorio del Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali utilizzati per la preparazione del “Bonèt” sono: terrina, frusta, stampo, pentolino e forno.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Il “Bonèt” è prodotto nei locali dei laboratori artigianali di pasticceria e di gastronomia, in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Sull'origine delle parola "Bonèt" si sono succedute, nel tempo, numerose versioni.

Il termine "Bonèt" in piemontese significa cappello/berretto e, secondo il dizionario Piemontese/Italiano di Vittorio Sant'Albino del 1859, tale dolce porta il nome di "Bonèt" perché questo è il nome che in piemontese è dato allo stampo di rame e di alluminio nel quale è cotto, che imita in realtà un cappello da cucina (*bonet 'd cusin-a*).

L'ipotesi più curiosa e più accreditata nelle Langhe, lascia intendere che il dolce sia stato chiamato così perché veniva servito alla fine del pasto, come cappello a tutto ciò che si era mangiato. Infatti, prima di uscire di casa o da un locale chiuso, dopo essersi vestiti, si indossava, come ultimo indumento, il *bonèt* e, quindi, per similitudine il dolce posto a chiosa del pasto prese questo nome.

**Bibliografia:**

- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, p. 146.
- Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999, p. 35.

**Categoria G****Prodotto n. 16**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BROTTIE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le "Brottie" sono frittelle sferiche a base di farina, uovo, zucchero e latte. Si devono consumare entro una settimana dalla produzione e si conservano in luoghi freschi ed asciutti al riparo dalla luce.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il dolce in oggetto si produce in Valle Formazza in provincia di Verbania

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la frittura, si usa la tradizionale casseruola alta di ferro smaltato, comune in tutta l'Italia settentrionale. I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione sono le cucine degli alberghi o i laboratori delle pasticcerie della zona, non presentano caratteristiche peculiari e sono realizzati secondo le normative igienico sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Non esiste una vera documentazione al riguardo, la ricetta si tramanda da secoli di madre in figlia.

**Categoria G****Prodotto n. 17**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BRÛT E BON**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I *Brût e Bon* chiamati anche “Brût ma Bon”, in italiano “Brutti e/ma Buoni” sono pasticcini secchi, di forma irregolare. Gli ingredienti, che parzialmente variano da zona a zona, sono mandorle e/o nocciole, zucchero semolato, albume d’uovo e vaniglia. Si possono anche produrre pasticcini aromatizzati alla cannella e/o ricoperti di cioccolato.

Per la preparazione di questi biscotti, occorre montare albume e zucchero, aggiungere le nocciole e/o le mandorle tostate in granella (o spezzettate con il matterello) e vaniglia. Il miscuglio ottenuto si passa in tegame a fuoco lento rimescolando fino ad ebollizione. Quindi, con un cucchiaino di legno si preparano dei mucchietti di impasto di forma irregolare su una carta oleata e si cuociono in forno lento a 160°C per circa venti minuti. I biscotti ottenuti possono essere conservati per alcuni mesi, se mantenuti ad una temperatura inferiore a 20°C.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I *Brût e Bon* sono prodotti in molti comuni piemontesi, tra i più famosi quelli di Borgomanero (NO).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione dei *Brût e Bon* occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria. Per la vendita e la distribuzione vengono predisposte confezioni in cartone e sacchetti in materiale plastico.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I *Brût e Bon* vengono prodotti in comuni laboratori di pasticceria, che sono in regola con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

I dolci in oggetto vengono prodotti utilizzando tecniche artigianali che si sono mantenute praticamente costanti da decine d’anni.

Bibliografia:

- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte.
- Mario Mansero, *Dolci delizie subalpine*, 1995, Lindau s.r.l., Torino

**Categoria G****Prodotto n. 18**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CAMPAGNOLA BUSCHESE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

La Campagnola Buschese è un tipico pane tradizionalmente prodotto dai panettieri cuneesi.

La Campagnola è prodotta con farina di grano tenero, acqua, lievito e sale; presenta una pezzatura di 130-150 grammi, una crosta di colore dorato, un sapore fragrante, un'umidità del 20-30% ed una forma allungata, spartita in centro con una lamella appuntita.

Per preparare il primo impasto, detto “*biga*”, occorrono 5 chilogrammi di farina, 2,5 chilogrammi di acqua e 0,150 chilogrammi di lievito. Si lascia lievitare per circa 7-8 ore. Alla “*biga*” si aggiungono 20 chilogrammi di farina di grano tenero, 9 litri di acqua, 0,500 chilogrammi di sale e 0,150 chilogrammi di lievito.

Per ottenere una pasta molto elastica e morbida il tempo di impasto con una impastatrice a forcella, è, mediamente, di 20 minuti circa. Si divide l'intero impasto in 4-5 “pastoni” e si mettono sul banco di lavoro, precedentemente spolverato con la stessa farina usata per l'impasto, per isolarli dal banco stesso. Si piegano i pastoni prima in due e poi in quattro e si lasciano riposare per 20 minuti circa e si ripiegano in tre, tenendo i pastoni allungati. Si lasciano riposare per altri 20 minuti (seconda lievitazione). Si tirano i pastoni, allungandoli con il matterello, e si piegano in quattro per il lungo.

Si mettono a lievitare sui tavoli precedentemente spolverati con del semolino o del granito (ossia semola di frumento tenero) e si ripassano leggermente sopra con il matterello. Si lasciano lievitare per circa 15–20 minuti e si tagliano per il largo pezzature di circa 130–150 grammi, allungandole leggermente. Infine, si inforna a circa 250 °C e per circa 20 minuti.

La Campagnola è molto richiesta per la sua fragranza e per la forma. Se tagliata al centro, serve per fare la “*rustia*”, viene, cioè farcita con burro e poco zucchero, o con un misto di formaggi lasciati a macerare (il cosiddetto “*brus*”), oppure “*somà d'ai*”, ossia si strofina l'aglio sulla parte tagliata aggiungendo olio e sale.

La Campagnola può essere conservata solo per uno o due giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La “Campagnola Buschese” viene prodotta dai panettieri di Busca, ma anche da quelli di altri comuni cuneesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto e impastatrice) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di panificazione sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.**

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
---

La Campagnola Buschese ha origini assai remote e le metodiche di produzione si sono consolidate da molto tempo e sono attestate da studi storici locali.
--

**Categoria G****Prodotto n. 19**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il nome “Canestrello” deriva, probabilmente, dai tipici recipienti di vimini intrecciati, detti appunto “canestri”, nei quali si deponavano i dolci dopo la cottura.

Con la stessa denominazione “Canestrello” vengono prodotti, in Piemonte, dolci che presentano ingredienti, metodiche di produzione e caratteristiche organolettiche-sensoriali nettamente differenti tra di loro.

I Canestrelli hanno origini assai lontane; la loro nascita, infatti, risale all’epoca medievale. E’ un dolce molto sottile, fragile e presenta forme irregolari dovute alla sua preparazione: trattasi di una cialda tonda dal color testa di moro a base di cioccolato.

Si ritiene che la cialda originaria fosse già di colore scuro, nonostante il costo elevato del cacao. Solo nel ‘900, la quantità di cacao impiegata è più che raddoppiata e si è iniziato a distinguere tra cacao amaro e cacao zuccherato.

La ricetta base tradizionale comprende i seguenti ingredienti:

- 1 chilogrammo di farina bianca,
- 500 grammi di cacao amaro,
- 500 grammi di zucchero,
- 500 grammi di burro,
- 250 grammi di cacao zuccherato,
- 1 noce moscata grattugiata,
- 1 uovo,
- 1 bicchiere vino rosso,
- 1 bicchierino di rhum.

La noce moscata sostituì i chiodi di garofano non appena si rese disponibile anche in occidente; il rhum, invece, fu introdotto più tardi, presumibilmente dopo la metà dell’ottocento. Alcune famiglie, una minoranza, al posto del rhum impiegano marsala o vermut.

La vaniglia, presente nella ricetta che alcune famiglie si tramandano, è un ingrediente non indispensabile, così come le uova che, nella ricetta originaria, non comparivano in quanto i Canestrelli venivano fatti solo in particolari occasioni e dovevano conservarsi per molti mesi.

In particolare, a Crevacuore, nelle famiglie più importanti, vi era l’usanza di fare i Canestrelli in occasione degli sposalizi; nel Canavesano venivano prodotti in occasione della festa patronale, del carnevale, ecc.

Per preparare i canestrelli occorre amalgamare prima tutti gli ingredienti asciutti sino ad ottenere un composto di colore omogeneo, quindi, aggiungere gli altri ingredienti e impastare bene il tutto.

Dall’impasto, diviso in pezzetti, vengono modellate, attraverso formatura, tante palline che successivamente, vengono schiacciate tra due lastre di ferro, poste all’estremità di una lunga pinza e, quindi, cotte per circa trenta secondi direttamente sul fuoco (la tradizione dice “per il tempo di un Avemaria recitata con devozione”). Sulle lastre sono normalmente incise le iniziali della famiglia alla quale apparteneva il curioso strumento, insieme con altri simboli e disegni; durante la cottura tali segni grafici vengono trasferiti in rilievo sulla superficie del Canestrello.

Dalla grandezza con cui vengono fatte le palline dipenderà la dimensione della cialda finale.

L'attrezzo di ferro o ghisa viene messo sul fuoco e, rivoltando da ambo le parti, si farà cuocere finché il canestrello avrà assunto un bel colore "testa di moro".

In questa fase, solo una persona esperta è in grado di valutare la giusta temperatura e il tempo necessario per ottenere una cialda gustosa e croccante (normalmente poche decine di secondi).

Alla fine della cottura, si otterrà una cialda, il cui colore dipenderà dalla quantità di cacao impiegato e dal calore dell'attrezzo durante la cottura.

I Canestrelli, non appena si raffreddano, vengono confezionati in sacchetti e consumati o venduti. Si conservano a lungo ma, nel tempo, tendono a perdere il loro tradizionale aroma di cioccolato e spezie. Il termine minimo di conservazione indicato sulle etichette del prodotto confezionato è normalmente di 60 giorni.

Attualmente, i Canestrelli vengono prodotti non solo al gusto di cacao e vaniglia, ma anche alla nocciola, al limone, all'arancia, al caffè, alla menta, al cocco ed al pistacchio.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

I Canestrelli sono un prodotto tipico di Crevacuore (Bi), di Borgofranco d'Ivrea (To), di Ivrea (To), di Mazzé (To), tutti comuni canavesani, di Vaie (To) e di altri comuni della Valle di Susa.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Durante la preparazione dei canestrelli, occorrono: una bilancia per pesare gli ingredienti, qualche ciotola per gli ingredienti asciutti, un bicchiere per il vino ed un bicchierino per il rhum. L'impasto viene fatto sul piano di lavoro.

La fase della cottura è sicuramente l'aspetto caratterizzante dei Canestrelli. Nel paese di Crevacuore, numerose famiglie possiedono un attrezzo per la cottura, ma si tratta, quasi sempre, di attrezzi in ghisa risalenti al massimo a qualche decennio.

I Canestrelli, una volta cotti, vengono messi a raffreddare in una cesta coperta da una tovaglia e immediatamente confezionati in sacchetti.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I Canestrelli sono ancora oggi prodotti e consumati dalle famiglie crevacuoresi e dei paesi del Canavesano, per cui il tipico locale di preparazione della ricetta è la cucina. Un discorso a parte deve farsi per quanto riguarda la cottura, in quanto, un tempo, i Canestrelli erano cotti nel camino, mentre oggi si procede direttamente sul fornello a gas. Questo fatto ha consentito di impiegare attrezzi più grandi e pesanti.

I Canestrelli, una volta cotti, devono raffreddarsi qualche minuto ed è raccomandabile che tale fase avvenga in un locale asciutto e privo di umidità, in quanto la cialda deve risultare croccante.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

L'origine dei Canestrelli risale, probabilmente, alla fine del '600. Una data certa della produzione della caratteristica cialda nel territorio dell'antico Principato di Masserano e Marchesato di Crevacuore si ha grazie all'esistenza di un caratteristico attrezzo in ferro di proprietà della signora Ida Gibba Mecco, discendente di un'antica famiglia che ha vissuto tra Masserano e Crevacuore, recante la data del 1750.

Esiste la documentazione di alcune ricette di famiglie crevacuoresi, tutte risalenti alla fine dell'Ottocento o all'inizio del Novecento in quanto, per molti decenni, la ricetta è stata tramandata di madre in figlia oralmente come una sorta di dote.

Da un loro esame, si può notare come vi fosse la tendenza a personalizzare le ricette con il nome della proprietaria e che, quindi, non si trovano i medesimi ingredienti o le medesime quantità.

Anche in alcuni comuni della Valle di Susa e principalmente a Vaie, si possono trovare queste tipiche cialde prodotte secondo una ricetta che da tempo rimane immutata, come documentato da studi storici locali.

**Bibliografia**

- Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dolciaria a Torino e in Piemonte*, Lindau 1995
- Emanuele Cigliuti, Luisella Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiatese Editrice
- Emanuele Cigliuti, Luisella Brunasso, *Le Dolci delizie tra la serra e le Alpi*, Itinerari in Piemonte, febbraio – marzo 1999
- Felice Consolo, *La cucina in Piemonte*, Novedit, Milano, 1964
- Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano 1971;
- Beltramo Antonio Re, *Il Confettiere piemontese*, Torino 1790;
- Angela Valle, *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca editori, Ivrea 1996;
- Giovanni Vialardi, *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Piemonte in bancarella, Torino 1994.

**Categoria G****Prodotto n. 20**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI BIELLESI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il nome “Canestrello” deriva, probabilmente, dai tipici recipienti di vimini intrecciati, detti appunto “canestri”, nei quali si deponevano i dolci dopo la cottura. Con la stessa denominazione “Canestrello” vengono prodotti, in Piemonte, dolci che presentano ingredienti, metodiche di produzione e caratteristiche organolettiche-sensoriali nettamente differenti tra di loro. I Canestrelli Biellesi sono prodotti di pasticceria composti di due cialde farcite con una crema a base di cioccolato. I principali ingredienti della cialda sono: farina di grano e mais, zucchero, burro, uova, sale e polveri lievitanti; alcuni pasticceri aggiungono anche vaniglia, spezie e un bicchierino di rhum. La farcitura, a base di cioccolato, può anche contenere nocciole e mandorle.

La lavorazione comporta diverse fasi. In una sbattitrice (detta planetaria) vengono miscelati tutti gli ingredienti necessari per la cialda. La pastella ottenuta viene, poi, cotta fra due piastre roventi piuttosto grandi (specie di tostiere). Una volta tolta e lasciata raffreddare la cialda viene farcita con una crema di cioccolato, nocciole e mandorle, finemente preparata e lavorata nella temperatrice (macchina usata esclusivamente per la lavorazione del cioccolato) e poi ricoperta con un'altra cialda. Infine, si ritagliano, mediante apposita taglierina, le cialde in piccoli rettangoli di cm 9x4,5, che vengono confezionati in vassoi o scatole.

La conservazione del prodotto avviene a temperatura ambiente, comunque non superiore a 25°C.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei Canestrelli Biellesi comprende i comuni dell'intera Provincia di Biella.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione del prodotto risultano essere composte da piastre di cottura, farcitrice, taglierina e confezionatrice.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**La lavorazione viene eseguita, mantenendo le caratteristiche artigianali tradizionali, in laboratori di pasticceria in regola con le attuali normative igienico-sanitarie.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

L'origine dei Canestrelli Biellesi risale intorno al 1600. Nella Biblioteca Reale di Torino è conservato un manoscritto risalente al 1805, “Notice sur l'arrondissement de Biella, département de la Sesia”, in cui vengono citati i Canestrelli come “eccellente pasticceria a base di cioccolato, stimata ed inviata in diverse città”.

**Categoria G****Prodotto n. 21****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI NOVESI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il nome "Canestrello" deriva, probabilmente, dai tipici recipienti di vimini intrecciati, detti appunto "canestri", nei quali si deponevano i dolci dopo la cottura.

Con la stessa denominazione "Canestrello" vengono prodotti, in Piemonte, dolci che presentano ingredienti, metodiche di produzione e caratteristiche organolettiche-sensoriali nettamente differenti tra di loro.

Il Canestrello novese è un biscotto secco prodotto artigianalmente da panifici e da pasticcerie della zona del novese e dell'ovadese, sulla base di un'antica ricetta: esso presenta la forma di anello o di ciambella, del peso di poche decine di grammi, il colore del pane tostato ed un fragrante profumo dolce dato dal vino e dall'olio di oliva.

Di seguito, si indicano gli ingredienti e le relative dosi:

- kg 1 di farina di grano tenero "00" W250;
- g 300 di olio di oliva;
- g 300 di vino bianco di Gavi;
- g 30 di polvere lievitante da forno;
- g 200 di zucchero;
- g 10 di sale.

Si miscela farina, olio, vino e sale per 2/3 minuti, si aggiunge la polvere lievitante e dopo 12 minuti lo zucchero per un tempo d'impasto con impastatrice normale di circa 15 minuti.

Si procede immediatamente alla divisione dell'impasto in pezzi, i quali vengono, attraverso la formatura, modellati in bastoncini lunghi 8/10 centimetri ai quali viene data la caratteristica forma ad anello, tipica del canestrello novese, congiungendo le estremità dei bastoncini comprimendo manualmente le estremità stesse.

I canestrelli vengono, poi, cotti su teglia in forno a circa 200°C e la durabilità del prodotto è di circa 30 giorni.

Dopo la cottura, i canestrelli vengono lasciati raffreddare e sono pronti per la vendita.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni del Novese e dell'Ovadese in Provincia di Alessandria.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento indiretto, impastatrice, teglie) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria. La vendita è effettuata in confezioni costituite da sacchetti di carta o di plastica per alimenti.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione e di commercializzazione sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I Canestrelli Novesi sono un prodotto antico e tipico della zona poiché, in parte del territorio interessato, viene prodotto il Gavi DOCG, vino bianco cortese le cui origini sono anch'esse molto antiche e le cui caratteristiche sono note nel mondo.

Per i panificatori ed i pasticceri è, dunque, sempre stato normale l'utilizzo di questo ingrediente prodotto sulle colline della zona in cui avviene la produzione di questo dolce tipico.

Le origini dei Canestrelli Novesi sono assai remote; allo scopo di documentare la tradizionalità del prodotto sono state allegate copia di fatture antecedenti il 1970.

**Categoria G****Prodotto n. 22**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CAMELLE CLASSICHE DURE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le “Caramelle classiche” sono caramelle dure in gusti assortiti.

La caratteristica di questa caramella è dovuta alla lavorazione con paste di frutta ed estratti naturali preparate dai tecnologi in azienda ed amalgamati con pasta di mandorle.

Tra le materie prime, oltre allo zucchero ed allo sciroppo di glucosio (aggiunto per impedire la cristallizzazione), sono incluse le paste di frutta nelle varietà ananas, arancia, ciliegia, limone, pera, mela renetta, fragola e mirtillo e gli estratti di anice e menta.

Nelle vecchie lavorazioni l'impasto ancora bollente era posto “in un piccolo cucchiaino di rame avente becco molto lungo, col quale si versa a goccia a goccia sopra una tavola di marmo; se ne formano pastiglie rotonde grandi quanto una moneta da 25 centesimi. Lo zucchero raffreddandosi diviene trasparente e durissimo”.

La confezione è ancora di carta con la classica foggia a due fiocchi a mezzo giro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le “Caramelle Classiche Dure” sono prodotte in Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le linee di produzione sono di moderna concezione per soddisfare tutte le esigenze di igienicità, nel rispetto delle tecnologie tradizionali consolidate.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di produzione e di stoccaggio sono concepiti nel pieno rispetto delle attuali norme igienico-sanitarie e climatizzati alle opportune condizioni di temperatura e di umidità relativa.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Da sempre, si dice “Caramelle di Torino” per indicare un prodotto derivante dall'esperienza nella quale si sono confrontate più generazioni.

Una prima sorta di caramella (bastoncini di zucchero di canna) fu importata dalla Siria da Goffredo di Buglione, all'epoca della prima Crociata (1097 – 1099), ma la sua vera origine è ascrivibile alla diffusione dello zucchero ottenuto dalla lavorazione industriale della barbabietola e, conseguentemente, alla scoperta ed alla produzione di confetti, di tondini di zucchero aromatizzati e delle pasticche di orzo per “mollificare la tosse”. Le prime “caramelle” furono confezionate da un

confettiere piemontesi con “sucher d’ördi” (zucchero d’orzo). L’anonimo autore de “Il confetturiere piemontese” suggeriva di far “cuocere il zuccaro alla cottura detta *caramel*” e, per conoscere quando sia a tal grado di cottura “si bagna il dito nello zuccaro e subito si mette nell’acqua fresca, indi si mette sotto i denti e se non si attacca ai medesimi, e che sii alquanto croccante, allora sarà cotto, e si versa poco per volta, sopra una pietra, indi si mette cadun pezzetto in carta. Se volere dargli qualche gusto, od odore, bisogna metterlo nello zuccaro quando bolle”.

I prodotti della confetteria erano, un tempo, consumati solo dai componenti di case reali e da nobili famiglie aristocratiche. La commercializzazione di questi prodotti incominciò solo nella seconda metà dell’800, le piccole botteghe confettiere si ingrandirono fino a diventare vere e proprie industrie e la città di Torino incominciò ad essere conosciuta per la produzione di pastiglie e di caramelle di qualità. Tra l’800 ed il ‘900 si pensò di “vestire” le caramelle sia per proteggerle sia per abbellirle. Gli incarti delle “Caramelle Classiche Dure” sono, generalmente, composti da un foglio interno di carta paraffinata e da uno esterno di carta stampata che assume la forma di “farfalla”. Inoltre, l’incarto è impreziosito da un filo d’oro e il pubblicitario Armando Testa in un suo famoso manifesto rappresenta questo prodotto grazie ad un volto di donna con un’idea fissa in testa: le caramelle classiche dure.

Le “Caramelle Classiche Dure” conquistarono tutti i mercati e poterono fregiarsi, essendo consumate dalla casa reale, di stemmi, medaglie e nodi di Savoia, simboli grafici di un successo tradizionale.

#### Bibliografia:

- Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo, Torino, 1790.
- AA.VV., *Nuovo dizionario universale tecnologico di arti e mestieri*, Antonelli, Venezia, 1832.
- Mario Marsero, *Dolci Delizie Subalpine*, Lindau, 1995.
-

**Categoria G****Prodotto n. 23****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNACCIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il "Castagnaccio" è un dolce povero a base di castagne, diffuso, un tempo, soprattutto nelle zone collinari e montane del territorio piemontese; esso presenta una pezzatura variabile tra i 600 e gli 800 grammi, una forma rotonda, un colore marroncino ed il sapore delle castagne.

Per preparare l'impasto occorrono (ingredienti per 8-10 persone): 400 gr "Marroni" lessati e passati al passaverdura oppure 300 grammi di farina di castagne, 60 gr di pinoli, 100 gr di uvetta, 100 gr di scorza d'arancia candita, una manciata di gherigli di noci, 3 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di acqua, 2 cucchiaini di olio d'oliva, un pizzico di sale, un rametto di rosmarino.

In attesa della preparazione, occorre lavare l'uvetta e farla rinvenire in acqua tiepida lasciandola ammorbidire per circa 20 minuti. In una ciotola, si mescola il purè di marroni (oppure, qualora si sia optato per la farina di castagne, la farina) con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, il latte e l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio e fluido e si aggiunge, poi, metà dei pinoli e dell'uvetta ben scolata. Si versa, infine, il composto così ottenuto in una pirofila di vetro precedentemente imburrata ed infarinata, e lo si stende con una spatola di legno fino a formare uno strato omogeneo e lo si spolverizza con i rimanenti pinoli, l'uvetta ed un po' di rosmarino tritato grossolanamente. Scaldato il forno a 180°C, si inserisce la teglia e si lascia cuocere il dolce per circa 40 minuti. Per evitare che si formi una crosta troppo dura, si può coprire il castagnaccio con un foglio di alluminio durante i primi 30 minuti di cottura. Si lascia raffreddare in forno e si serve il dolce tiepido o freddo. Il dolce può essere gustato anche il giorno seguente la preparazione.

La ricetta può avere varianti territoriali e familiari; a Villar Focchiardo (Torino), ad esempio, all'impasto sono aggiunte delle prugne secche e spezzettate e scorza d'arancia.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Castagnaccio è un dolce tradizionale delle vallate del Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione del "Castagnaccio", occorrono le normali attrezzature presenti in un laboratorio artigianale di panetteria, pasticceria o gastronomia (pirofila in vetro o coccio, cucchiaino di legno, coltello e forno).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La preparazione del “Castagnaccio” risale a tempi lontani.

Taluni narrano che la superstizione attribuiva alle foglioline di rosmarino utilizzate per profumare il “Castagnaccio”, un significato amoroso. Si credeva, infatti, che se un giovane le avesse mangiate contenute nel “Castagnaccio” offertogli da una ragazza o dalla sua famiglia, egli si sarebbe immediatamente innamorato di lei e l'avrebbe chiesta in sposa.

La coltivazione di castagne in Valle di Susa fu introdotta nel XIII secolo ad opera dei monaci certosini presenti a Montebenedetto (Villar Focchiardo); la coltivazione si attestò nel corso dei secoli basti dire che Villar Focchiardo a metà del '700 esportava, cioè vendeva, 1.696 sacchi di castagne, coltivando 574 giornate di castagneti di buona qualità.

**Bibliografia:**

- Luciana Carnino, *Il marrone è servito*, Ed Melli, Borgone di Susa, 1986, pag. 75.
- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, pag. 119.
- Prato, *La vita economica in Piemonte a mezzo secolo XVIII*, Torino 1908, pag. 285

**Categoria G****Prodotto n. 24**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CICIU D'CAPDAN**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il “*Ciciu d'Capdan*” (Bamboccio di Capodanno) è un dolce povero tradizionale cuneese e di altre zone del Piemonte (nell'alessandrino, per esempio, assume il nome di *Bragton*-Braghettone). Esso veniva offerto da padrini e madrine ai figliocci per capodanno.

Imnesso al consumo ha le seguenti caratteristiche: pezzatura a forma di bamboccio; color: dorato e sapore: dolce. Per l'impasto vengono utilizzati: kg 1 di farina, kg 0.200 di zucchero, kg. 0.250 di burro, l 0.500 di latte, g 30 lievito di birra, g10 sale, 8-10 tuorli d'uovo e un cucchiaino di zucchero caramellato. Per preparare i *Ciciu d'Capdan* si stempera in una terrina il lievito con 150-200 grammi di farina e latte tiepido, quanto basta per un impasto molto molle. Si copre l'impasto e si lascia riposare per circa 25-30 minuti. A parte si prepara la farina a fontana e nel centro si miscelano tutti gli ingredienti previsti; si incorpora, quindi, la farina e, per ultimo, il lievito (preparato in precedenza) e si impasta. A metà impasto, si cola un cucchiaino di zucchero appena caramellato per profumare. Si consiglia di fare questa parte dell'impasto la sera prima, e depositarlo in un mastello posto in luogo fresco ma non freddo fino al mattino.

Si manipola l'impasto piegandolo alcune volte per farlo sgonfiare e si procede alla formatura dei bambocci, che verranno depositati su teglie e fatti lievitare affinché raggiungano il doppio del loro volume di origine. Si pennellano, infine, con tuorlo d'uovo sbattuto e si cospargono di “monparaglia” (sferette di zucchero colorate) e si inforna a 200 °C circa.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I “*Ciciu d'Capdan*” si producono nella provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, planetaria) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione sono i comuni laboratori di panificazione e sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Le origini del prodotto in oggetto si perdono nel tempo e possono essere avvalorate da studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 25**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CIOCCOLATINO ALPINO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

L'Alpino è un cioccolatino con ripieno di crema al liquore avvolto da un pirottino di alluminio colore argento.

Il liquore è ottenuto da una miscela di aromi, la cui ricetta è segreta, immessi in alcool buongusto. La lavorazione consiste nell'inserire in appositi stampi i pirottini di alluminio che, riempiti di cioccolato gianduia, grondati e raffreddati, creano una sottile parete. La crema al liquore, preparata separatamente, è introdotta nei singoli pirottini. Questi vengono nuovamente raffreddati ed induriti per consentire la sovrapposizione dello stesso cioccolato utilizzato all'inizio. La permanenza per circa 20 minuti in frigorifero consente di dare la consistenza finale al cioccolatino. La conservazione è condizionata ad una temperatura non superiore ai 20°C ed umidità relativa massima del 50%, il prodotto mantiene la sua caratteristica fragranza per circa 60 gg.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione degli Alpini avviene a Torino.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Fra le materie prime, è inclusa la Nocciola tonda gentile delle Langhe, utilizzata sia nella parete esterna, sia nel ripieno dell'Alpino. L'imballaggio del cioccolatino avviene con materiali quali incarti di alluminio, fascette e scatole di cartone.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La conservazione è effettuata in locali climatizzati (temperatura 16-17°C e umidità relativa max 40%). I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La formula dell'Alpino è stata creata nel 1922 ed il nome è stato scelto con il suggerimento degli ufficiali degli Alpini, la cui caserma era confinante con la sede dell'azienda dove venne inventato.

La produzione degli Alpini nel torinese è documentata da atti sul "brevetto per marchio d'impresa" rilasciato il 27 luglio 1935 e da lettere di corrispondenza che provengono da tutta Italia e dall'estero (New York, 7 gennaio 1937) e che testimoniano la richiesta di questi cioccolatini già dal 1936.

**Categoria G****Prodotto n. 26**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CIOCCOLATINO CREMINO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

IL “Cremino” è un cioccolatino costituito da due strati di cioccolato gianduia inframmezzati da una pasta di cioccolato contenente nocciole, caffè o limone. Oltre le selezionatissime materie prime del cioccolato, si utilizzano pasta di nocciole del Piemonte (Tonda Gentile delle Langhe), pasta di caffè ed estratto di limone di Sicilia.

Il prodotto è incartato in alluminio ed avvolto con una fascetta di carta.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il “Cioccolatino Cremino” è prodotto in Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le linee di produzione sono di moderna concezione per soddisfare tutte le esigenze di igienicità, nel rispetto delle tecnologie tradizionali consolidate.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di produzione e di stoccaggio sono concepiti nel pieno rispetto delle attuali norme igienico-sanitarie e climatizzati alle opportune condizioni di temperatura e di umidità relativa.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Nel 1858, Ferdinando Baratti, che già nel 1853 lavorava come cameriere in uno dei più importanti caffè di Ivrea ed era così svelto da essere soprannominato familiarmente dagli avventori “friciulin”, conobbe a Torino Edoardo Milano e, insieme, decisero di aprire una confetterie-liquoreria in Via Dora Grossa.

I due amici, grazie al patrimonio ricevuto da Edoardo Milano in dote dalla moglie, dopo aver acquistato macchinari più moderni ed aver studiato nuove ricette, iniziarono la produzione di prodotti che sarebbero stati legati alla storia del Piemonte, tra i quali si annoverano i “Cioccolatini Cremi”. Sull’onda dei successi ottenuti, nel 1875 fu inaugurato a Torino, in Piazza Castello, il salone pubblico di gusto tardo liberty tutt’ora esistente.

I primi documenti ufficiali attestanti la produzione dei cremi risalgono, tuttavia, al 1934.

Bibliografia:

➤ Mario Marsero, *Dolci Delizie Subalpine*, Lindau, 1995.

**Categoria G****Prodotto n. 27**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CIOCCOLATINO GRAPPINO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il *Grappino* è un cioccolatino al liquore con ripieno liquido di grappa invecchiata (classico prodotto Piemontese).

La lavorazione consiste nel preparare a caldo (110°C) il ripieno (anima), composto di sciroppo di acqua e zucchero con l'aggiunta di grappa invecchiata; il tutto è colato in alveoli di amido prestampato. Raffreddandosi, la soluzione sovrassatura crea una cristallizzazione esterna dello zucchero che congloba il distillato. Le "anime" sono separate dall'amido e ricoperte di cioccolato; dopo una permanenza di circa 15 minuti ad una temperatura di 13-14°C, il cioccolatino finito viene incartato ed etichettato con alluminio e fascette.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione dei cioccolatini in oggetto avviene a Torino, mentre la grappa proviene da Chiaverano, sul lago morenico omonimo della serra di Ivrea.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Fra le materie prime utilizzate, è compresa la grappa che consentì una notevole rivalutazione di immagine e di gusto, facendo conoscere le diverse caratteristiche ottenibili dalla distillazione delle vinacce e relativo invecchiamento. L'imballaggio del cioccolatino avviene con materiali quali incarti di alluminio, fascette e scatole di cartone.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La conservazione è effettuata in locali climatizzati (temperatura 16-17 °C e umidità relativa max 40%). I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il nome e le caratteristiche del "*Grappino*" sono stati brevettati nel 1968, ma erano già prodotti dal 1962. In quell'anno, il proprietario dell'azienda che oggi produce i cioccolatini cercò di abbinare la grappa invecchiata di Chiaverano con il cioccolato e ne ottenne un ottimo risultato: la conservazione è limitata a circa 4 mesi, rispettando le condizioni di temperatura (max 20°C) e umidità relativa (max 50%).

La produzione del Cioccolatino Grappino, nel torinese, è documentata da atti sul "brevetto per marchio d'impresa" e da lettere di corrispondenza che testimoniano la richiesta di questi cioccolatini già dal 1970.

**Categoria G****Prodotto n. 28**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CÖPETA – COPPETTE DI S. ANTONIO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione della “Cöpeta” comprendono noci e nocciole tostate, miele, zucchero e ostie rotonde. I quantitativi sono variabili in funzione della quantità di prodotto che si vuole ottenere. La realizzazione di questo dolce prevede che si privino le noci delle pellicine, le si tritino e le si impastino con lo zucchero (caramellato al punto giusto portandolo a cottura in un apposito recipiente per alcuni minuti). Ottenuto un impasto piuttosto denso, lo si incorpora di nocciole tritate e miele, lo si dispone tra due dischetti di ostia, che hanno un diametro di 10 cm circa, e lo si lascia raffreddare.

Si ottiene così una “Cöpeta” che ha un'altezza di circa 1 cm. Solitamente, viene preparata nella stagione invernale.

Questo dolce si può conservare alcuni mesi in vaso di vetro ermeticamente chiuso in quanto teme l'umidità.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La “Cöpeta” è un dolce tradizionale di Dogliani (Cuneo) e del monregalese e con il nome “Coppette di S. Antonio” lo si può trovare anche in alcune panetterie dell'alessandrino in occasione della festività di S. Antonio che si celebra il 17 gennaio.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati per la preparazione, la conservazione e l'imballaggio della cöpeta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di produzione e confezionamento di questo dolce rispettano le normative vigenti riguardanti l'igiene alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La ricetta della cöpeta si tramanda almeno da quattro generazioni, di famiglia in famiglia. Nel medioevo i biscotti e la pasticceria secca erano preparati spesso dai monaci nei conventi. Spesso la tecnica era la stessa con cui preparavano le ostie per la messa. Le “cöpete” rappresentano una conferma di quest'antica tradizione.

Bibliografia:

➤ Mario Busso, Carlo Vischi, Dolce & Piemonte, Il Gusto, 2000, p. 50-51.

**Categoria G****Prodotto n. 29**

<b>1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  <u>DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  CONFETTERIA</u></b>
---

<b>2) NOME DEL PRODOTTO: COPPI DI LANGA</b>
---

<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
--

I “Coppi di Langa” sono biscotti secchi prodotti artigianalmente con alcuni ingredienti caratteristici della tradizione piemontese: nocciola “Tonda Gentile delle Langhe e miele millefiori da apicoltura dell’Alto Monferrato. Gli ingredienti sono noti ma non la ricetta che è gelosamente custodita da una pasticceria di Canelli (Asti).

La lavorazione ha inizio impastando il burro con lo zucchero e l’albume d’uovo, fino ad ottenere una crema omogenea; poi si aggiunge, sempre mescolando, farina di nocciole (ottenuta dopo tostatura, pelatura e macinazione di nocciole), miele, farina di grano tenero, lievito secco e sale. Dopo una notte di riposo a 4°C, la pasta viene stesa su di una sfogliatrice a 3 mm di altezza circa e, successivamente, tagliata e sagomata con rulli specifici. La cottura, ad una temperatura di 200°C per 15 minuti circa, avviene in teglie ondulate, disponendo i biscotti ad uno ad uno sulle teglie che conferiscono la classica forma dei coppi, le “tegole” delle tradizionali cascine di Langa.

<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
------------------------------

La zona di produzione dei “Coppi di Langa” è Canelli (Asti).
--

<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  PRESENTE SCHEDA</b>
---

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei “Coppi di Langa” sono: impastatrice a braccia tuffanti per l’impasto, raffinatrice a rulli di porfido per la macinazione delle nocciole e setaccio per la pelatura, sfogliatrice per laminare l’impasto, rullo formatrice, teglie in alluminio teflonate e forno di cottura.

Il confezionamento avviene togliendo a mano dalle teglie i “Coppi di Langa” che vengono successivamente adagiati negli appositi alveari, sigillati in plastica termoretraibile per conservarne la fragranza e chiusi nelle apposite scatole.

<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE</b>
--

I locali dove sono effettuate le operazioni di lavorazione, conservazione e confezionamento, rispettano le attuali normative riguardanti l’igiene degli alimenti.
---

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  VENTICINQUE ANNI</b>
---

La produzione iniziò nel 1970 ad opera di un pasticcere di Canelli che iniziò nel 1970 ad elaborare e sperimentare una ricetta di biscotto secco a base di soli ingredienti tradizionali piemontesi. Inizialmente il prodotto era commercializzato come “tartelletta” ed era offerto insieme ad altra biscotteria; solo più tardi il biscotto assunse la caratteristica forma che ha tuttora.

**Bibliografia:**

- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, p. 52.

**Categoria G****Prodotto n. 30**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CRASANZIN o CRESCIENZIN**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Il Crasanzin o Crescianzin è una pagnotta tipica della Valle Antrona a base di farina integrale di segale, con l'aggiunta di frutta secca.**

Il prodotto si ottiene impastando farina integrale di segale, con l'aggiunta di noci e/o nocciole e/o mandorle e/o uva americana appassita o fichi secchi.

Una volta che il tutto è ben amalgamato, si formano i pani, ornando la superficie con gherigli di noci e zucchero.

Per Natale, in alcuni paesi ossolani, al pane veniva data la forma di un pupazzetto, con evidente riferimento a Gesù Bambino.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il pane dolce in oggetto è una tipica produzione delle Valli dell'Ossola, in particolare Valle Antrona e Valle Vigezzo, nella Provincia del Verbano Cusio Ossola.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Per la produzione del Crescianzin, occorrono le normali attrezzature per la produzione del pane (forno a riscaldamento diretto o indiretto, impastatrice, ecc.). Una volta, per la cottura si utilizzavano antichi forni a legna.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari ed è conforme alle attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il pane dolce in oggetto ha origini lontane nel tempo e la sua tecnica di produzione viene tramandata da panettiere a panettiere; ciò è stato rilevato nel corso di interviste effettuate ad anziani abitanti della zona di produzione.

**Bibliografia:**

- Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985
- Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino, 1878.
- Renzo Mortarotti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola, 1979.
- Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino, 1835 – 1856.
- Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino, 1845.
- Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola 1913.
- Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco*, Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola, Torino 1896.
- Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976.

**Categoria G****Prodotto n. 31**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CROCANTI DEL CIAVARIN**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I "Crocanti del Ciavarin" sono dolci di pasticceria secca, nati in alternativa ai tradizionali croccanti di mandorle che si vendono ancora oggi nelle fiere; sono dolci secchi, ben cotti, simili agli "ossi da mordere" con le mandorle al posto delle tradizionali nocciole.

Gli ingredienti utilizzati sono: zucchero, farina di mandorle, farina di granoturco, uova, latte, buccia di limone, acqua di fior d'arancio e lievito chimico (bicarbonato d'ammonio).

Si impastano gli ingredienti in modo da ottenere un impasto consistente che viene spianato sul tavolo fino ad avere una sfoglia di uno spessore di circa 2 cm. Lo strato di pasta è tagliato in dadi di piccole dimensioni che vengono posti nelle teglie ed infornati a 200°C.

Il prodotto che si ottiene è friabile, dal gusto caramellato ed emana un intenso profumo di mandorle e fiori di arancio.

La denominazione "del Ciavarin" deriva dal fatto che il panettiere-pasticcere che "inventò" il prodotto in oggetto, probabilmente, alternava al mestiere di fornaio quello di fabbro specializzato nel forgiare le chiavi.

I "Crocanti del ciavarin" possono essere commercializzati sfusi in sacchetti trasparenti e richiudibili; così confezionati i dolci mantengono ottime caratteristiche organolettiche per un periodo di 3 mesi.

Il metodo di produzione è rimasto inalterato nel tempo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

In passato la produzione avveniva a Candelo, mentre attualmente avviene in un laboratorio di pasticceria di Cossato (Biella).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono: impastatrice, tavolo, matterello, tagliere, teglie per la cottura e forno. Esse sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione e il confezionamento dei "Crocanti del ciavarin" sono normali laboratori di pasticceria a norma HACCP.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I “Crocanti del Ciavarin” sono dolci che venivano prodotti tra la fine dell’Ottocento e gli inizi del Novecento da un fornaio-pasticcere chiamato “ciavarin” che aveva il forno fuori le mura del Ricetto di Candelo. Egli alternava, al mestiere di fornaio, quello di fabbro specializzato nel forgiare le chiavi da cui il soprannome “ciavarin”.

Esiste la documentazione della ricetta riportata su un “libro di ricette”, scritto a mano, nell’800, con le dosi espresse in libbre ed once.

E’ stato, inoltre, possibile reperire numerose testimonianze orali di persone in età avanzata, intervistate dal sindaco di Candelo, Mariella Bollino, in occasione di ricerche storiche effettuate nell’ambito della creazione dell’ecomuseo della vitivinicoltura candelese, che attestano la produzione nel territorio di Candelo dei “Crocanti del Ciavarin”.

**Bibliografia**

- Mina Novello, *Crucant e turcetùn tra le ricette di Pezzaro pasticceri dal 1576*, Eco di Biella, 22 marzo 1999
- *Pasticceria Pezzaro, le radici salde di una famiglia “dolce” da 5 secoli*, La nuova provincia di Biella, 18 dicembre 1999

**Categoria G****Prodotto n. 32**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FARINATA DI CECI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La "Farinata di Ceci" è una focaccia salata, sottile, che deve essere consumata calda ed è da quest'ultima caratteristica che deriva la locale denominazione "*Bela Cada*". Essa si ottiene utilizzando farina di ceci, acqua, olio d'oliva, un pizzico di sale, pepe e, facoltativamente, due cipolline fresche. Dall'amalgamazione di detti ingredienti si ottiene un impasto liquido che, lasciato riposare per circa 2/3 ore, viene sistemato in un'apposita teglia di rame per la cottura in un forno a legna, con fiamma viva per circa 10/15 minuti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La "Farinata di Ceci" ("*Bela Cada*") è un prodotto tradizionale della zona appenninica territorialmente compresa tra la Provincia di Alessandria e quella di Genova.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

**Per la preparazione della "Farinata di Ceci" occorrono, oltre alle normali attrezzature presenti in un laboratorio artigianale, la teglia in rame ed il forno a legna.**

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

La "Farinata di Ceci" è prodotta in caratteristici laboratori artigianali in regola con le vigenti norme di sicurezza igienico-sanitarie degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La "Farinata di Ceci" è citata esplicitamente in documenti notarili ancora esistenti ed in vari ordini e bandi campestri del 1500, 1617 e 1620.

La diffusione di esercizi commerciali che, considerata la crescente richiesta da parte dei consumatori, offrono prodotti da asporto, quali le pizze, stanno lentamente sostituendo nel suddetto territorio piemontese, i caratteristici negozi della "*Bela Cada*" nei quali la farinata era l'unico prodotto che era proposto.

Tuttavia, la particolare tipicità dei locali di produzione della "Farinata di Ceci" e le storie di diverse famiglie locali che si tramandano detta attività da generazioni sono la testimonianza esistente che la produzione è consolidata nel tempo.

Si può ricordare una particolare figura acquese chiamata "*Ratin*" che, con un mezzo a pedali appositamente attrezzato, negli anni '50, effettuava anche un servizio itinerante di distribuzione della farinata per la città.

**Categoria G****Prodotto n. 33**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FIACA'**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I *Fiacà* sono tradizionali schiacciatine di pane dolce che si ottengono impastando farina di mais macinata finemente e farina bianca con poca acqua; si aggiungono burro, zucchero, uva sultanina e lievito. Gli ingredienti devono essere ben impastati fino ad ottenere un amalgama omogeneo.

Si lascia riposare l'impasto per un'ora, lo si divide in tanti pezzi per formare tante "*michette*" (pagnotelle) e, quindi, si lasciano nuovamente riposare per un po' di tempo; successivamente, le pagnotelle vengono schiacciate in modo che siano "*fiacà*", termine piemontese che significa "ammaccato e pesto" e si mettono a lievitare.

Quindi, con un dito, si fa il caratteristico buco "cieco", nel centro della michetta, come un ombelico. Si dispongono su apposite forme e si mettono a cuocere in forno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I *Fiacà* vengono prodotti nel comune di Andorno Micca.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione dei *Fiacà* non presentano caratteristiche particolari e sono quelle normalmente presenti nei laboratori di pasticceria o panetteria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione (laboratori di pasticceria o panetteria) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le normative igienico-sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

I *Fiacà* sono dolci confezionati ad Andorno Micca, da generazioni, nel periodo di Carnevale; ciò è stato oralmente testimoniato da anziani intervistati nella zona di produzione.

Bibliografia:

- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA Piemonte
- Bianca Rosa Gremo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed. Leone Griffa

**Categoria G****Prodotto n. 34**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FINOCCHINI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I "Finocchini" sono biscotti di forma rettangolare e presero il nome dai semi di finocchio contenuti nell'impasto. Simili ad una fetta biscottata, hanno una lunghezza di circa 8-10 centimetri e presentano un aspetto dorato. Essi sono molto digeribili grazie alla particolare cottura cui sono sottoposti.

I "Finocchini" sono chiamati anche "Fenoglietti" o "Maggiorini" dal nome del loro pasticcere inventore.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: uova, farina, zucchero, semi di finocchio, miele, lievito, gocce di essenza di anice.

Si montano le uova intere con lo zucchero e, quindi, si impastano con la farina ed il miele fino ad ottenere un composto omogeneo.

Si adagia la pasta così ottenuta in una teglia rettangolare unta, facendo uno strato ben livellato ed alto circa tre dita.

Si inforna per 30/40 minuti in forno caldo a 200° finché la crosta sia dorata. Dopo raffreddamento, si toglie il composto dalla teglia e si tagliano tante fette verticali della larghezza di circa un dito e della lunghezza di circa 8-10 centimetri.

Infine, si passano le fette ottenute in forno per la tostatura, finché siano appena imbrunite.

I "Finocchini" sono simili nel gusto agli *Anicini*, ma la loro consistenza è molto più soffice.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I "Finocchini" sono prodotti nella zona dell'astigiano e del torinese, ma i più famosi sono quelli di Refrancore (Asti).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei "Finocchini" sono sbattiuova, teglia rettangolare e forno.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I "Finocchini" sono prodotti nei locali dei laboratori artigianali di pasticceria, in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I “Finocchini” sono nati a Refrancore (Asti). Si narra che la loro origine si debba ad un pasticcere che aveva iniziato a sfornare biscotti all’uovo cotti e tostati, e che, per errore, versò anche aroma di anice nell’impasto di Pan di Spagna. Il risultato di questo “errore” fu molto apprezzato dagli abitanti del luogo, ed è così che ebbe inizio la produzione di questo biscotto.

**Bibliografia:**

- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, p.53.
- Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, 1996, p. 44.

**Categoria G****Prodotto n. 35**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FOCACCIA DI SUSA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La Focaccia di Susa è un prodotto da forno tipico della Val di Susa i cui ingredienti, indicati in ordine di quantità decrescente, sono: farina di grano tenero 0, burro, zucchero, uova, sale e lievito di birra.

La produzione inizia mescolando le uova col burro e lo zucchero; quando il tutto è ben spumoso si aggiungono gli altri ingredienti e, in ultimo, il lievito di birra; il tutto viene impastato con la impastatrice e lasciato a lievitare per due ore. A questo punto, l'impasto viene suddiviso in parti: a ciascuna di esse si dà la forma di una sfera, che, poi, viene allargata in una spianata rotonda di diametro variabile (da 28 a 50 cm) e dello spessore di cm 1,5. La spianata così ottenuta viene lasciata riposare da un'ora ad un'ora e mezza, poi, se ne rialza il bordo con le dita e si cosparge la focaccia di zucchero semolato, infine, sulla superficie del dolce vengono praticati dei fori, per evitare il formarsi di bolle. Alcuni panettieri formano sulla superficie della focaccia alcune decorazioni: le più comuni rappresentano una stella, un cuore, una colomba o un ferro di cavallo e vengono scelte a seconda delle occasioni. Per la festività dell'Epifania, si usa mettere nell'impasto una fava come nella "fugassa 'd la befana". Concluse queste operazioni, la focaccia viene messa a cuocere in forno ad alta temperatura (circa ai 500° C) per far sì che lo zucchero caramelli, facendo, ovviamente, attenzione a non lasciarla bruciare.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La focaccia di Susa è un dolce tipico della città di Susa

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico – sanitaria. Per riscoprire il gusto originario della focaccia, sarebbe, però, indispensabile utilizzare come ingrediente il burro ottenuto da latte non pastorizzato prodotto negli alpeggi della Val di Susa.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La "focaccia di Susa" è prodotta in laboratori artigianali di panetteria. I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con le nuove normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

L'origine è sicuramente antica e deriva da lavorazioni di panettieri che, partendo dai pani a bassa lievitazione, che potevano già esistere all'epoca dei Romani, fino al Medioevo hanno man mano utilizzato nuovi ingredienti: uova e burro con l'aggiunta, prima, di miele e poi dello zucchero. La quantità di zucchero e burro è aumentata con l'introduzione, dopo la seconda guerra mondiale, delle farine di forza importate dal Nord America, più facili da lavorare.

Comunque, la tradizionalità della focaccia di Susa è dimostrata da una ricetta manoscritta del 1870 di un fornaio segusino.

**Categoria G****Prodotto n. 36**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FOCACCIA NOVESE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

La "Focaccia Novese" è prodotta unicamente dai panettieri con licenza di panificazione sulla base di un'antica ricetta che si è tramandata nel tempo.

La "Focaccia Novese" è prodotta con farina grano tenero tipo 00 (W300), acqua, olio extra vergine di oliva, strutto, lievito compresso selezionato, estratto di malto, sale, senza aggiunta di additivi alimentari.

La "Focaccia Novese", all'atto dell'immissione al consumo, ha le seguenti caratteristiche:

- pezzatura della lamella: kg 1 circa;
- spessore della lamella: cm 1 circa;
- colore della crosta: dorato (colore del grano maturo);
- aroma del pane casereccio con profumo genuino di olio di oliva;
- sapore: fragrante;
- umidità massima: 25%.

**Metodiche di lavorazione e di conservazione**

L'impasto viene fatto immediatamente prima della cottura.

Dosi:

kg 1 di farina di grano tenero tipo "00" (W300);

kg 0,550 acqua (impasto morbido) 55%;

g 50 olio extra vergine di oliva 5%;

g 40 strutto commestibile 4%;

g 25/50 lievito compresso selezionato 2,5/5%;

g 20 di sale 2%;

g 10 estratto di malto 1%.

Procedura:

Tempo di impasto con impastatrice a forcella 30 minuti, con spirale 15 minuti.

Temperatura dell'impasto 22°C.

Prima lievitazione: riposo di quindici minuti, quindi, piegatura dell'impasto.

Seconda lievitazione: riposo di ulteriori quindici minuti, poi, si compongono le pezzature proporzionate alle caratteristiche della teglia che misura normalmente cm 40X60 e contiene kg1 circa di impasto (30/35 grammi ogni 10x10 centimetri circa).

Appena la pasta si rende elastica, stiratura (con garbo e delicatezza) della pasta nelle teglie unte. Ungere la superficie della pasta.

Far riposare per 15 minuti, oliare ulteriormente e spruzzare leggermente di acqua e sale la pasta spianata. Adattare alla teglia la pasta con la pressione dei polpastrelli in modo da lasciare traccia di alveoli senza bucare la lamella.

Far riposare la pasta per 20-30 minuti.

Cuocere con forno tradizionale a piano di cottura alla temperatura di 230°C per 18/20 minuti e pennellare appena sfornata con olio crudo.

E' escluso l'uso di forni continui e a microonde. E' vietato l'uso di pasta refrigerata.

Lo spessore della lamella di focaccia in origine era, dunque, molto sottile, così come viene prodotta ancora oggi, anche se il processo di lavorazione è leggermente modificato dopo l'introduzione del forno a riscaldamento indiretto nei panifici e l'uso delle teglie.

Infine, una delle caratteristiche che rende la "Focaccia Novese" diversa da altri tipi di focaccia è la cosiddetta "stiratura" e successivamente "bucatura", attraverso la quale si ottengono dei piccoli alveoli che trattengono meglio l'olio che viene pennellato sulla lamella al termine della cottura.

La stiratura è resa possibile dalla particolare elasticità della pasta che il panificatore può ottenere solo attraverso il processo di impasto e di lievitazione sopra descritto. Ottenute le pezzature di pasta, il panettiere stende sulla teglia solamente "stirando" la pasta stessa. La pasta viene tirata, con garbo e delicatezza, da due lati in modo, appunto, che si stiri e viene, poi, posata sulla teglia senza altre manovre, a differenza di altri tipi di pasta per focaccia che, per essere stesa sulle teglie, deve essere schiacciata con le mani se non addirittura stesa con il matterello o con mezzi meccanici.

E' importante ribadire che, a differenza di altri prodotti simili, il processo di lavorazione di stiratura rende la "Focaccia Novese" molto sottile e, nello stesso tempo, morbida e friabile.

L'immissione al consumo della "Focaccia novese" può avvenire in pezzature di diverso taglio e forma e deve essere venduta sfusa ed a peso. Non potrà essere commercializzata in confezioni preconfezionate, in confezioni sottovuoto, né in contenitori di plastica affinché non sia alterato il gusto del prodotto che, preferibilmente, deve essere consumato appena sfornato.

Per la "Focaccia Novese" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria IGP da parte della Associazione Panificatori della Provincia di Alessandria. La comunicazione di tale richiesta è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni del Novese e dell'Ovadese in Provincia di Alessandria.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento indiretto, impastatrice, teglie) rispettano l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione e di commercializzazione rispettano l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La focaccia è una variante del pane. La nascita della “Focaccia Novese” è da farsi risalire anche ad una necessità reale del panettiere: mitigare la temperatura del forno nel quale, poi, cuocere il pane. Infatti, l’uso del forno a legna non permetteva al panificatore un controllo costante delle temperature del forno stesso. Occorreva, perciò, trovare un sistema per verificare il crescere della temperatura che fosse in grado di stabilire quando la stessa aveva raggiunto il livello necessario per la cottura del pane, il quale necessita di una temperatura costante.

Per sua natura, la temperatura del forno a legna cresceva con il passare del tempo anche perché la struttura del forno, fatta di mattoni refrattari, tratteneva il calore senza disperderlo.

Una spianata di pasta, la focaccia appunto, permetteva di accertare velocemente i tempi di cottura della pasta stessa e offriva la possibilità al panettiere di rendersi conto se la temperatura era al punto giusto, per cominciare ad infornare il pane.

Le origini della Focaccia Novese sono assai remote, allo scopo di documentare la tradizionalità del prodotto sono state allegate delle fatture antecedenti a venticinque anni.

**Categoria G****Prodotto n. 37**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FUGASCINA DI MERGOZZO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

La focaccia dolce detta *Fugascina* è un prodotto a base di burro, zucchero, farina tipo “00”, uova, marsala, limone, lievito in polvere. Viene lavorata con l’impastatrice, spianata e tirata a mano e tagliata a quadretti appena sfornata.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La focaccia dolce viene prodotta nel Comune di Mergozzo (VB).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

La preparazione della focaccia dolce presuppone l’utilizzo di un’impastatrice, una lavorazione a mano ed un forno per cottura.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di produzione del prodotto in oggetto sono tutti opportunamente piastrellati, in conformità alle attuali normative riguardanti l’igiene degli alimenti. Per la conservazione, in attesa della vendita, il prodotto è contenuto in scatole di carta conformi alle normative comunitarie.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Il prodotto è preparato, da secoli, nella ricorrenza della festa rionale di Santa Elisabetta (4 luglio). La produzione della focaccia dolce nel Comune di Mergozzo risale, quindi, a tempi antichi ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 38****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: FUGASSA D'LA BEFANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La “*Fugassa d’la Befana*” è un prodotto tipico della provincia di Cuneo e di altre zone del Piemonte (nell’Alessandrino, per esempio, con trascurabili variazioni di forma, assume la denominazione di “*Fugassa col Carsent*”). La “*Fugassa d’la Befana*” ha un aspetto rotondo, a forma di margherita, un colore dorato ed un sapore dolce.

Per preparare l’impasto della “*Fugassa d’la Befana*” occorrono g 2.000 di lievito naturale (ottenuto da lievito madre, farina e acqua), g 4.500 di farina ad alto tenore proteico, g 1.270 di burro morbido, g 980 di tuorli, g 48 di sale, g 1.600 di cubetti canditi di arancia e di cedro e vaniglia.

Si impasta bene, si fa lievitare per tutta la notte al coperto a circa 23 °C e, al mattino, si fraziona del peso che si vogliono fare le focacce. Si fa riposare una decina di minuti e si schiaccia ogni pezzo fino ad ottenere uno spessore di circa 2,5 cm, sistemato su teglie con carta da forno. A questo punto, si taglia a spicchi senza raggiungere il centro, tipo margherita. Ogni spicchio a fantasia, va attorcigliato o accavallato uno sull’altro per 1/3 sopra lo spicchio vicino e si fa lievitare a 27 °C.

Si lucida la superficie con albume e si cosparge di granella di zucchero. Si cuoce in forno a circa 200°C. La “*Fugassa d’la Befana*” si conserva in luogo asciutto e si consuma entro 1–2 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La *Fugassa d’la Befana* viene prodotta nella provincia di Cuneo e in altre zone del Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, planetaria e teglie) sono aderenti con l’attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La “*Fugassa d’la Befana*” è prodotta in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria. I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con le nuove normative riguardanti la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

E’ un dolce molto antico che può essere paragonato con il panettone e la colomba pasquale, ma si pensa sia, addirittura, più antica.

E’ nata come dolce nelle feste familiari o di gruppo; era un dolce con sorpresa, infatti, internamente a due petali, si introducevano due fave una bianca e l’altra nera. I malcapitati che trovavano la fava bianca dovevano pagare la focaccia e quelli della fava nera il vino.

**Categoria G****Prodotto n. 39****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: GIANDUIOTTO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il celebre Gianduiotto è un cioccolatino a forma di spicchio o barchetta rovesciata, ottenuto impastando cacao, zucchero e le famose nocciole tonde gentili del Piemonte, rinomate per la loro qualità fine e gustosa. Il suo colore bruno varia a seconda delle miscele di cacao utilizzate, mentre la caratteristica forma deriva da antichi sistemi di lavorazione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del prodotto in oggetto comprende tutto il Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Nelle attuali produzioni industriali, il gianduiotto viene ottenuto con una pasta di cioccolato più ricca di burro di cacao rispetto al passato, per facilitarne la lavorazione.

Il processo produttivo passa attraverso diverse fasi quali: miscelazione, raffinazione e concaggio a secco degli ingredienti (pasta di cacao, pasta di nocciola e zucchero). A questo punto della lavorazione, viene aggiunto all'impasto il burro di cacao e la miscela subisce nuove lavorazioni: stoccaggio, temperaggio, colaggio in stampi, raffreddamento, smodellaggio ed incarto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Nato nel 1865, il Gianduiotto è oggi conosciuto in tutto il mondo e, ovunque, parla della città di Torino.

Già da tempo si fabbricava cioccolato alla nocciola ma utilizzando nocciole a pezzetti non tostate. L'idea di amalgamare al cioccolato le nocciole tostate e tritate venne a Michele Prochet.

Alcuni cronisti sostengono che l'invenzione della "pasta Gianduia" sia nata da uno stato di necessità: Napoleone, con il blocco continentale, aveva reso quasi impossibile ai confettieri piemontesi il rifornimento di cacao, il cui prezzo, nel frattempo, era salito alle stelle. Così, per continuare a produrre il cioccolato, gli ingegnosi subalpini avrebbero pensato di unire al cacao un frutto di casa: le nocciole. Già nel 1852, Michele Prochet produceva questa pasta di cioccolato e nocciole ma, solo nel 1865, vennero messi in commercio i "Gianduia", popolarmente chiamati "gianduiotti".

Il padrino di questo nuovo cioccolatino è proprio Gianduia, la simpatica maschera piemontese. Nell'800, durante il carnevale, a Torino, era consuetudine allestire una grande fiera e la gente accorreva da ogni parte del Regno. Finché durava il carnevale, non era più il re, ma "sua Maestà Gianduia" a governare bonariamente la città con leggi e decreti. Fu durante il carnevale che

Gianduia assaggiò i già popolari cioccolatini e, constatandone di persona la squisitezza, autorizzò il produttore a chiamarli col suo nome. Intanto, Michele Prochet, per i suoi meriti nel campo della lavorazione del cioccolato, venne inviato, nel 1867, a far parte dell'Accademia di Francia.

Per molti aspetti il gianduiotto è carico di significati allegorici legati al carnevale. Il profilo del cioccolatino ricorda l'ala del cappello della popolare maschera – come ebbe ad osservare il celebre burattinaio Giovanni Battista Sales. Simbolo di regalità è, invece, la stagnola che lo ricopre, una vera e propria novità per quei tempi: il gianduiotto è stato il primo cioccolatino ad essere incartato!

Il suo successo si deve innanzi tutto alle sue qualità ma la sua fortuna commerciale venne affidata a decine di maschere Gianduia che distribuivano sorrisi e cioccolatini, accompagnandoli con inchini e spiritose battute.

Agli inizi, la lavorazione era tutta manuale: la massa di cioccolato veniva impastata a mano poi lavorata con una coltella grande rettangolare e con una più piccola fino a ottenere una viscosità, una consistenza e una fluidità ottimali. Infine, sempre utilizzando le due coltelle, gli abili “*cicولاته*” scodellavano il cioccolatino dandogli la caratteristica forma a spicchio. Successivamente, si ottenne il gianduiotto per “*estrusione*”, producendo una pasta continua nella caratteristica forma a spicchio, tagliata in modo regolare dalle “*cicولاته*”. I gianduiotti venivano, poi, sistemati su fogli di carta velina in piccoli plateaux; dopo aver riposato in ambienti freschi, venivano ripresi e incartati manualmente.

La produzione e la lavorazione dei gianduiotti nel torinese è documentata da molti studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 40****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: GRISSINO RUBATÀ****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Gli ingredienti del grissino Rubatà (*Ghersin Robatà*) sono: farina di grano tenero 0 oppure 00, acqua, lievito e sale.

Secondo alcuni panificatori (Panificatori delle Valli di Lanzo e delle Valli Chisone e Germanasca) nel prodotto tradizionale non dovrebbero essere presenti grassi di origine animale e vegetale, secondo altri, invece, il Grissino Robatà tradizionale potrebbe anche contenere strutto oppure olio e strutto (Panificatori di Torino). Nel prodotto tradizionale monregalese può essere presente anche latte e/o burro (Panificatori di Cuneo).

Le fasi della panificazione del grissino comprendono: l'impasto della farina con gli ingredienti di cui sopra, la preparazione della forma, la lievitazione e la cottura in forni a temperatura decrescente da 250° C ai 200° C e che, a differenza del pane, è prolungata per eliminare, in tal modo, tutta l'acqua contenuta. Ne consegue un prodotto leggero e friabile, facilmente assimilabile in quanto parte dell'amido si trasforma in destrina e maltosio che facilitano notevolmente la digeribilità del prodotto. Un tempo, i forni impiegati erano tutti a legna, attualmente sostituiti da quelli elettrici.

Per questo tipo di grissino, il filoncino verrà allungato tramite arrotolamento per compressione manuale sul tavolo da lavoro (soltanto sino a 40 cm circa). Sull'impasto rimarranno, pertanto, le impronte delle dita del grissiniere e, inoltre, i grissini non vengono frammentati dopo la cottura.

Il termine *Rubatà* deriva da *Robat*: attrezzo agricolo d'un tempo, munito di un grosso cilindro di legno, che trainato sul terreno lavorato lo spianava per compressione.

Pertanto *Rubatà* sta a significare una particolare foggatura del grissino, ottenuta per arrotolamento, da compressione manuale sul tavolo di lavoro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I Grissini Rubatà sono prodotti tradizionali di Chieri (Torino), Andezeno (Torino) e del Monregalese (Cuneo).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, col tempo, si sono evolute ed adeguate alle normali pratiche dei prodotti da forno. I laboratori sono, pertanto, a norma, sottoposti a controlli dei servizi competenti dell'A.R.S. locale e, per lo più, prevedono: impastatrice, attrezzature varie per predisporre il prodotto alla cottura, forno a fuoco indiretto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali per la lavorazione sono costituiti da laboratori di panificazione, realizzati secondo la norme igienico-sanitarie vigenti, sotto il controllo dell'A.S.L. locale.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il termine grissino deriva da “*grissia*” o “*gherssa*” il pane, un tempo, a forma allungata e stretta, usato in tutto il Piemonte, simile all'attuale *bagette* francese. Esasperando la forma allungata del pane e assottigliandola sempre più, è nato il grissino; la paternità è, tutt'oggi, molto discussa; di certo fece la comparsa alla metà del 1600.

Il termine rubatà significa “arrocolato” ed era un tipo di pane “da festa” per le famiglie benestanti del '600 – '700. Veniva e viene usato per degustare meglio il vino, i salumi ed i formaggi.

A riprova che trattasi di un prodotto caratteristico ed antico, si può notare come dall'archivio storico del Comune di Mondovì in un documento del 1793 riguardante le tasse del pane, venga tra gli altri menzionato “...*pane lungo bianco detto lavato, ed il detto rubattato, ogni lib. Soldi 2,4...*”. I cereali, a quei tempi venivano, dopo la mietitura, battuti a mano e poi macinati nei mulini sparsi per le Valli.

Le macine dei mulini erano costituite da ruote di pietra grigia azionate da una grande ruota di legno che funzionava con la potenza dell'acqua.

Anche i forni erano distribuiti nei paesi e, a turno, le famiglie se ne servivano per fabbricare il pane, per loro, ed i grissini per i Signori del luogo.

**Categoria G****Prodotto n. 41**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: GRISSINO STIRATO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli ingredienti del “Grissino stirato” (*Ghersin stirà*) sono: farina di grano tenero 0 oppure 00, acqua, lievito e sale.

Secondo alcuni panificatori, nel prodotto tradizionale, non dovrebbero essere presenti grassi di origine animale e vegetale (Panificatori delle Valli di Lanzo e delle Valli Chisone e Germanasca), secondo altri, invece, il grissino stirato tradizionale potrebbe anche contenere strutto oppure olio e strutto (Panificatori di Torino).

Le fasi della panificazione del grissino comprendono l’impasto della farina con gli ingredienti di cui sopra, la preparazione della forma (stiramento), la lievitazione durante la quale si lasciano riposare gli “stirati” e la cottura in forno a temperatura che varia tra i 200/250°C e che, a differenza del pane, è prolungata per eliminare in tal modo tutta l’acqua contenuta. Ne consegue un prodotto leggero e friabile, facilmente assimilabile in quanto parte dell’amido si trasforma in destrina e maltosio che facilitano notevolmente la digeribilità del prodotto.

Un tempo, i forni impiegati erano tutti a legna, attualmente soppiantati da quelli elettrici.

Per ottenere gli “stirati” si parte da liste di pasta lunghe 10 centimetri e larghe circa 3 che vengono allungate tirandole lentamente ai capi, per circa 1,50 metri (grosso modo l’ampiezza delle braccia aperte).

In occasione della Sagra del Grissino Stirato tenutasi a Lanzo dal 1° all’8 giugno 1986, merita segnalare che i Comuni di Torino, Chieri, Andezeno e Lanzo T.se hanno firmato un protocollo d’intesa tra i centri storici del grissino “dove si impegnano alla sua tutela e qualificazione, nonché a concordare iniziative e manifestazioni di promozione e valorizzazione del grissino stesso, in cui riconoscono parte della loro immagine più autentica” (Lanzo 7 giugno 1986).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I grissini stirati sono prodotti tradizionali delle Valli di Lanzo, di Torino, del Canavese, e del Pinerolese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, col tempo, si sono evolute ed adeguate alle normali pratiche dei prodotti da forno. I laboratori sono, pertanto, a norma, sottoposti a controlli dei servizi competenti dell’A.R.S. locale e, per lo più, prevedono: impastatrice, attrezzature varie per predisporre il prodotto alla cottura e il forno a fuoco indiretto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali per la lavorazione sono costituiti da laboratori di panificazione realizzati secondo le norme igienico sanitarie vigenti, sotto il controllo dell’A.S.L. locale.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il termine grissino deriva da “grissia” o “gherssa”: il pane, un tempo a forma allungata e stretta, usato in tutto il Piemonte, simile all’attuale baguette francese. Esasperando la forma allungata del pane e assottigliandola sempre più è nato il grissino; la paternità è, a tutt’oggi, molto discussa, di certo fece la comparsa alla metà del 1600.

Il Cibraio, al riguardo, racconta che “c’erano dapprima dei pani allungati fini di tre once circa di peso, chiamati grissie. Migliorata la pasta, recandola a tale tenacità da potersi tirare in cordicelle lunghe un braccio, senza romperle, si procedette all’invenzione dei grissini”.

Pare sia stato alimento provvidenziale per il giovane figlio del Duca di Savoia e, al riguardo, il Carutti, nella “Storia di Vittorio Amedeo II” racconta: “il dottor Pecchio di Lanzo, chiamato a curare il giovanetto Duca Vittorio Amedeo II, sbandì pozioni e boccette ed ogni generazione medicinali, lo fece nutrire di panne grissino, onde, la natura aiutante, il suo corpo rinvigorì”.

Il dottor Teobaldo Pecchio, attribuendo la causa del male al pane mal cotto, ordinò tale cura per guarire il giovane che soffriva di febbri e disturbi intestinali, a testimonianza che il grissino stirato era già conosciuto a Lanzo in quel periodo.

Questa nuova forma di pane, chiamato dai nobili anche panbiscotto, era dapprima solo privilegio dei ricchi, mentre il popolo si nutriva ancora di pane, le grissie, ove, per la preparazione, si mescolavano farine di segale (la principale), di orzo e di grano.

Anche in Francia giunse, in quel periodo, il grissino tanto che sono citati i grissini descritti come “pain long du Piemont” e, alla corte, fu nominato “Le petit baton de Turin”.

I cereali, a quei tempi, dopo la mietitura, venivano battuti a mano e poi macinati nei mulini sparsi per le Valli.

Le macine dei mulini erano costituite da ruote di pietra grigia azionate da una grande ruota di legno che funzionava con la potenza dell’acqua.

Anche i forni erano distribuiti nei paesi e, a turno, le famiglie se ne servivano per fabbricare il pane, per loro, ed i grissini per i Signori del luogo.

**Bibliografia:**

- Oudin, *Dictionnaire italien et francais*, Parigi, 1663
- Luigi Cibraio, *Le Valli di Lanzo e d’Usseglio ne’ tempi di mezzo*, Torino, 1851.

**Categoria G****Prodotto n. 42****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: KRUMIRI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I Krumiri sono biscotti di pasta frolla dalla particolare zigrinatura, leggermente piegati ad arco dalla forma vagamente cilindrica e dal peso di circa 10-12 grammi.

I Krumiri si ottengono dall'impasto di farina, burro, zucchero, uova fresche e vaniglia. Le uova ammorbidiscono l'impasto, dal quale è "bandito" l'uso dell'acqua.

Le fasi di lavorazione consistono nella preparazione dell'impasto, nell'estrusione dello stesso utilizzando una particolare filiera che conferisce la particolare zigrinatura al prodotto, nel taglio, piegatura e disposizione dei biscotti sulle teglie rigorosamente a mano e nella cottura in forno elettrico alla temperatura di 300 °C per 12 minuti.

Dopo la cottura, i Krumiri vengono lasciati riposare per essere poi confezionati, a mano, in scatole di latte litografate.

I Krumiri non contengono né coloranti, né conservanti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione dei Krumiri avviene a Casale Monferrato

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali (acciaio inox, teflon, ecc) e le attrezzature (forno, estrusore, teglia e coltelli) sono compatibili ed idonei alla preparazione di prodotti alimentari.

L'imballaggio dei krumiri avviene normalmente in scatole di latta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione e il confezionamento dei krumiri sono in linea con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I Krumiri vennero creati a Casale Monferrato da Domenico Rossi, nel 1878.

La nascita di questo dolce è sempre stata avvolta da un alone di leggenda. Non si hanno notizie certe su che cosa, ne abbia ispirato il nome. Pare che una sera, nei primi anni del 1870, Rossi, al termine delle discussioni che erano soliti tenere al Caffè della Concordia, chiamato il "Bottegone", invitò alcuni amici nel suo laboratorio per gustare un nuovo dolce. Vista la bontà e la novità del biscotto, gli sarebbe stato attribuito il nome di un liquore molto conosciuto all'epoca a Casale Monferrato: il "Krumiro".

La data ufficiale della nascita della specialità venne fissata nell'anno 1878 come si può vedere dalle prime inserzioni pubblicate sui giornali locali del tempo.

La particolare foggia ricurva di questi dolci sembra che fu data da Rossi in omaggio al re Vittorio Emanuele II, che portava i "baffi a manubrio" e morto nel 1878.

I Krumiri di Domenico Rossi divennero rapidamente popolari e fu grazie alla qualità stessa ed al

talento imprenditoriale del loro creatore che giunsero numerosi apprezzamenti e successi fra i quali la medaglia di bronzo all'Esposizione Universale di Torino nel 1884.

Tra il 1886 ed il 1891, il Rossi ricevette i Brevetti di Provveditore delle Case dei Duchi d'Aosta, di Genova e della Real Casa d'Italia, i cui rispettivi stemmi sono a tutt'oggi presenti sulle scatole di Krumiri.

La paternità dei Krumiri venne riconosciuta il 4 dicembre 1890 dal sindaco di Casale Monferrato: "Il sottoscritto Sindaco della Città di Casale Monferrato attesta e certifica che il Sig. Rossi Domenico fu Pietro è il solo e unico inventore dei biscotti così detti krumiri, riconosciuta specialità di questa città".

All'inventore sono succeduti, negli anni, altri pasticceri ma il processo di produzione è rimasto immutato fin dal tempo dell'invenzione del prodotto, dal 1972 i krumiri sono stati brevettati.

#### Bibliografia:

- Mario Marsero, *Dolci Delizie Subalpine*, Lindau
- Documento storico di Pier Felice degli Uberti del 3 giugno 1977.

**Categoria G****Prodotto n. 43****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: KRUSLI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I “Krusli” sono frittelle simili alle chiacchiere di Carnevale a base di farina, uovo, zucchero, latte, grappa e vaniglia. Si prepara una sfoglia finissima, si frigge a pezzetti nello strutto e si serve spolverata di zucchero con panna montata. I “Krusli” devono essere consumati entro una settimana dalla produzione. Sono molto sottili ed il sapore è delicato ed aromatico. Si conservano in luoghi freschi ed asciutti al riparo dalla luce. E’ il dolce tipico di Carnevale della Valle Formazza.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il dolce in oggetto si produce in Valle Formazza, nella Provincia del Verbano Cusio Ossola.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la frittura si usa la tradizionale casseruola alta di ferro smaltato, comune in tutta l’Italia settentrionale. I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione sono le cucine degli alberghi o i laboratori delle pasticcerie della zona, non presentano caratteristiche peculiari e sono realizzati secondo le normative igienico sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La ricetta dei “krusli” si tramanda da secoli di madre in figlia ed è gelosamente custodita in modo da essere generalmente inaccessibile a coloro che non abitano in Valle Formazza.

**Bibliografia**

- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIAA del Piemonte.
- A tavola nell’Ossola, di Riccardo di Corato, edita nel 1985, dalla Comunità Montana Valle Ossola.
- Enrico Bianchetti – L’Ossola Inferiore – Notizie storiche e documenti, Torino 1878.
- Renzo Mortarotti – I Walser nella Val d’Ossola, Domodossola 1979.
- Goffredo Casalis – Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna, Torino 1835 – 1856.
- Paolo Bologna – Piatti tradizionali in Ossola, Novara 1976.

**Categoria G****Prodotto n. 44****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: LA DUCHESSE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

“La Duchesse” è un pasticcino formato da due morbide cialde farcite da una crema a base di cioccolato con liquori misti.

Per preparare tale prodotto di pasticceria, occorrono i seguenti ingredienti:

Per la preparazione delle cialde si comincia con la tostatura delle nocciole (Tonda Gentile delle Langhe), che viene effettuata al momento dell'utilizzo per fare in modo che conservino tutta la loro fragranza ed il loro profumo.

Quindi si tritano, così da ottenere una farina che viene unita al cacao, alle uova ed al burro.

Tutto il lavoro di miscelatura viene fatto a mano come una volta, al fine di ottenere un prodotto ben amalgamato. Si passa, poi, alla cottura ed al raffreddamento. Prima di poter essere utilizzate, le cialde devono riposare per almeno 48 ore.

La preparazione del ripieno avviene tritando le mandorle affinché si ottenga una farina, la quale viene unita a copertura di cioccolato fondente, zucchero e liquori misti. Si amalgama tutto insieme fino ad ottenere una crema di consistenza media; questa verrà spalmata sulle cialde preparate in precedenza con un coltello che permetterà di lavorare ulteriormente la crema.

Una volta terminata la produzione, si passa all'incarto che viene effettuato con doppia carta, così che il pasticcino mantenga il suo profumo e gusto originale.

Trattandosi di un prodotto senza conservanti, “La Duchesse” ha una durata limitata di circa 20 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I pasticcini “La Duchesse” sono prodotti da una pasticceria di Canale (Cuneo), situata nella via centrale del Paese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature usate sono per la preparazione della “La Duchesse” sono: un forno per la tostatura delle nocciole e la cottura delle cialde, un setaccio a maglia grande per la pulitura delle nocciole, una raffinatrice (macchina a cilindri usata per tritare le nocciole e le mandorle), una pentola di rame stagnato per preparare gli impasti, un cucchiaino di legno per mescolare, un coltello liscio per spalmare la crema sulle cialde.

Per l'incarto sono utilizzate una pergamena paraffinata per l'interno ed una velina per l'esterno; questa riporta l'effigie della dama che appare anche sulla scatola utilizzata per il confezionamento derivante da un dipinto di Giuseppe Lodovico Bracco, artista canalese che seppe interpretare la vita quotidiana della Canale del pescio di inizio secolo.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono prodotti e confezionati i suddetti pasticcini rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La ricetta de "La Duchesse" è tramandata oralmente da circa un secolo ed è, ancora oggi, tenuta segreta. Quando la ricetta è affidata ad un nuovo pasticcere, per assicurare l'esatta continuità della tradizione, questi deve collaborare a stretto contatto con i vecchi tenutari finché non ha appreso non solo i dosaggi degli ingredienti ma anche le modalità di produzione..

Nonostante l'alto gradimento raggiunto dal pasticcino, la produzione rimane rigorosamente artigianale e limitata in quanto condizionata da lunghi tempi di lavorazione e di confezionamento.

**Bibliografia:**

- Luciano Bertello, *La Duchesse*, ricerca storica a cura del presidente dell'Enoteca del Roero di Canale.

**Categoria G****Prodotto n. 45****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: LINGUA DI SUOCERA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La “Lingua di Suocera”, forma di pane molto secca e sottile, è un prodotto di panetteria che si ottiene mediante l’amalgamazione e la conseguente cottura in forno a 250° per circa 20 minuti dei seguenti ingredienti: farina 00, malto, sale, lievito, olio e strutto.

E’ un pane avente una caratteristica forma allungata, è impastato a macchina ed è stirato a mano.

L’impasto è preparato in tre tempi. Si fa una prima levata con lievito madre, farina e acqua; si aggiunge farina ed acqua e si fa nuovamente lievitare; infine altra farina ed acqua fino ad ottenere un impasto molto fluido, con il 50% di acqua. L’impasto si riduce a pagnottelle di 40 grammi che vengono schiacciate con il mattarello e ridotte a lingue di 50 centimetri di lunghezza per 15 di larghezza.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La “Lingua di Suocera” è prodotta nella zona di Acqui Terme (Alessandria) e di Rocchetta Tanaro (Alessandria).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione della “Lingua di Suocera”, occorrono le normali attrezzature presenti in un laboratorio artigianale di panetteria (impastatrice, spezzatrice e forno).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione (panetterie) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La “Lingua di Suocera” è citata esplicitamente in diversi testi a carattere storico ed in vari ordini e bandi campestri del 1800/1900. I Maestri fornai più anziani sono la memoria del periodo trascorso dalle origini della “Lingua di Suocera” che testimonianze fondate ritengono risalga addirittura all’epoca del 700.

Il marchio è registrato all’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi dal 1993.

**Categoria G****Prodotto n. 46****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: LOSE GOLOSE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le "Lose golose" sono paste secche non lievitate ottenute utilizzando come ingredienti albume d'uovo, zucchero, mandorle amare, fumetto di mais, cacao e aroma di pesca.

Si monta l'albume con parte dello zucchero aromatizzato alla pesca e si aggiungono il restante zucchero, le mandorle amare macinate, il cacao ed il fumetto di mais. Si mescola delicatamente a mano l'impasto che deve rimanere soffice.

Si riempie con l'impasto una borsa da pasticciare e si formano delle strisce, larghe circa 5 cm, su una teglia rivestita con carta da forno (un tempo si utilizzava la cartapaglia). Si ripone la teglia nel forno a bassa temperatura (150 °C) per trenta minuti.

Le strisce ottenute, appena sfornate, si tagliano in modo da ottenere rettangoli 5x7 cm, per evitare che, seccando eccessivamente, si sbriciolino. Le "Lose golose" si lasciano raffreddare e si confezionano in sacchetti di carta da 100 e 150 grammi. Il prodotto non si vende sfuso.

Il prodotto va consumato entro tre mesi dalla produzione in modo da mantenere la sua fragranza caratteristica.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le "Lose golose" si producono a Susa (To).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La preparazione dell'impasto avviene utilizzando una mescolatrice planetaria, mentre la cottura, si effettua in un forno tradizionale.

Il confezionamento avviene manualmente in sacchetti di carta etichettati secondo le norme di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione e di conservazione sono comuni laboratori di pasticceria, a norma con l'attuale legislazione igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La ricetta per la produzione delle "Lose golose" trae origine dall'uso piemontese di accostare la pesca all'amaretto tritato e mescolato col cacao, per la preparazione delle tradizionali "pesche ripiene".

Nel 1958, un pasticcere di Susa, per la preparazione del dolce in oggetto, s'ispirò appunto alle pesche ripiene, elaborando un dolce secco che ricorda nell'accostamento i profumi della pesca e dell'amaretto e, nella forma, le caratteristiche coperture in pietra delle case della Valle di Susa (lose).

Per circa 40 anni il dolce fu venduto sfuso, sotto il nome generico di "tegole" o "lose". Dal 1998, la pasticceria di Susa depositaria della ricetta, ha registrato il nome di questo dolce come "Lose golose" ed ha perfezionato il sistema di vendita in confezioni di carta per conservare più a lungo l'aroma e la fragranza.

Questo dolce è compreso tra i prodotti scelti ed inseriti nel "Paniere di Susa Galupa", Associazione

enogastronomica per la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici della Valle di Susa.

**Bibliografia**

- Cavallino & Lumacchia – “La Repubblica” – quotidiano n.96 del 27.4.2000 – pagina XI weekend Torino - Rubrica delikatessen
- Ina Ghisolfi – “Pagine del Piemonte” n. 11 luglio/ottobre 2000 -pagina 46.

**Categoria G****Prodotto n. 47**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: MANTOVANE DI COSSATO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Le “Mantovane di Cossato” sono dolci semisferici artigianali di pasta sfoglia che racchiude una soffice farcita di mandorle e marmellata, la cui forma ricorda le tende mantovane, da cui prendono il nome. Gli ingredienti necessari per produrre le “Mantovane di Cossato” sono: farina di frumento, burro, uova, zucchero, mandorle dolci e amare, marmellata di agrumi, uva sultanina e sale.

Si stende sul piano di lavoro la pasta sfoglia e si tagliano dei rettangoli della grandezza voluta. Si prepara il ripieno montando separatamente albumi e tuorli, si unisce la farina di frumento e le mandorle macinate. Il composto si deposita sulla sfoglia rettangolare e si aggiunge la marmellata e l’uva sultanina. La pasta viene piegata su se stessa e la si ritaglia a forma di semicerchio. Il dolce viene spolverato con zucchero semolato e infornato a circa 220°C.

Il prodotto è commercializzato sfuso e va consumato entro 3-4 giorni; per assaporare i profumi e la fragranza è consigliabile consumarlo appena sfornato.

Le “Mantovane di Cossato” vengono prodotte nel periodo di Carnevale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione avviene in un laboratorio di pasticceria di Cossato (Biella).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono: tirasfoglie, sbattitrice, siringa, tagliere, teglie per la cottura e forno. Esse sono aderenti con l’attuale legislazione in materia igienico-sanitaria..

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avviene la produzione delle “Mantovane di Cossato” sono laboratori di pasticceria a norma HACCP.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Esistono dichiarazioni di persone del luogo e articoli di giornale che dimostrano che le tecniche di produzione delle “Mantovane di Cossato” sono rimaste inalterate da circa 40 anni.

**Bibliografia**

- Mina Novello, *Crucant e turcetùn tra le ricette di Pezzaro pasticceri dal 1576*, Eco di Biella, 22 marzo 1999
- Pasticceria Pezzaro, *Le radici salde di una famiglia “dolce” da 5 secoli*, La nuova provincia di Biella, 18 dicembre 1999

**Categoria G****Prodotto n. 48**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA  
CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: MARGHERITINE DI STRESA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Le "Margheritine" sono un prodotto di pasticceria secca da forno. Gli ingredienti per ottenere circa 50 pezzi sono: 350 g di farina di grano; 150 g di fecola; 150 g di zucchero a velo; 300 g di burro; 10 tuorli d'uovo sodo; vaniglia; buccia di limone grattugiata.

I tuorli d'uovo vengono passati al setaccio e poi vengono lavorati con il burro e lo zucchero. La fecola e la farina, precedentemente setacciate, vengono disposte a fontana e si aggiunge la vaniglia, la scorza di limone ed il burro e si impastano i diversi ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo che si lascia riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Successivamente, dall'impasto si ricavano delle sfere su ciascuna delle quali si produrrà con il pollice una leggera pressione che oltre a dare alla margheritina la classica forma, conferirà alla stessa un incavo per raccogliere lo zucchero a velo, distribuito dopo la cottura. Le margheritine vengono deposte in una teglia e vengono messe in forno a 180°C per 15 minuti.

Al termine della cottura, vengono estratte e lasciate raffreddare e spolverate con lo zucchero a velo. Burrosa e friabilissima, la margheritina deve la sua particolare fragranza ad un piccolo segreto: l'utilizzo di tuorli d'uovo sodi, passati al setaccio fino ad ottenere quasi una farina. Questo accorgimento, unito all'uso, nell'impasto, dello zucchero al velo fa sì che i dolcetti si sciolgano in bocca al primo assaggio, suscitando immediatamente il desiderio di prenderne un altro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione è limitata al Comune di Stresa.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le Margheritine vengono prodotte manualmente secondo la ricetta e non necessitano di alcuno strumento particolare.

Si conservano in scatole di cartone per alimenti o in latta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Le Margheritine vengono prodotte nei comuni laboratori di pasticceria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Non esiste alcuna documentazione scritta riguardante la storia delle “Margheritine”, salvo appunti tramandati, da padre in figlio, tra i pasticceri di Stresa e da loro custoditi gelosamente e non divulgati.

Alcune informazioni storiche sono riportate nella ricerca “Una margherita per la Regina” svolta dalla scuola alberghiera di Stresa.

La storia delle “Margheritine” ha inizio verso la metà del 1800. A quei tempi, il Lago Maggiore era una delle mete predilette dei Reali di casa Savoia che trascorrevano sulle tranquille rive del lago lunghi periodi di villeggiatura. Trai i luoghi più ricercati, c’era l’incantevole Stresa dove, nella villa, che ancora oggi è detta Ducale, soleva soggiornare per l’intera estate Elisabetta di Sassonia, Duchessa di Genova e vedova di Ferdinando di Savoia, secondogenito del Re Carlo Alberto. La figlia maggiore di Elisabetta, Margherita, andò in sposa, nel 1868, a Umberto di Savoia, divenendo in seguito la prima Regina d’Italia.

Pietro Antonio Bolongaro, pasticciere di Stresa, lavorava, da tempo, ad una ricetta che a suo dire, gli avrebbe consentito di creare dei dolcetti d’una delicatezza e di una friabilità uniche.

Gli squisiti dolcetti furono inviati dal pasticciere a villa Ducale per rendere ancora più dolce il risveglio della futura Regina. A Margherita i pasticcini piacquero molto, tanto che non mancarono più dalla Real Casa. I dolcetti incominciarono, così, la loro fortuna e, in onore della nobildonna, furono chiamati con il nome di “Margheritine”.

Il figlio di quel Piero Antonio Bolongaro, Antonio, oltre al nome e all’arte pasticceria ereditò dal padre anche il laboratorio e diede, così, inizio alla produzione “per tutti” delle richiestissime “Margheritine”.

Oggi, i dolcetti sono entrati a far parte della tradizione di questi luoghi e rappresentano un vero e proprio vanto per tutte le pasticcerie di Stresa.

**Categoria G****Prodotto n. 49****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: MARRON GLACE' DI CUNEO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il "Marron Glacè di Cuneo" è un prodotto trasformato da marroni raccolti a mano o con macchine adeguate che evitino ammaccature al frutto.

I frutti utilizzati sono del tipo "marrone", "marrubia", "garrone rosso e nero", prodotti in tutta la Regione Piemonte.

I marroni vengono prima lavati in acqua per l'eliminazione delle spore e delle impurità che possono essere presenti per il contatto con il terreno.

Dopo la selezione, inizia la "curatura" in acqua detta anche "novena". Durante questa fase, i frutti restano nove giorni immersi nell'acqua al fine di stabilizzare gli amidi, ridurre la presenza di tannini ed affinare il sapore del frutto.

La maturazione del marrone viene completata in un ambiente idoneo, dove la temperatura deve essere tra i 10-12°C con igrometria costante.

In questa fase di cosiddetta stagionatura si ha la "trapalatura" dei marroni che vengono rivoltati – il contatto avviene esclusivamente con attrezzi di legno – al fine di avere un prodotto uniforme.

Successivamente, viene fatta una attenta calibratura che consiste nella selezione dei frutti in base alla dimensione, per poterli, così, destinare ad ogni specifica produzione.

Si passa, poi, alla fase di pelatura che può avvenire in due modi: attraverso il brulage (passaggio rapidissimo per caduta in un cilindro ad altissima temperatura) per i frutti più piccoli o attraverso il vapore, per i marroni di calibro maggiore.

Nella sbucciatura a vapore viene praticata la tecnica della microincisione. Si utilizza, infatti, generalmente una inciditrice meccanica che interviene nella sola buccia. Quindi, entrano in azione macchine sbollentatrici che provvedono a scottare il prodotto con il vapore il quale, penetrando nei numerosi tagli praticati nel pericarpo ne permette il distacco pressoché totale.

L'intervento manuale garantisce una rifinitura a regola d'arte che lascia il frutto perfettamente pulito ed integro nell'aspetto, pronto per la canditura.

Il marrone viene, poi, posto in retine e cotto in acqua. L'acqua di cottura servirà per la preparazione dello sciroppo zuccherino impiegato per la canditura.

I marroni vengono, infatti, fatti impregnare, per un periodo che va da un minimo di quattro fino a sei giorni, a temperatura massima di 70°C, in uno sciroppo che da leggero si addensa fino a raggiungere i 70 brix.

Lo sciroppo di canditura si ottiene nel seguente modo: l'acqua di cottura dei marroni, mescolata a saccarosio, viene fatta bollire insieme ad una stecca di vaniglia naturale. I marroni posti negli appositi contenitori di canditura (chiamati "condissoises") vengono coperti dallo sciroppo.

Nel processo di canditura, il marrone rilascia acqua e assorbe sostanza zuccherina. Quando il marrone è saturo di sostanza zuccherina (è candito), esso viene posto su retine a scolare per almeno 24 ore.

Si prepara quindi una glassa con zucchero a velo privo di amido e acqua e si lascia riposare per almeno 24 ore.

La glassa così preparata viene stesa in modo uniforme sul marrone candito, lasciato a sgocciolare e trasferito in forno per qualche istante a 300° per favorire la cristallizzazione della glassa che diventa traslucida.

Nel processo di trasformazione, non è consentito l'utilizzo di alcun prodotto chimico di sintesi.

Il “Marron Glacé di Cuneo” presenta un sapore molto composito e delicato, una forma tonda con venature integre, una pezzatura di 3-4 frutti per 100 grammi per il fiorone, di 4-5 frutti per 100 grammi per il grande, di 5-6 frutti per 100 grammi per il medio, di 6-7 frutti per 100 grammi per il piccolo e di oltre 8 frutti per 100 grammi per i marroncini mignon.

Il prodotto finito deve essere integro e candito fino al cuore.

Il “Marron Glacé di Cuneo” è un prodotto da consumare fresco, con deperibilità media di una settimana.

Se posto in atmosfera protetta (miscela di anidride carbonica ed azoto), può conservarsi per circa un anno.

Per il “Marron Glacé di Cuneo” è stata presentata istanza di riconoscimento dell’attestazione comunitaria DOP da parte della Camera di Commercio di Cuneo.

La comunicazione di tale richiesta è stata fatta sul bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni della provincia di Cuneo.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature ed i materiali specifici utilizzati per la preparazione del prodotto in oggetto sono: le macchine per la raccolta, appositi contenitori d’acqua per la “curatura”, cilindri ad altissima temperatura (per il “brulage”), inciditrici meccaniche (per la sbucciatura a vapore), macchine sbollentatrici, retine, appositi contenitori per la cottura, condisoises (contenitori per la canditura), forni, ecc.

Nei reparti di confezionamento ed imballaggio i dolci vengono sgocciolati e messi a mano ed uno ad uno nei barattoli o nelle scatole di latta.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l’igiene degli alimenti.**

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I primi riferimenti alla coltura del castagno nella provincia di Cuneo risalgono verso la fine del XII secolo e l’inizio del XIII. A partire dal XIV secolo, i documenti si fanno sempre più precisi e numerosi sono i riferimenti negli statuti comunali di castagneti tutelati.

Goffredo Della Chiesa, vescovo di Saluzzo, nel descrivere la vita economica e sociale piemontese della prima metà del XVII secolo, annota la grande produzione di castagne e marroni nelle valli alpine. Secondo la Statistica Generale del 1752 (Archivio di Stato di Torino), il castagno copre 36.800 ettari nella Provincia di Mondovì e circa 11.500 in quella di Cuneo, per un totale pari al 54% della superficie castanicola piemontese.

Fin dal 1500, il Comune di Cuneo fu il mercato principale della castagna con un’importanza non solo nazionale, ma anche europea.

Questa antica tradizione castanicola consentì lo svilupparsi di una intensa attività di trasformazione dei frutti del castagno attraverso il perfezionamento dell’arte confetturiera e della pasticceria locale.

La nascita del Marron glacé avviene intorno al cinquecento, grazie ad una maggiore disponibilità dello zucchero.

La paternità di questo dolce è oggetto di un’antica diatriba tra i piemontesi ed i francesi. Secondo questi ultimi, i marron glacé si sarebbero diffusi in Francia tra la fine del ‘600 e i primi anni del ‘700.

Nonostante, quindi, la diatriba circa la nazione d'origine del marron glacé, nemmeno le cronache francesi dell'epoca non possono non riconoscere, all'Italia ed in particolare al Piemonte, un ruolo di primo piano della commercializzazione delle castagne e nella preparazione del loro più saporito derivato: il marron glacé. La tradizione piemontese attribuisce ad un cuoco del Duca Carlo Emanuele I, il merito di avere introdotto per primo alla corte dei Savoia questo dolce.

Il marron glacé riceve così la propria consacrazione, tanto da esserne inclusa la ricetta anche nel "Confetturiere Piemontese", libro stampato a Torino nel 1766.

**Bibliografia:**

- Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Lindau
- Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte

**Categoria G****Prodotto n. 50**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: MIACCE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le Miacce sono sottilissime cialde salate che, all'aspetto, ricordano le crêpes ma presentano una consistenza ed un sapore diverso. Esse sono un prodotto prettamente valsesiano, molto caratteristico; vengono preparate utilizzando farina bianca, latte, uova, panna (da aggiungere alla fine) e, per avere un impasto più fluido, una goccia di olio. Con questi ingredienti viene preparata una pastella che viene stesa, il più velocemente ed uniformemente possibile, servendosi di un'apposita spatola e cercando di ottenere uno spessore molto sottile, su apposite lastre di ferro rotonde, a base piana e di diametro di 25 cm, arroventate sulla brace del camino; la pastella, successivamente, viene cotta a fuoco moderato per pochi minuti.

Le Miacce valsesiane sono molto simili alle Miasse dell'Alto Canavese, da cui differiscono per l'utilizzo di farina bianca e per la forma rotonda.

Queste sottili cialde sono consumate da sole o servite con formaggio molle, burro, prosciutto, salame e pancetta, oppure, nella variante dolce, con panna, mirtilli, confetture, cioccolato fuso e miele.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le Miacce vengono prodotte in tutti i comuni della Valsesia.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature per produrre la Miacce comprendono il tipico ferro tondo da Miacce, ricavato da una lamiera di ferro dal diametro di circa 25 centimetri e dello spessore di alcuni millimetri, la spatola in ferro per staccare le Miasse cotte e l'alare, struttura in ferro che viene posta nel focolare, sul quale vengono disposti i ferri da Miacce.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avviene la produzione del prodotto in oggetto sono, normalmente, le cucine tipiche delle abitazioni di montagna, che dispongono di un camino dove le Miacce possono essere cotte a fuoco moderato; oggi, anche ristoranti e trattorie tipiche, in regola con l'attuale legislazione in materia igienico sanitaria, propongono il prodotto in oggetto.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La storia delle Miacce è secolare, in quanto, fanno parte della cultura Walser.

Vengono prodotte in tutti i comuni della Valsesia ma a livello domestico, in quanto non vengono vendute nelle panetterie né in locali ad hoc (come le "creperie" per le crêpes). Si possono assaggiare durante le feste tradizionali, quando, in occasione delle sagre, vengono preparate in piazza per la degustazione. Solo alcuni ristoranti le prevedono nel menù tradizionale.

In alcuni negozi della Valsesia, sono reperibili i tipici "ferri da Miacce".

**Categoria G****Prodotto n. 51****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: MIASSE o MIASCE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La denominazione di questo prodotto, che risente delle inflessioni dialettali della zona di produzione (Miasse, Miasce), può essere tradotto con “meligacce”, neologismo utile per indicare quelle croste di “meliga” (mais) che si staccano dal paiolo, dopo la cottura della polenta.

Le Miasse sono sottili e croccanti rettangoli di farina di granoturco che vengono cotte su apposite piastre, lungamente riscaldate sul fuoco.

La ricetta prevede l'utilizzo dei seguenti ingredienti: farina di granoturco, farina di grano, acqua, olio, uova e sale. Le quantità dei singoli ingredienti possono variare, da zona a zona, secondo la tradizione locale consolidata nel tempo; inoltre, in alcune zone del biellese, l'olio viene sostituito con una noce di burro e viene anche utilizzato latte annacquato per formare la pastella. Inoltre, alcuni preferiscono al latte il siero, che peraltro doveva essere l'ingrediente più usato un tempo, in quanto il latte era interamente utilizzato per produrre burro e *toma*.

Si prepara la pastella mescolando, in una ciotola di legno, la farina di granoturco, con gli altri ingredienti: secondo alcuni, il sale viene aggiunto appena prima di servire le Miasse in quanto impedirebbe la loro cottura omogenea.

Quando le piastre raggiungono la temperatura desiderata, si stende la pastella che non deve essere troppo densa, il più velocemente ed uniformemente possibile, servendosi di un'apposita spatola e cercando di ottenere uno spessore il più sottile possibile.

Le piastre vengono “abilmente” maneggiate dal cuoco, tenute in posizione inclinata, al fine di consentire una cottura uniforme. Il tempo di cottura è di circa 2-3 minuti.

Ultimata la cottura, si staccano le Miasse e si ripongono in un cestino di vimini in cui è stato steso un tovagliolo.

Il formato medio di questo prodotto è di 14x20 centimetri.

Le Miasse devono essere servite molto calde e, per esempio nel Canavese Nord Occidentale, vengono solitamente accompagnate da due formaggi tipici della zona: il *salignun* o il *mòrtrett*.

Le Miasse possono essere anche gustate dolci se vengono cosparse di zucchero quando sono ancora bollenti. Lo zucchero fondendo, conferirà loro un sapore estremamente gradevole e risulteranno molto apprezzate anche dai bambini.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le Miasse vengono prodotte soprattutto nel Canavese nord-occidentale ed, in particolare, nel comune di Quincinetto e nelle aree montane del Biellese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, ancora oggi, normalmente utilizzate per la produzione delle Miasse sono:

- *ferro da Miasse*: è ricavato da una lamiera di ferro di dimensioni 20x30 cm e uno spessore di 4-5 mm; in ogni angolo della piastra, sono saldate delle “orecchie” che servono per agganciare il ferro e manovrarlo durante la cottura. Inoltre, su una sola faccia del ferro è stato disegnato un ricamo che, oltre a marcare con un'impronta la Miassa, serve a distinguere il lato di cottura dall'altro;

- *spatola da Miasse*: è una bandella di ferro, opportunamente sagomata, che serve a trasferire sul ferro l'impasto, a distenderlo, a saggiarne la cottura ed a staccare le Miasse cotte;
- *stecco da Miasse*: è un pezzo di ramo preso tra la legna da ardere che serve a manovrare il ferro da Miasse caldo, infilandolo per una delle quattro orecchie. Talvolta, in sostituzione dello stecco si usa l'uncino di ferro;
- *alare da Miasse*: è una struttura in ferro che viene posta nel focolare, sul quale vengono deposti i ferri da Miasse.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avveniva la produzione delle Miasse, in passato, erano le cucine tipiche delle abitazioni di montagna che disponevano di un camino potevano cuocere a fuoco moderato; oggi, sono prodotte in ristoranti e trattorie tipiche, in linea con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La storia delle Miasse è secolare. In passato, erano spesso cucinate al posto del pane, ma venivano anche consumate come piatto unico. Oggi, le Miasse sono popolari soprattutto nel Canavese nord-occidentale, dove qualsiasi occasione è valida per solennizzare con le sottili croste che si mangiano in tutte le maniere: come "crakers", con i crauti e particolarmente con il Salignun, un formaggio dal sapore intenso, che si ottiene mescolando ricotta o tometto freschi con sale, peperoncino rosso e semi di cumino, che si spalma nel mezzo della "pagina gialla" (così si allude scherzosamente alla Miassa) e poi vanno ripiegati i due lembi esterni.

Il 24 maggio, giorno dell'Ausiliatrice, a Settimo Vittone e paesi vicini per tradizione si mangiano le Miasse con la Zuppa di Bugole e con il Salignun.

Ogni anno, in autunno, a Quincinetto, si svolge la Sagra delle Miasse.

#### **Bibliografia**

- Chiara Abradi, "*El nostro mangè*" pubblicato a cura della Comunità Montana: Dora Baltea Canavesano
- Documentazione fornita dall'Associazione del Commercio Turismo e servizi della Provincia di Biella

**Categoria G****Prodotto n. 52****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: MICHE DI CUNEO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le “Miche di Cuneo” sono un tipo di pane tradizionalmente prodotto dai panettieri cuneesi. Esse assumono un nome diverso a seconda del luogo ove vengono prodotte; per esempio: **Paesana, Tursun, Campere, Muniè, Liber**, ecc.

Sono prodotte con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta, sale e presentano una pezzatura di 500-700 grammi, un colore della crosta bruno dorato, un sapore molto fragrante ed un’umidità del 30-38%.

La caratteristica principale di questo tipo di pane è la lievitazione naturale che avviene nel seguente modo: si effettua un primo impasto serale utilizzando kg 1 di lievito naturale madre in pasta, kg 5 di farina e kg 2,5 di acqua; dopo circa 8 ore si effettua il primo rinfresco aggiungendo kg 10 di farina e kg 5 di acqua. Dopo 3-4 ore, si effettua un secondo rinfresco aggiungendo kg 20 di farina e kg 11 di acqua; nel secondo rinfresco, prima di impastare, si toglie un pezzo di lievito madre, quanto basta per un altro ciclo. Dopo 3-4 ore si effettua l’impasto definitivo, aggiungendo kg 35 di farina, kg 17-20 acqua e kg 1,400 circa di sale.

Il tempo di impasto con un’impastatrice a forcilla è mediamente di 25-30 minuti circa.

Si divide l’intero impasto in “pastoni” da kg 15-20, e si mette sul banco di lavoro, in precedenza spolverato con la stessa farina usata per l’impasto, per isolarli dal banco stesso. Si lascia riposare alcuni minuti e si piegano i pastoni in tre, affinché prendano forza e possano essere spostati sul bancone isolato dallo spolvero.

Si lascia riposare 15-20 minuti, quando ogni pastone ha quasi raddoppiato il suo volume, si pesta per far uscire l’anidride carbonica e si ripete la piegatura in senso diverso in tre, affinché le piegature rimangano incrociate. Dopo altri 15-20 minuti in cui i pastoni avranno nuovamente raddoppiato il volume in altezza, se non saranno più “slabbrati”, si procederà alla stiratura e cilindatura, che può essere fatta a mano con il matterello oppure con la macchina sfogliatrice (durata di circa 5-10 minuti), ricavandone un rettangolo dello spessore di circa due centimetri.

Si procede, quindi, alla formazione del pastone finale provvedendo all’ultima piegatura, che consiste nell’unire le estremità del pastone in centro in senso longitudinale, si spiana leggermente e si pressa con il matterello il centro d’unione. Il pastone viene, poi, piegato su se stesso in senso longitudinale affinché le parti combacino perfettamente. Il pastone si sposta su di un piano spolverato di cruschetto o granito (semola di frumento tenero). Il tutto si lascia lievitare per 15-20 minuti affinché raddoppi lo spessore: il pastone finale risulterà della larghezza di 30-35 cm e della lunghezza di 150-170 cm.

A questo punto, si effettua un taglio con una lamella nel senso longitudinale della parte opposta alla riga di congiungimento dell’ultima piegatura. Si provvede, quindi, con una raschia di legno a tagliare i triangoli che dovranno essere infornati in piedi ed appoggiati sulla pianta del triangolo, in forno aperto, privo di vapore, a 240-260 °C per 45-50 minuti.

La procedura usata è quella attuale, ma in altri tempi, il lavoro veniva fatto a mano.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le “Miche di Cuneo” sono prodotte in tutta la provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto e indiretto, impastatrice e cilindro) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di panificazione sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

**Le "Miche di Cuneo" sono a lievitazione naturale e prendono nomi diversi a seconda del luogo di produzione: "paesane", "tursun", "campere", "muniè", "liber".**

Si tratta di una produzione che si perde nel tempo ed è documentata da studi storici locali

**Categoria G****Prodotto n. 53****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: MUSTACCIOLI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I “Mustaccioli” sono dei dolci che hanno una forma romboidale, un colore violetto pallido, un sapore di vino e di spezie.

Per preparare i Mustaccioli sono necessari 2,200 kg di farina, 2,000 kg di zucchero, 1 litro di vino barbera, 50 g di chiodi di garofano in polvere e 30 g di cannella in polvere.

Si lavora la farina lo zucchero e le spezie con 374 cl di vino; a metà impasto, si aggiunge, gradatamente, il vino rimasto fino ad ottenere un impasto molto consistente e liscio. Si tira la pasta fino ad ottenere una sfoglia di circa 1 cm di spessore e si formano, con una rondella, dei rombi (di 5–6 cm di diametro). Si mettono su teglie e si inforna a 175 °C per circa 20 minuti.

I “Mustaccioli” si conservano in luogo asciutto e si consumano entro 2 mesi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I “Mustaccioli” sono prodotti nei comuni di fondovalle del cuneese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, planetaria e teglie) sono aderenti con l’attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I “Mustaccioli” sono prodotti in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria. I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con le nuove normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I “Mustaccioli”, già in uso nell’800, venivano prodotti nei paesi di fondovalle di tutta la provincia di Cuneo, le origini del prodotto in oggetto provengono da Revello, in Valle Po, dove si producono ancora.

**Categoria G****Prodotto n. 54****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINI DI CHIVASSO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Nocciolini e Chivasso sono due nomi che non possono essere disgiunti, l'uno si identifica con l'altro. I Nocciolini di Chivasso sono dolci conosciuti ormai nel mondo e, dovunque, graditi che, in origine, si chiamavano “Noisettes”, e vengono prodotti in modo esclusivamente artigianale; prelibate nocciole tonde del Piemonte vengono, dapprima, tostate, poi, macinate e mescolate a zucchero ed albume d'uovo. L'impasto, raggiunta la consistenza ideale, viene inserito nello speciale serbatoio di una macchina che risale, ormai, a più di mezzo secolo fa, la quale distribuisce sulle lastre di cottura la giusta quantità del composto, sotto forma di innumerevoli bottoncini, pronti per essere infornati. Una volta pronti, si lasciano raffreddare e si confezionano negli appositi sacchetti di colore rosa o celeste, a seconda della preferenza del produttore, di diversa grammatura, oppure in scatole trasparenti.

I Nocciolini di Chivasso sono igroscopici e, pertanto, sono soggetti a deterioramento, quindi, vanno conservati sempre chiusi nei loro contenitori, in ambienti sani dove non vi siano altri prodotti che emanino cattivi odori.

Si deve, altresì, evidenziare che, durante la preparazione e la manipolazione di questo impasto, bisogna seguire una particolare cura di pulizia delle macchine, degli attrezzi e, soprattutto, delle mani, perché basterebbe toccare gli ingredienti con mani ed attrezzi unti per produrre conseguenze indesiderabili sul prodotto.

Se si seguono questi accorgimenti, si è sicuri di ottenere un ottimo risultato del prodotto ed i Nocciolini, simbolo di Chivasso, saranno sempre i messaggeri più qualificati per portare, dovunque, la loro dolcissima e squisita bontà.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente, le ditte produttrici hanno tutte sede in Chivasso.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Nella preparazione di questi dolci, le attrezzature utilizzate sono l'impastatrice e l'apposita macchina per i Nocciolini, mentre l'imballaggio non richiede l'utilizzo di macchinari.

Abbandonate le scatole metalliche, il prodotto viene impacchettato in confezioni di vario tipo ma, soprattutto, nell'ormai classico sacchetto di carta rosa.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione sono in regola con le attuali normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Questa specialità dolciaria ha origini antichissime, pare intorno al 1810, ed il suo inventore fu l'allora maestro pasticcere Giovanni Podio. Colui che ebbe una parte determinante nella valorizzazione e nella diffusione su larga scala di questa tipica specialità fu suo genero, il cav. Ernesto Nazzaro. Sulle pareti della prestigiosa pasticceria cittadina del cav. Ernesto Nazzaro, negli anni 30, facevano spicco gli attestati di benemerenza e le onorificenze rilasciate da enti e da città, dove il Nazzaro aveva partecipato, presentando tale specialità ad importanti mostre e manifestazioni, meritando, sempre ed ovunque, vasti consensi per la qualità e la bontà del prodotto. Fra i tanti certificati figurava un attestato d'onore rilasciato per la sua partecipazione all'esposizione di Parigi del 1900 nonché quello, non meno importante, relativo all'esposizione di Torino del 1911. Ben in vista era il brevetto, con relativo marchio di fabbrica dei Nocciolini, rilasciato dal Ministero del Commercio (del Regno d'Italia, datato 1904).

Il riconoscimento più ambito fu conseguito dal cavaliere quando poté ornare i contenitori dei Nocciolini dello stemma Reale, in quanto fornitore della Real Casa di Sua Maestà il Re Vittorio Emanuele III e dei Duchi di Genova.

Fino verso gli anni '30, il tipico prodotto chivassese veniva denominato *Noisettes*, nome francese del principale ingrediente.

L'avvento del fascismo portò l'abolizione di tutti i nomi stranieri o che tali potessero apparire, per cui il nome *Noisettes* dei fragranti piccoli dolci, venne cambiato con il nome di Nocciolini.

**Bibliografia:**

- La storia dei Nocciolini di Chivasso è narrata nel libro di Emanuele Cigliuti e Luisella Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, grafica Santhiati Editrice e nell'articolo "*Le dolci delizie tra la Serra e le Alpi*" pubblicato sulla rivista Itinerari, febbraio-marzo 1999.
- L'importanza storica di questi dolcetti e gli ingredienti originali sono sottolineati nel libro di Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Lindau, 1995.
- Inoltre, la definizione ed un cenno alla preparazione è presente nell'opera di Felice Cunsolo, *La cucina del Piemonte*, Novedit Milano 1964.
- La ricetta è spiegata nel libro di Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, U. Mursia Milano 1971.
- I nocciolini di Chivasso e la loro bontà sono citati anche da Giovanna Ruò Berchera, nel libro *Una tavolozza di sapori regionali*, Nuova tempi stretti, Bologna 1996.
- Per ulteriori informazioni si può consultare il sito [www.ihnet.it/nocciolini](http://www.ihnet.it/nocciolini).

**Categoria G****Prodotto n. 55****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: OSSA DA MORDERE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I biscotti "Ossa da Morder", chiamati anche "ossa di morto", sono dei prodotti di pasticceria secca tipici di alcune località del Vercellese e del Novarese.

Gli ingredienti, che possono anche leggermente variare da zona a zona, sono: farina di grano tenero, mandorle dolci e/o nocciole, zucchero, albume d'uovo ed aromi.

I biscotti in oggetto si differenziano dai "Brûts e bon" per la presenza di farina bianca.

Per la preparazione, occorre impastare zucchero e farina con albume d'uovo in modo da ottenere una pasta un po' compatta. Si uniscono le mandorle intere e/o le nocciole. Si arrotola la pasta sul tavolo e, con un coltello, si taglia in tante fette e si modella con le dita, in modo da ottenere la caratteristica forma ad osso. Si sistemano su una teglia unta di burro ed infarinata ed, infine, si infornano a 180°C per quindici-venti minuti. I biscotti ottenuti possono essere conservati per alcuni mesi se mantenuti ad una temperatura inferiore a 20°C.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le Ossa da Morder sono prodotte in alcuni comuni del Vercellese e del Novarese; tra i più famosi quelli di Borgomanero (NO).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione delle Ossa da Morder occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria. Per la vendita e la distribuzione vengono predisposte confezioni in cartone e sacchetti in materiale plastico.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Le Ossa da Morder vengono prodotte in comuni laboratori di pasticceria, che sono in regola con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

I dolci in oggetto vengono prodotti utilizzando tecniche artigianali che si sono mantenute praticamente costanti da decine d'anni.

**Bibliografia:**

- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte
- Mario Mansero, *Dolci delizie subalpine*, 1995, Lindau s.r.l., Torino

**Categoria G****Prodotto n. 56****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PAN BARBARIÀ'****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il Pan Barbarià (letteralmente pane "imbarbarito") è un prodotto tipico delle vallate cuneesi, che si tramanda nel tempo. E' prodotto con farina di frumento tenero, farina di segala integrale, acqua, lievito naturale, sale.

Il Pan Barbarià presenta una pezzatura di 500/600 grammi circa, un colore bruno scuro, un sapore acidulo, molto appetitoso ed un'umidità massima del 35%.

Per l'impasto occorrono circa 5 chilogrammi di lievito naturale madre in pasta, 2,5 chilogrammi di farina di grano tenero, 2,5 chilogrammi di farina di segala integrale, 2,5 o 3 litri di acqua e 150 grammi di sale.

Ottenuto l'impasto, a distanza di 10-15 minuti di riposo, si piegano i "pastoni" in tre, per almeno 2-3 volte, per far prendere forza. Si formano delle pagnotte di 500-600 grammi circa e si lasciano lievitare per circa 30-40 minuti. Si inforna alla temperatura media di 220-230°C, per un tempo di circa 50-60 minuti. Il Pan Barbarià può anche essere prodotto in altre pezzature e dovrebbe essere consumato preferibilmente raffermo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Pan Barbarià viene prodotto nelle vallate cuneesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto e impastatrice) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di panificazione sono in linea con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Le origini di tale tipo di pane sono piuttosto remote e si possono localizzare nelle numerose vallate del cuneese fin dal XVIII secolo.

Alla base di tale prodotto, c'era la coltivazione mista della segala e del frumento, che veniva effettuata nelle terrazze, ricavate in alta montagna. La segala, resistendo al freddo ma non ai forti venti per il lungo stelo, era supportata dal frumento, dotato di un'avara spiga ma di uno stelo corto e piuttosto robusto. Da questo misto di segala e frumento è dunque nato il Pan Barbarià.

**Categoria G****Prodotto n. 57****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PAN DELLA MARCHESA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il "Pan della Marchesa" è una torta ottenuta utilizzando come ingredienti farina di grano tenero 00, zucchero, miele, burro, uova, farina di nocciole, scaglette di mandorle e nocciole tostate, latte, rhum, gocce di cioccolato, polveri lievitanti (bicarbonato di ammonio) e aromi (vanillina).

Il burro e lo zucchero vengono montati nella mescolatrice planetaria fino ad ottenere una crema morbida alla quale vengono aggiunti uova, miele, pasta di nocciole, latte e rhum. Si uniscono al composto la farina di nocciole e le gocce di cioccolato. Mescolando a mano, si unisce ancora la farina di grano tenero, il bicarbonato e la vanillina.

L'impasto viene immesso in una borsa da pasticciare e si riempiono gli stampi rotondi, precedentemente imburrati. Si ricopre la tortina con scaglette di mandorle, nocciole tostate e zucchero granellato. Il dolce viene messo in forno ad una temperatura di 180°C per venti minuti circa.

Terminata la cottura, la temperatura del dolce viene rapidamente portata a +3 °C. Il dolce subisce un trattamento di vaporizzazione con alcool etilico ed è subito confezionato manualmente con una prima carta paraffinata e, poi, con un'altra metallizzata.

Il "Pan della Marchesa" deve essere conservato possibilmente in un luogo fresco ed asciutto e consumato entro una ventina di giorni dall'avvenuta produzione. Numerose prove hanno dimostrato che anche dopo due mesi il prodotto mantiene ancora caratteristiche organolettiche accettabili, peraltro, con parziale perdita dell'aroma e della fragranza.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il "Pan della Marchesa" si produce a Susa (To).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione dell'impasto è usata la mescolatrice planetaria, mentre la cottura, in appositi stampi, si effettua in forno tradizionale.

Per la confezione si usano un foglio di carta paraffinata, e un foglio di carta metallizzata opportunamente etichetto secondo le norme di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione e di conservazione sono comuni laboratori di pasticceria a norma con l'attuale legislazione igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La fonte che documenta la produzione del “Pan della Marchesa” si trova in un ricettario manoscritto di un pasticcere di Susa, datato 1958.

Inizialmente, il dolce aveva forma di ciambella ed era confezionato in un incarto trasparente.

Dal 1987, in occasione del primo “Torneo storico dei Borghi di Susa” esso fu proposto a forma di tortina con il nome “Pan della Marchesa”, in onore di Adelaide, marchesa di Susa.

Questo dolce è tra i prodotti scelti ed inseriti nel “Paniere di Susa Galupa”, Associazione enogastronomica per la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici della Valle di Susa.

**Bibliografia**

- Cosimo Torlo, “Torinosette” settimanale n. 584 del quotidiano “La Stampa” dal 21 al 27.4.2000 – Rubrica “*Il ghiottone errante*”.
- Cavallino & Lumacchia – “La Repubblica” quotidiano n. 96 del 27.4.2000 – pagina XI weekend Torino – Rubrica delikatessen “*La Torta di mandorle della Marchesa*”.
- “I viaggi di Repubblica” – speciale 29 giugno 2000 – Montagne olimpiche – articolo dedicato alla città di Susa “*Nobilissima, antica e molto golosa*”.
- Paolo Massobrio – “*Guida critica & golosa al Piemonte 1998/1999/2000*”
- Ina Ghisolfi – “*Pagine del Piemonte*” n. 11 Luglio/Ottobre 2000 – pagina 46.

**Categoria G****Prodotto n. 58**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PAN DOLCE DI CANNOBIO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione del “Pan dolce di Cannobio” sono:

- Farina di nocciole;
- Farina di mandorle;
- Zucchero;
- Farina di grano tenero;
- Burro;
- Tuorlo d'uovo;
- Albume;
- Vaniglia.

Si ammorbidisce il burro, lo si amalgama con lo zucchero e si unisce il tuorlo d'uovo. Si aggiungono le farine ed, in ultimo, l'albume montato a neve con l'aggiunta della vaniglia. Si cuoce a temperatura di 180 °C per circa 40 minuti.

Il dolce ha una conservazione di dieci giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è il comune di Cannobio.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La preparazione avviene in laboratorio di pasticceria utilizzando l'impastatrice, viene, poi, posto in appositi contenitori di carta per la cottura. Il prodotto viene venduto sfuso o in appositi contenitori di cartone a forma di bauletto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione sono normali laboratori di pasticceria a norma HACCP.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Si tratta di un dolce che viene prodotto con metodi di pasticceria artigianale, secondo una ricetta ed una lavorazione che è rimasta immutata fin dal 1840. Detto dolce fu ideato per essere gustato per i festeggiamenti della Pentecoste in quanto, in Cannobio, sorge un Santuario, luogo sacro che commemora il Miracolo avvenuto nel lontano 1522, dove, da un quadretto della Pietà, è fuoriuscito un piccolissimo pezzetto di ossicino con tantissimo sangue.

**Categoria G****Prodotto n. 59**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PAN D'OROPA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il "Pan d'Oropa" è un dolce da forno, tipo cake, di forma rettangolare a base di fecola, uova, zucchero e cacao, ideato nel 1935 in occasione della guerra d'Etiopia.

Il "Pan d'Oropa" ottenne grande successo e continua ad essere prodotto con le stesse regole di genuinità e senza additivi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il "Pan d'Oropa" viene prodotto in laboratori artigianali di pasticceria a Biella .

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione del "Pan d'Oropa" sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione (laboratorio di pasticceria) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le normative igienico sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il "Pan d'Oropa" è stato ideato, nel 1935, per consentire l'invio ai legionari di un prodotto che potesse superare le difficoltà climatiche del viaggio e portare un soffio di gioia e di allegria ai militari combattenti.

Poiché le famiglie ricordavano i loro cari pregando la Madonna Nera del Santuario di Oropa, il dolce venne chiamato "Pan d'Oropa".

Bibliografia

· S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIAA del Piemonte.

**Categoria G****Prodotto n. 60****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PAN ROBI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “*Pan Robi*” è un pane ottenuto utilizzando farina di mais piuttosto grossolana insieme a farina bianca o di segale (per ogni dieci chili di farina gialla si usano otto chili di farina bianca). Per lievitare il pane si usa come lievito un po’ di pasta lievitata del pane bianco.

Il lievito naturale di “pasta madre” si ottiene con un procedimento piuttosto complesso, impastando farina e acqua tiepida, lasciando riposare quarantotto ore in una ciotola coperta da panno umido, aggiungendo, quindi, gli stessi ingredienti e raddoppiando, così, l’impasto che dovrà essere lasciato riposare come il primo. Reimpastato, poi, con altra farina, acqua tiepida e sale costituirà il “ceppo” con il quale si impasterà il pane da introdurre nel forno. Ma, prima di cuocerlo, se ne preleverà una piccola parte che sarà la base della panificazione successiva.

Si impasta energicamente e, ottenuta una consistenza morbida, si fa riposare per un’ora circa. Si aggiunge un cucchiaino d’olio, si rimpasta delicatamente e si pone la massa in uno stampo da forno, oppure si formano delle pagnotte. Avendo meno forza di lievitazione, la pasta, in genere, si allarga e le pagnotte restano basse, più sottili di quelle di pane bianco. Si mettono in forno per circa quaranta minuti; a metà cottura si pennella la superficie con olio sbattuto in acqua calda, per rendere la crosta più croccante. La panificazione casalinga avveniva settimanalmente, servendosi come lievito del pezzo di pasta precedente, conservato in un vaso di vetro, a chiusura ermetica.

Il *Pan Robi* viene infornato prima del pane bianco perché conferisce umidità al forno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il “*Pan Robi*” viene prodotto in provincia di Biella.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, formatrice e impastatrice) sono aderenti con l’attuale legislazione in materia igienico – sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di panificazione sono in linea con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Un tempo, nei piccoli paesi di montagna, il pane ottenuto con farina bianca si faceva arrivare dai grossi centri limitrofi e, le rare volte che i montanari facevano il pane, utilizzavano farina di mais o di segale. Per tradizione in alcune comunità montane del biellese, il *Pan Robi* trova, ancora oggi, molti estimatori e, sovente, viene proposto dagli agriturismi e dai ristoranti tipici

**Categoria G****Prodotto n. 61**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI CHIANOCOCO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il "Pane di Chianocco" (*Pan 'd cianuc*) è un pane tipico della media Val Susa dei comuni di Chianocco e Bussoleno. Ha forma di filone (*grescia*) del peso di circa 600 / 700 gr e non è condito, né con strutto né con olio. Sue principali caratteristiche sono: una mollica abbastanza compatta ed una crosta molto friabile, che, per le sue peculiarità, lo fa preferire agli altri pani per una migliore conservabilità, infatti, analogamente al "miccone", è prescelto dai margari e dai gestori dei rifugi, che lo conservano anche per molti giorni. Il gusto particolare è dato principalmente dalla quantità di pasta acida (*alvà*) usata in abbinamento al lievito di birra. La levata è preparata la sera precedente impastando 3 kg di pasta acida, conservata dall'impasto del giorno, 5 kg di farina, una noce di lievito di birra e acqua; l'impasto così ottenuto (deve essere piuttosto duro e compatto) va conservato al fresco. Al mattino, si impasta la levata con 20 kg di farina (se possibile di grano nazionale), 10 litri di acqua circa, 100 g di lievito di birra e 600 g di sale. Si lavora per circa 30 minuti con una impastatrice a forcella o a braccia tuffanti e, per circa 20 minuti, con impastatrice a spirale. Dopo mezz'ora di riposo, si formano su assi di legno infarinati delle liste della lunghezza di circa 30 cm e si lasciano lievitare per circa un'ora. Quindi, si procede al taglio dei pani con una raschia di legno e si infornano con il taglio dalla parte superiore, senza vapore, per favorirne lo sviluppo; la cottura si protrae per circa un'ora, alla temperatura di 220° - 230°C.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il "Pane di Chianocco" viene prodotto da alcuni panettieri di Chianocco e Bussoleno e delle zone limitrofe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, formatrice, impastatrice) sono rispondenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali di panificazione sono in linea con le attuali normative riguardanti il settore alimentare.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il "Pane di Chianocco" ha origini lontane nel tempo e la sua tecnica di produzione viene tramandata nelle zone di produzione da artigiano ad artigiano; ciò è stato rilevato nel corso di interviste effettuate ad anziani abitanti della zona di produzione.

**Categoria G****Prodotto n. 62****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI MAIS DI NOVARA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Gli ingredienti necessari per preparare il tradizionale Pane di Mais (pane di meliga) sono: kg 2 di farina di mais (del tipo gialla), g 500 di farina di avena, g 500 di farina di grano tipo "00" di media forza, g 50 di strutto (facoltativo), g 80 di lievito, g 60 di sale e litri 1,5 di acqua o latte.

Vengono impastati tutti gli ingredienti, tranne il sale che si aggiunge dopo qualche minuto. La pasta così ottenuta si fa riposare per circa un'ora, dopo di che vengono formate delle pagnottelle di peso desiderato (g 500-600) che vengono poste su assi infarinate (miscela di farina bianca e farina di mais). Il tutto viene lasciato lievitare a temperatura ambiente, per circa 40-50 minuti.

Le pagnottelle, prima di essere infornate, vengono capovolte e incise con tagli a piacere. La cottura avviene alla temperatura di 230-250 C° senza vapore. Il tempo di cottura complessivo è di circa 40 minuti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Pane di Mais viene prodotto in quasi tutti i panifici della provincia di Novara.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, col tempo, si sono evolute ed adeguate alle normali pratiche dei prodotti da forno. I laboratori sono, pertanto, a norma e, per la preparazione del Pane di Mais, prevedono attrezzature come l'impastatrice, gli stampi ed il forno.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali per la lavorazione sono costituiti da laboratori di panificazione realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La produzione del Pane di Mais nei comuni del novarese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 63****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI RISO DI NOVARA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Gli ingredienti necessari per preparare il tradizionale pane di riso sono: kg3 di farina di riso (del tipo *risiera-granulare*), kg1/2 di farina di tipo "00" di media forza, litri 2 e ½ di acqua, g 100 di strutto, g 100 di lievito, g 90 di sale.

Vengono impastati tutti gli ingredienti, tranne il sale che si aggiunge dopo qualche minuto. I tempi di impasto dipendono dalla velocità dell'impastatrice a "spirale" (5 minuti a velocità 1<sup>a</sup> e 3 minuti a velocità 2<sup>a</sup>). La pasta così ottenuta si fa riposare per circa un'ora, dopo di che viene messa in appositi stampi; le pezzature sono a piacere ed in base al tipo di stampo usato. La cottura avviene alla temperatura di 220-230 C°, con poco vapore. A cottura quasi ultimata, il pane viene tolto dallo stampo e rimesso in forno per altri 10 minuti. Il tempo di cottura complessivo è di circa 40 minuti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il Pane di Riso viene prodotto in quasi tutti i panifici della provincia di Novara.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature, col tempo, si sono evolute ed adeguate alle normali pratiche dei prodotti da forno. I laboratori sono, pertanto, a norma e, per la preparazione del Pane di Riso, prevedono attrezzature come l'impastatrice, gli stampi ed i forni.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali per la lavorazione sono costituiti da laboratori di panificazione realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La produzione del Pane di Riso nei comuni del novarese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

**Categoria G****Prodotto n. 64****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI SAN GAUDENZIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il "Pane di San Gaudenzio" è una sorta di panettone prodotto e venduto a Novara.

È necessario, innanzitutto, preparare la pasta frolla. Sia che essa sia preparata a mano o a macchina, occorrono: 1 kg di farina, grammi 600 di burro, grammi 400 di zucchero semolato, n. 5 tuorli d'uovo e aroma di vaniglia, di limone ed un pizzico di sale. Qualora si proceda a mano, si forma una fontana con la farina setacciata con al centro gli aromi, si ammorbidisce il burro con lo zucchero e si aggiungono le uova; quindi si incorpora la farina senza però, lavorarla troppo. Si mette il composto così ottenuto in frigorifero per almeno 1 ora. Se, invece, si utilizza l'impastatrice, si lavora il burro con lo zucchero, si aggiungono i tuorli e, infine, la farina setacciata con gli aromi. Anche in tale caso, non si lavora la farina troppo a lungo.

Si procede, poi, alla preparazione del "Pane di San Gaudenzio" per il quale sono necessari: kg 1,3 di farina, kg 1,3 di zucchero, kg 1,2 di uvetta sultanina, grammi 750 di burro fuso, 37 uova ed aromi di vaniglia e di limone.

Si sbattono i tuorli con lo zucchero, a parte si monti l'albume a neve (aggiungere circa mezzo limone spremuto), si uniscano i tuorli all'albume e si amalgami delicatamente, si unisca, poi, la farina con l'uvetta ed, infine il burro fuso.

Si foderano gli appositi stampi (stampi rettangolari o tortiere tonde) con la pasta frolla tirata a 6 mm, si riempiono per 3/5 con l'impasto ottenuto e si cospargono con granella di pinoli o di nocciole (al posto della granella di nocciole si possono utilizzare *marron glacé*), si spolverizza con zucchero a velo e si cuoce in forno a 190° per 40-50 minuti. Appena cotto, il "Pane di San Gaudenzio" si toglie, ancora tiepido, dallo stampo e, una volta raffreddato, si avvolge con carta trasparente senza cartone.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il "Pane di San Gaudenzio" è prodotto nella zona di Novara.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione del "Pane di San Gaudenzio" si utilizzano le normali attrezzature presenti in un laboratorio artigianale di panetteria o di pasticceria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Il locale di produzione (laboratorio artigianale di pasticceria o di panetteria) non presenta caratteristiche particolari ed è realizzato secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Nella zona di Novara, il “Pane di San Gaudenzio” è prodotto da circa 40 anni, come attestato da alcune pasticcerie di Novara.

**Bibliografia:**

- Sandro Doglio, *Doli Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, 1996, p. 55.

**Categoria G****Prodotto n. 65****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI SEGALE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il Pane di Segale (*Pan ed Biava*) si ottiene, attualmente, utilizzando i seguenti ingredienti: tre etti e mezzo di farina di segale, un etto e mezzo di farina di frumento, un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, venticinque grammi di lievito secco o di birra.

Il Pane di Segale si può fare utilizzando esclusivamente farina di segale, ma si preferisce ottenerlo insieme a farina bianca, in proporzioni variabili, a seconda della zona di produzione.

Si pongono, su una spianatoia, la farina di segale e la farina di frumento e si miscelano, aggiungendo sale e acqua tiepida nella quale, in precedenza, si è sciolto il lievito.

Invece di usare il lievito di birra o quello secco, si può utilizzare un pezzo di pasta di pane lievitata.

Si impasta energicamente e, ottenuta una consistenza morbida, si fa riposare per un'ora circa. Si aggiunge un cucchiaio d'olio, si rimpasta delicatamente e si pone la massa in uno stampo da forno, oppure si formano delle pagnotte.

Avendo meno forza di lievitazione, la pasta, in genere, si allarga e le pagnotte restano basse, più sottili di quelle di pane bianco.

Si mettono in forno per circa quaranta minuti; a metà cottura si pennella la superficie con olio sbattuto in acqua calda, per rendere la crosta più morbida e croccante.

Il pane di segale cotto dal fornaio viene informato prima del pane bianco perché conferisce umidità al forno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il pane di segale si prepara ancora, in occasioni particolari, nella vallate biellesi dell'Ossolano

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, formatrice, impastatrice) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico – sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di panificazione sono in linea con le attuali normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Il pane di segale ha origini remote e veniva prodotto comunemente nelle vallate alpine. Oggigiorno, si ha una produzione a livello familiare in occasioni particolari e viene proposto ai turisti da agriturismi e da ristoranti tipici

**Categoria G****Prodotto n. 66****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DOLCE DI MELIGA E MELE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il dolce si presenta come una piccola pagnottina rotonda, di colore marrone chiaro, con una pezzatura variabile tra i 10 ed i 30 grammi ed un sapore leggermente amaro. Per preparare l'impasto (ingredienti per una teglia da forno da panettiere, utile a produrre circa un centinaio di pezzi) occorrono: 1,5 kg di farina di granoturco macinata in modo grossolano, 2 bicchieri di olio di oliva, 9 hg di zucchero, un pizzico di semi di finocchio, 100 grammi di uvetta, 4 mele renette, 250 ml di latte intero, 3 bustine di lievito, la scorza di due limoni e sale.

Si impasta la farina gialla, il latte, lo zucchero, le mele renette (pulite e private del torsolo), e, una volta amalgamate bene, si unisce all'impasto così ottenuto la scorza di limone, i semi di finocchio, l'uvetta (precedentemente ammollata) e l'olio.

Per facilitare l'ottenimento dell'impasto, si può utilizzare il latte intiepidito. Lasciato riposare il composto così ottenuto per qualche minuto, si posano parti di esso, ad una certa distanza fra loro, su una teglia da forno precedentemente oleata, in modo da formare dei dolcetti. Infine, si mette la teglia in un forno già caldo (230°C) per circa 15 minuti e si servono freddi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del "Pane Dolce di Meliga" è Villar Focchiardo (Torino).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Essendo un prodotto preparato prevalentemente in casa, si utilizzano attrezzi quali: teglia da forno, pirofila in vetro o coccio, cucchiaio di legno, coltello. Taluni panifici, nel periodo intercorrente tra Natale e Carnevale, preparano il prodotto in laboratorio e lo commercializzano.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La ricetta è tramandata oralmente di generazione in generazione. Gli anziani del Paese, infatti, ricordano di averla ricevuta dai loro avi e di averla trasmessa ai loro discendenti.

**Categoria G****Prodotto n. 67****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANE NERO DI COIMO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il Pane Nero di Coimo è un pane a base di segale ottenuto con farina integrale. Anticamente, si usava farina di grano saraceno.

Si ottiene con impasti di farina integrale di segale più o meno fini. In genere, di colore scuro, a seconda della percentuale di crusca che contiene. Di forma rotondeggiante, si conserva piuttosto umido all'interno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

E' una tipica produzione di Coimo, in Comune di Druogno, nella Provincia del Verbano Cusio Ossola.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

Normali attrezzature per la produzione del pane in regola con le disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

Il Pane Nero di Coimo ha origini remotissime e la sua tradizionalità è avvalorata da numerose citazioni su libri e riviste.

**Bibliografia:**

- Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985
- Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino 1878
- Renzo Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979
- Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli Stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1835 – 1856
- Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino 1845
- Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola 1913
- Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola*, Torino 1896
- Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976

**Categoria G****Prodotto n. 68**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PANETTONE BASSO GLASSATO ALLE NOCCIOLE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Il “Panettone Basso Glassato alle Nocciole” è un pane, cioè una pasta lievitata naturalmente. La preparazione è, tuttavia, più complessa di quella del pane di tutti i giorni e la ricetta è arricchita da burro, uova, zucchero, uvetta, canditi e nocciole.**

Il primo passaggio della produzione di questo tipo di panettone consiste nella preparazione della glassa di copertura. Ingrediente principale sono le nocciole “Tonda Gentile del Piemonte”. La ricetta della glassa è completata dall’albume d’uovo, dallo zucchero a velo e dalla vaniglia di bacca. Tutti questi ingredienti vengono miscelati in apposite macchine sbattitrici, dette “planetarie” per il movimento ellittico che le caratterizza. La crema che si ottiene al termine di questo processo di lavorazione, assume un aspetto denso e cremoso e, dopo 24 ore di riposo, è pronta per essere spalmata sul panettone.

Contemporaneamente alla glassa, è preparato un impasto di farina ed acqua arricchito di lievito naturale, che è lasciato riposare all’aria per un tempo più o meno lungo. Durante questa fase, avvengono fenomeni fermentativi e riproduttivi di alcuni microrganismi, tra i quali i Saccaromiceti. L’impasto è sottoposto, ad intervalli fissi, a numerosi “rinfreschi”, cioè ad aggiunte di farina ed acqua, al fine di aumentarne la forza e di ottenere la quantità di sostanza desiderata. La temperatura ed il tempo vanno tenuti costantemente sotto controllo affinché il composto si mantenga sano e sviluppi al meglio le proprietà che gli sono intrinseche.

Il lievito viene tenuto in un armadietto climatizzato, alla temperatura di 14°C ed in condizioni di umidità relativa del 65%. Durante la lavorazione, l’ambiente raggiunge i 22°C, l’umidità sale al 90% ed il tempo che intercorre tra un rinfresco e l’altro è di circa quattro ore. Successivamente, al lievito naturale, vengono aggiunti altri ingredienti, secondo una successione specifica. Il composto è lavorato nelle macchine impastatrici a “braccia tuffanti”, che hanno una portata di circa 300 kg. L’operazione dura un’ora ed è scandita in tre fasi. Nella prima fase, detta “dell’impasto bianco”, il lievito naturale viene amalgamato con parte della farina e dell’acqua e poi lasciato riposare per un intervallo di tempo relativamente breve. Durante la seconda fase, chiamata “dell’impasto giallo”, si aggiunge la restante farina con tuorli d’uovo, parte dello zucchero, sale ed aromi naturali; il tempo dell’impasto è relativamente lungo. L’ultimo intervento consiste nell’immissione del restante zucchero, dell’uva sultanina e della frutta candita.

Quando l’impasto è ben amalgamato, deve riposare per sei ore in appositi mastelli; successivamente, la pasta è spezzata in parti, secondo la grammatura richiesta, ed arrotolata per due volte a forma di sfera: il piccolo panettone è, poi, deposto in una padellina di carta alimentare, pronto per affrontare il riposo finale di otto ore. Quest’ultima lievitazione, durante la quale il dolce triplicherà il volume originario, avviene in una cella dinamica alla temperatura di 28-30°C, in condizioni di umidità del 70 %.

La cottura, fase conclusiva del processo di lavorazione, avviene in un forno automatico continuo. Il prodotto viene cosperso di crema di nocciole ed infornato automaticamente; la cottura dura circa un’ora, secondo un diagramma termico precedentemente stabilito, che prevede tre diverse temperature: 180, 200 e 180°C. Il raffreddamento avviene in ambienti condizionati, per un periodo di otto ore.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Storicamente, il “Panettone Basso Glassato alle Nocciole” è originario di Pinerolo (Torino) anche se, oggi, è prodotto in diverse località del territorio piemontese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature ed i materiali specifici utilizzati per la preparazione del prodotto in oggetto sono le macchine sbattitrici planetarie, le celle di lievitazione, le macchine impastatrici a braccia tuffanti, i mastelli, le padelline di carta alimentare, i forni automatici, gli ambienti condizionati.

Nel reparto di confezionamento, il panettone viene confezionato in un sacchetto ad uso alimentare e, poi, in un cartoncino litografato. Le confezioni sono, poi, generalmente assemblate in cartoni d'imballo da dodici pezzi, disposte a file su appositi pallets ed inviate al Magazzino Prodotti finiti da cui raggiungono i punti di vendita.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali dove sono effettuate le operazioni di trasformazione, conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Circa 3/4000 anni a.C., i popoli della Mesopotamia e dell'Egitto già si nutrivano con prodotti a base di frumento. Per giungere al pane vero e proprio sono, poi, occorse numerose trasformazioni: dall'impasto di acqua e grano frantumato al pane azimo, fino al primo pane fermentato, del IV secolo a.C. Bisogna però giungere fino al IV secolo d.C., all'epoca di Ludovico il Moro, per scoprire le tracce di un dolce simile ad un panettone.

La nascita e la diffusione del panettone a Pinerolo risalgono al 1922, quando inizia la produzione artigianale di un dolce nuovo per l'epoca, caratterizzato dalla forma bassa e dalla glassa di copertura alle nocciole.

L'antica ricetta, rimasta invariata fino ai giorni nostri, riscuote immediatamente un grosso successo in tutto il Pinerolese e ben presto il dolce viene conosciuto ed apprezzato non solo in Piemonte ma nell'Italia intera.

**Categoria G****Prodotto n. 69****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PANNA COTTA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La “Panna Cotta”, dolce al cucchiaio, è un dolce della tradizione piemontese ed è una sorta di delicato budino bianco ricoperto di zucchero caramellato.

Per la sua preparazione occorrono mezzo litro di panna liquida, un terzo di litro di latte intero, 200 grammi di zucchero a velo vanigliato, 3 fogli di colla di pesce, un bicchierino di rhum e mezzo bicchiere di marsala.

Si scalda in una casseruola il latte e si scioglie la colla di pesce. Contemporaneamente, in un altro tegame, si porta, sempre mescolando, la panna e lo zucchero quasi a bollore. Si uniscono i miscugli contenuti nei due tegami e si aggiunge il rhum ed il marsala. Si versa, infine, il composto in uno stampo rettangolare da plumcake, precedentemente caramellato e si pone a rassodare, in frigorifero, per almeno tre ore.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La “Panna Cotta” è oggi prodotta sull’intero territorio del Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali utilizzati per la preparazione della “Panna Cotta” sono: tegami, frusta e stampo.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Il “Panna Cotta” è prodotta nei locali dei laboratori artigianali di pasticceria e di gastronomia, in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Si narra che la “Panna Cotta” sia originaria delle Langhe ove sarebbe stata inventata da una signora di origine ungherese, agli inizi del Novecento.

E’, da sempre, considerata un dessert al cucchiaio della tradizione culinaria piemontese.

**Bibliografia:**

- Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999, p. 35.

**Categoria G****Prodotto n. 70****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PASTE DI MELIGA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Le Paste di Meliga sono biscotti tipici delle vallate cuneesi e di altre zone del Piemonte. Presentano una pezzatura di 10-12 grammi, un colore dorato, una consistenza croccante, un sapore dolce ed una forma variabile a seconda della tradizione locale.

Per preparare le Paste di Meliga occorrono: 1 kg di farina di frumento, 0,500 kg di farina di mais (meliga fumetto), 1 kg di burro, 0.700 kg di zucchero, 5 uova intere, 10 g di sale, 1 scorza di limone grattugiata ed una bustina di lievito chimico.

Per la preparazione del prodotto, si incorporano bene il burro, lo zucchero con le uova, il sale e la scorza di un limone. Si setaccia la farina con il lievito, si impasta brevemente il tutto e si fa riposare una decina di minuti in luogo fresco.

Si inserisce l'impasto nell'apposita siringa con il disco a stella e si formano degli anelli del diametro esterno di circa 5 centimetri.

Le Paste di Meliga vengono cotte su apposite teglie a forno moderato.

Nella zona di Barge, assumono la denominazione "Batiage"; questi dolci prodotti con farina di mais erano, un tempo, offerti durante la festa del battesimo. "Fè batiè", in piemontese, indicava, appunto, festeggiare il nascituro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le Paste di Meliga vengono prodotte nelle vallate cuneesi e, con piccole variazioni, anche in altre zone del Piemonte. Possono essere segnalate le paste di meliga di Pamparato, per la loro tradizione e le ottime caratteristiche organolettiche.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, planetaria e siringatrice) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria. La commercializzazione viene effettuata in sacchetti di plastica o in scatole di latta personalizzata.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Le Paste di Meliga sono prodotte in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria. I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con le nuove normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Le Paste di Meliga hanno una ricetta antica che si perde nel tempo.

Sono prodotte in tutta la Provincia di Cuneo, soprattutto nella zona del Monregalese, Pamparato e Vicoforte ma sono anche molto diffuse a Barge.

In tale località, l'inizio della produzione risale al 1850 circa. Ben cinque generazioni si sono succedute, da allora, nella produzione del dolce con la medesima ricetta familiare.

Uno dei documenti che attesta il consolidamento del prodotto nel tempo è il "Diploma di Medaglia d'Oro" rilasciato a Domenico Vincenti, per la produzione delle *batiaje* durante l' "ottobrata" bargese, nel 1934.

**Categoria G****Prodotto n. 71**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I tradizionali dolci della pasticceria fresca torinese, a differenza di quelli che si possono trovare altrove, *sono di piccolo formato*. I principali sono i seguenti:

- **bignole**, nome che in piemontese viene dato ai bignè (piccoli gusci tondeggianti di pasta dolce lievitata e rigonfia, ripieni di crema pasticcera al gusto di vaniglia, di caffè, di limone, di pistacchio, di zabaglione, di cioccolato, di nocciola, di mandorla, di crema caramellata, ecc.); le *bignole* torinesi sono una delle massime specialità dell'arte dolciaria locale;
- **chantilly** (piccoli gusci di forma ovale ottenuti con la pasta dei bignè, ripieni di panna montata e zuccherata);
- **funghetti** ripieni di crema di cioccolato e spolverati con polvere di cacao;
- **tartellette** (piccoli scodellini di pasta frolla farciti con crema e frutta fresca);
- **cannoli** di pasta sfoglia ripieni di zabaglione.

Gli ingredienti per la preparazione dei gusci delle *bignole*, delle *chantilly* e dei *funghetti* sono acqua, burro, farina, uova e sale.

Si fa bollire il burro nell'acqua; all'emulsione così ottenuta si aggiunge la farina e si versa l'impasto con le uova nella mescolatrice planetaria. Si versa il composto in una borsa da pasticciare, munita di cornetto di media grandezza. Si formano delle palline grandi come ciliegie che si mettono in forno precedentemente riscaldato a 180-200 °C. Al termine della cottura le palline si sono trasformate in gusci vuoti e leggeri.

I gusci si riempiono di varie creme con la dosatrice a siringa o la borsa da pasticciare munita di cornetto molto fine; si glassano con zucchero fondente e/o con cioccolato.

Gli ingredienti per la preparazione della crema base delle *bignole* sono zucchero, tuorli d'uovo, latte, amido di riso e/o farina, vaniglia e/o altri aromi. Alla crema base si possono aggiungere uno dei seguenti prodotti: cioccolato, caffè, nocciole, pistacchi, ecc.

Gli ingredienti per la preparazione della crema *chantilly* sono zucchero e panna montata.

Le *tartellette* sono degli scodellini di pasta frolla riempiti con crema pasticcera e fragole o marron glacés o frutta di stagione.

I *cannoli* torinesi, pasticcini di pasta sfoglia, sono caratterizzati dal ripieno di zabaglione.

Gli ingredienti per la preparazione dello zabaglione sono zucchero, tuorli d'uovo e uova intere, farina e vino marsala o altro vino liquoroso.

Si montano le uova con lo zucchero e, mescolando lentamente, si unisce la farina. A parte, si riscalda il vino che si aggiunge al composto. Si cuoce lo zabaglione a fiamma vivace fino a farlo addensare.

I prodotti freschi devono essere consumati entro due o tre giorni dalla produzione e tenuti in frigorifero a temperatura di +4°C o in locali freschi ed asciutti.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione della “pasticceria mignon” avviene in molte pasticcerie dell’area torinese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La preparazione dei prodotti avviene utilizzando le comuni attrezzature delle pasticcerie (mescolatrice planetaria, raffinatrice, impastatrice, sfogliatrice, forno tradizionale, frigoriferi, abbattitore di temperatura, pastorizzatore, ecc.).

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione e di conservazione sono i comuni laboratori di pasticceria aderenti all’attuale legislazione igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Le origini della pasticceria fresca piemontese devono essere fatte risalire al ‘500. Si narra che frà Pasquale de Baylon, di origine spagnola, vissuto tra il 1540 e il 1592, girò l’Europa ed approdò a Torino presso la parrocchia di San Tommaso. Il frate era un bravo cuoco e suggeriva alle dame e popolane di Torino che si lamentavano della scarsa vivacità del consorte, un rimedio energetico.

La ricetta si sintetizza in “1+2+2+1”, riferendosi alle dosi stabilite utilizzando la misura di un guscio d’uovo: montare un tuorlo d’uovo con due gusci di zucchero finchè il composto diventi bianco, quindi unire due abbondanti gusci di vino marsala e uno di acqua. Infine cuocere a bagnomaria o su fiamma bassa, mescolando fino al primo cenno di bollore.

Nel 1618, il frate spagnolo fu santificato e la ricetta si identificò sempre di più con il suo nome, in dialetto torinese “sambaion”, in italiano “zabaglione”.

In pasticceria lo zabaglione viene utilizzato per farcire i cannoli, alcuni tipi di bignole, chiamate in passato, dai pasticceri piemontesi “choux”.

I pasticceri torinesi perfezionarono i prodotti della scuola francese, sfornando dolci sempre più piccoli.

Nel passato, i pasticceri non glassavano le bignole, ma le spennellavano con acqua zuccherata o le spolverano di zucchero prima di passarle in forno perché assumessero un aspetto lucente.

**Bibliografia**

Mario Marsero, Dolci delizie subalpine, LINDAU s.r.l., 1995.

Sandro Doglio, Le cose buone del Piemonte, CCIAA del Piemonte.

**Categoria G****Prodotto n. 72****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PASTIGLIE DI ZUCCHERO DELLA TRADIZIONE  
TORINESE****3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,  
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

La "Pastiglia di zucchero" è un prodotto di confetteria che si ottiene per miscelazione a freddo di zucchero macinato a velo, sostanze addensanti (gomma adragante e gomma arabica) nonché essenze ed estratti di erbe e di piante aromatiche. L'impasto ottenuto dalle materie prime suddette è lavorato con macchine trafilatrici per ottenere una sfoglia che è, successivamente, stampata per ottenere le pastiglie. Quest'ultime sono, poi, essiccate e setacciate.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende all'inizio della produzione (1857) la città di Alba e, dal 1880, la città di Torino.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA  
CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO  
INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature ed i materiali specifici utilizzati per la preparazione del prodotto in oggetto sono: mulino di macinazione dello zucchero, una macchina mescolatrice (per la formazione dell'impasto), una macchina pastigliatrice (per le operazioni di stampaggio), un essiccatoio (per l'evaporazione del prodotto), una setacciatrice (per le operazioni di cernita).

Nei reparti di confezionamento e di imballaggio il prodotto (a gusto singolo o in assortimento) è inserito meccanicamente in scatole di latta, di cartone o di plastica.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali di produzione e di confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE  
CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA  
PRESENTSCHEDA**

Nel 1857, ancora prima dell'Unità d'Italia, nel Parlamento subalpino i senatori del Regno masticavano pasticche gommose (i "senateur") che dovevano facilitare i loro discorsi, create da un confettiere di Alba, che presto si sarebbe trasferito a Torino (dal 1880) e che produceva anche quei "bottoni da prete" locuzione usata per definire le prime pastiglie di zucchero piene di gusto, friabili, multicolori, dissetanti e digestive.

Il titolare, affermato artigiano dolciario, nell'ultimo quarto dell'Ottocento, a Torino, divenne presto fornitore della Casa Reale di "Pastiglie di zucchero" (dai sapori di menta, vaniglia, lampone, garofano, cannella, ratafià, ribes ed altri). Erano confezionate in minuscole scatolette di cartoncino bianco o di latta dalla grafica elegante ed inconfondibilmente ottocentesca che sarebbe tanto piaciuta alla regina Vittoria. Premiate in tante esposizioni universali dell'epoca, le scatolette esibivano decine di medaglie e di stemmi araldici come si può ancora vedere sfogliando gli annunci pubblicitari delle

vecchie raccolte della “Illustrazione Italiana”, del “Mondo Illustrato” e della “Domenica del Corriere”. Nella Torino della seconda metà dell’Ottocento, ancora galvanizzata dal dibattito politico e risorgimentale e dalle energie intellettuali che avevano fatto lievitare l’Unità d’Italia, mentre la guglia della Mole saliva nel cielo della città come simbolo di ottimismo e di progresso, quella piccola pastiglia era diventata a sua volta simbolo di genuinità e di serietà produttiva.

Le “Pastiglie di Zucchero della Tradizione Torinese” hanno deliziato i palati raffinati di re e di regine ed hanno umettato la gola dei deputati del primo Parlamento italiano tra il 1861 ed il 1865, compreso lo stesso Cavour. Forte di questa tradizione, l’azienda torinese continua ancora oggi a produrre le vecchie pastiglie con gli stessi ingredienti, gli stessi metodi e la stessa cura nelle confezioni, pur utilizzando le più attuali tecnologie informatiche (internet) per la vendita.

Bibliografia:

- La Stampa, Cioccolato marca Leone, 28 aprile 2000.
- Il Giornale del Piemonte, Pasticche da Leoni, n. 53, 3 marzo 2000.
- Mario Marsero, *Dolci Delizie Subalpine*, Lindau, p. 54.

**Categoria G****Prodotto n. 73****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PLIN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I “Plin” sono una preparazione tradizionale del Piemonte, e il loro nome (*plin*) deriva dal pizzico che viene dato alla pasta per racchiudere il ripieno, stretto in una sfoglia sottile fra pollice, indice e medio. Sono minuscole tasche di sfoglia all’uovo ripiene.

Gli ingredienti per la sfoglia (12 persone) sono: 1 kg di farina di grano tipo 00, 3 uova intere e 9 tuorli, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Per il ripieno, sono necessari: l’arrosto di 500 g di sottopaletta di vitello (arrosto della vena) e di 500 g di coscia di maiale, 3 uova intere, 600 g di spinaci, 100 g di parmigiano, noce moscata, sale e pepe.

Trattandosi di una preparazione piuttosto laboriosa, è consigliabile rispettare l’ordine di svolgimento qui presentato per evitare tempi morti o, peggio, l’ottenimento di un prodotto di scarso livello qualitativo.

In primo luogo, si prepara l’arrosto cuocendo le carni per il ripieno: occorre rosolare le carni, prima con olio, poco burro, aglio e rosmarino, sale e pepe, a fuoco vivace per quindici minuti circa e, poi proseguire la cottura a fuoco medio per un’ora e quindici minuti, bagnando, all’occorrenza, con brodo. Terminata la cottura, si lasciano raffreddare e si tritano finemente le carni.

Intanto, in una casseruola, si fanno bollire in acqua salata gli spinaci, si scolano e, poi, si insaporiscono in padella con poco burro e, infine, si tritano.

Si amalgama, poi, in una terrina, il trito di carni e quello di spinaci con parmigiano, tre uova intere, un pizzico di noce moscate e di pepe.

Si procede preparando la sfoglia, disponendo la farina fontana su una spianatoia, ed unendovi gli altri ingredienti. Si impasta con cura e si tira una sfoglia sottilissima. Immediatamente, per evitare che la sfoglia indurisca, si inizia la preparazione dei “Plin”: con le dita si formano delle piccole nocchie di ripieno e si dispongono sulla sfoglia a circa un centimetro dal bordo ed alla distanza di un centimetro l’una dall’altra. Si ripiega sulla fila di mucchietti di ripieno il bordo della sfoglia e si fa aderire longitudinalmente, con una leggera pressione delle dita, quindi, si taglia la fila di “Plin” con una rondella. Si esegue, successivamente, l’operazione di saldatura fra una nocchiola e l’altra imprimendo un pizzicotto alla pasta (il *plin*). Con la rondella si separano i piccoli agnolotti uno dall’altro e si fanno riposare al fresco per un paio d’ore, in modo che asciugino leggermente.

Il ripieno può presentare, a seconda delle zone, alcune variazioni, nelle Langhe, ad esempio, oltre alle carni di vitello e di maiale è aggiunto il coniglio e, per quanto riguarda le verdure, d’inverno sono utilizzati anche il cavolo verza o la scarola.

I “Plin” sono solitamente bolliti per pochi minuti in abbondante acqua salata e conditi con burro, parmigiano e salvia oppure con sugo d’arrosto, oppure, seguendo un’antica tradizione si possono servire *nature*, adagiati su un candido tovagliolo, ovvero in una scodella, affogati in un vino rosso corposo.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei “Plin” è il territorio piemontese.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei "Plin" sono una impastatrice, un tritacarne, pentole e tegami.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione sono i laboratori artigianali di pastifici e di gastronomie, realizzati nel rispetto delle attuali normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I "Plin" vantano origini antiche e sono, nel 1846, citati in una ricetta di un cuoco torinese Francesco Chapusot.

La tradizionalità del prodotto è attestata anche da testimonianze locali.

**Categoria G****Prodotto n. 74****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: POLENTA DOLCE BIELLESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La Polenta Dolce Biellese, seppur arricchita da altri ingredienti, è una torta che ricorda il Pan di Spagna.

E' una torta simile alle "Polentine dolci", prodotte in altre zone piemontesi (per esempio Asti) e gli ingredienti per la sua preparazione sono:

- farina di grano tipo "00",
- farina di mais,
- uova fresche,
- zucchero,
- uvetta,
- sciroppo di limone,
- agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio e bicarbonato di sodio),
- amido di mais,
- aromi.

Dopo aver montato le uova con lo zucchero, si uniscono gli altri ingredienti e la pastella ottenuta viene messa in appositi stampi e collocata in forno per la cottura.

L'ingrediente caratterizzante, che la differenzia da altri prodotti simili è un tipo di farina gialla (farina di mais) macinata molto più fine di quella utilizzata per la polenta tradizionale.

Il prodotto dolciario in oggetto può mantenere la caratteristica fragranza per una trentina di giorni, se conservato al fresco.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è il biellese ma anche alcune pasticcerie di Ivrea propongono un prodotto dolciario del tutto simile denominato "Polenta di Ivrea".

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con l'attuale legislazione in materia igienico sanitaria

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La Polenta Dolce Biellese è prodotta da pasticcerie che utilizzano vecchie ricette tratte da fonti di famiglia.

**Categoria G****Prodotto n. 75****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: POLENTINA ASTIGIANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Si tratta di una torta simile al Pan di Spagna ma arricchita da altri componenti.

Gli ingredienti per la preparazione della "Polentina Astigiana" sono:

- farina,
- zucchero,
- uova,
- burro,
- mandorle,
- uvetta,
- maraschino.

Dopo aver montato le uova con lo zucchero, si uniscono la farina, il burro e l'uvetta e si preparano, in appositi stampi, delle tortine che vengono messe in forno. A cottura ultimata, la Polentina viene inzuppata con il liquore maraschino.

La tortina viene confezionata e posta in vendita in apposite confezioni in grado di garantirne la fragranza per un periodo di circa 60 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione della "Polentina Astigiana" avviene in alcune pasticcerie di Asti e dei comuni limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA  
PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA  
PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con l'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO  
CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI  
VENTICINQUE ANNI**

La "Polentina Astigiana" è la più antica specialità originale di Asti, creata nel lontano 1928 da un noto maestro pasticcere di Asti.

**Bibliografia**

- Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, Unioncamere Piemonte.

**Categoria G****Prodotto n. 76****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: PRALINE AL RHUM****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Storicamente, le Praline al Rhum sono state prodotte a Dronero, verso la fine dell'Ottocento, da un pasticcere che le chiamò "**Droneresi al rhum**". Questi cioccolatini ebbero un grande successo e pasticceri di altre località iniziarono ad imitarli e, seguendo l'esempio del primo inventore vennero chiamati normalmente con il nome della località in cui erano stati prodotti.

Si può affermare che attualmente le praline al rhum più conosciute, non solo in Piemonte ma anche a livello nazionale, siano i "**Cuneesi**".

Esse hanno mantenuto le caratteristiche di un tempo: una piccola porzione di crema al rhum in un foglio di meringa rivestito da una sottile pellicola di cioccolato fondente; presentano una forma rotonda, un colore marrone scuro ed una pezzatura di 15-20 grammi.

La preparazione dei Cuneesi consiste nel montare a neve l'albume con 260 grammi circa di zucchero, aggiungere a mano il rimanente zucchero (740 grammi) e miscelarlo con il cacao. Con la "borsa" munita di bocchetta liscia si formano degli spuntoncini su teglie leggermente unte, il tutto si mette in forno a circa 180°C per circa 18-20 minuti e, appena sfornati, si preme sul fondo di ogni meringa per ottenere una cavità. In una bacinella si miscela la crema pasticcera calda con la copertura fusa, ottenendo, così, una miscela liscia ed omogenea, si fa raffreddare e si aggiunge gradatamente il rhum. Con questo ripieno ancora tiepido, occorre riempire le cavità delle meringhe ed accoppiarle. Dopo una notte di riposo, le meringhe vengono immerse completamente nel cioccolato fondente ancora caldo, lasciate raffreddate ed infine incartate.

Praline analoghe vengono prodotte in diverse località piemontesi; si possono ricordare, i **carruresi**, i **lamorresi**, i **monregalesi**, gli **acquesi**, gli **albesi**, i **saluzzesi**, i **bargesini**, i **torresi**, i **fossanesi**, gli **orbassanesi**, ecc.; essi potranno anche presentare varianti alla nocciola, alla mandorle, al caffè, alla crema di marroni, alla crema di nocciola ma sempre con il rhum quale ingrediente.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le praline al rhum vengono prodotte in tutta la provincia di Cuneo, ma anche in altre località piemontesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzati per la produzione delle praline (forno a riscaldamento diretto o indiretto, planetaria e borsa) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

Per conservare e mantenerne la freschezza, l'imballaggio è eseguito con carte alimentari, e, successivamente, con l'incarto pre-stampato dei vari tipi di pralina.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto in oggetto sono in linea con le nuove normative riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Taluni studiosi indicano con la generica locuzione “Praline” prodotti quali i “Cuneesi”, i “Monregalesi”, gli “Albesi”...

Alcuni storici attribuiscono ai maestri cioccolatieri torinesi, che per primi lavorarono il cioccolato in Europa, il merito di aver scoperto l’arte della pralineria raccogliendo dalla Francia l’eredità della pasticceria “mignon”. Una tesi, piuttosto verosimile, anche se, per la verità, la tradizione narra che la prima pralina sia stata inventata, per caso, da un garzone “patissier” di Gabriel de Choiseul, duca di Plessis-Praslin. Per mascherare un difetto di caramellatura della mandorla, il giovane pasticcere avrebbe portato in tavola dei dolcetti ricoperti di cioccolato fondente, specialità da allora passata alla storia con il nome di “pralina”.

Si racconta che la pralina al rhum sia nata a Dronero, verso la fine dell’Ottocento, all’interno del laboratorio di un pasticcere. Stanco di rimuovere le meringhe che non si staccavano perfettamente dalle teglie, per mascherare le rotture, pensò di unirle assieme incollandole fra loro a due a due con la crema. Fu un successo, ed è così che il pasticcere per accontentare la numerosa clientela iniziò ad accoppiare anche le meringhe che non si rompevano, incollandole con creme di tutti i gusti. Egli pensò, poi, di immergere le meringhe in una bacinella dove aveva appena fuso del cioccolato puro fondente: fu un altro successo. La domenica mattina non vi era un signorotto di Dronero che, dopo aver assistito alla S. Messa, non si recasse nella pasticceria, che si trovava sotto i portici, proprio vicino alla chiesa, per un assaggio e per acquistare qualche dolce per pranzo.

Il pasticcere, Giuseppe Galletti, chiamò questi cioccolatini “Droneresi al Rhum”; partecipò con successo a molte fiere nazionali ed internazionali, coprendo, così, le pareti del negozio con diplomi e benemerienze.

**Bibliografia:**

- Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine, piccola storia dell’arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, 1995.
- Mario Basso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Edizione Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000.
- *300 Specialità da Conoscere*, Slow Food Editore srl, 2000.

**Categoria G****Prodotto n. 77**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PRALINE CRI CRI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Per la preparazione delle praline “Cri Cri” si utilizzano: nocciole tonde del Piemonte, zucchero, cacao, burro di cacao, additivi (amido di mais, maltodestrina, lecitina di soia) ed aromi.

Le praline “Cri Cri” presentano la forma di una sfera costituita da una nocciola tostata ricoperta di cioccolato fondente, attraverso un processo di bassinatura (la bassina è una speciale bacinella rotativa di forma sferica, usata nell’industria dolciaria per la preparazione di confetti e praline) e rifinita con mompariglia di zucchero (minuscole sfere di zucchero opportunamente colorate e aromatizzate).

Il prodotto viene attualmente incartato meccanicamente in formato doppio fiocco, con incarto variato in sei colori, costituito da un accoppiato di carta e alluminio.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le praline “Cri Cri” sono prodotte in alcune confetterie di Torino.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzate per la produzione delle praline sono quelle comunemente presenti nei laboratori di pasticceria. L’imballaggio delle praline “Cri Cri” è costituito da sacchetti in politene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dei laboratori di confetteria dove si preparano le praline sono conformi alle normative di legge per la produzione dei dolci; essi presentano pavimentazione in piastrelle, pareti smaltate fino a m.2,50 e sono accessoriati di impianti di raffreddamento dell’aria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Alcuni storici attribuiscono ai maestri cioccolatieri torinesi, che per primi lavoravano il cioccolato in Europa, il merito di aver scoperto l’arte della pralineria. La tradizione narra che la prima pralina sia stata inventata per caso da un garzone “pâtissier” che, per mascherare un difetto di caramellatura della mandorla, avrebbe portato in tavola dei dolcetti ricoperti di cioccolato fondente, specialità da allora passata alla storia con il nome di pralina.

A Torre Pellice, in provincia di Torino, un abile confettiere pinerolese, incominciò a produrre, a partire dal 1886, i “Cri Cri” che sono rimasti inalterati fino ai giorni nostri.

Bibliografia

Mario Mansero, Dolci delizie subalpine, Lindau, 1995

**Categoria G****Prodotto n. 78**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: QUAQUARE DI GENOLA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli ingredienti per preparare i biscotti in oggetto sono: farina di grano tenero, burro, zucchero, albume d'uovo e scorza di limone.

Le "Quaquare" sono biscotti dalla forma di cuore, che ricordano, vagamente la forma dei maggiolini, coleotteri un tempo diffusi nelle campagne che, in dialetto cuneese, vengono appunto chiamati "Quaquare".

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Le "Quaquare" sono prodotte nel comune di Genola (Cn) e nei paesi limitrofi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione delle "Quaquare" occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Le "Quaquare" vengono prodotte in comuni laboratori di pasticceria, in regola con le attuali normative riguardanti la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Le "Quaquare" sono il dolce caratteristico di Genola che viene prodotto, nel mese di maggio, in occasione della festa patronale di San Marziano.

Da diversi anni, gli abitanti di Genola si sono organizzati con un "forno comune", gestito da volontari, che, per tre settimane, sforna tre quintali e mezzo di biscotti al giorno. Ogni famiglia impasta le sue "Quaquare" a casa e va al forno, rispettando i turni stabiliti dalla Pro Loco. L'impasto già pronto viene passato in una macchina (tipo quella per preparare la pasta) che permette di ottenere la forma caratteristica dei biscotti.

Le Quaquare vengono conservate da un anno all'altro dentro apposite "burnie" (barattoli di vetro con chiusura ermetica) che ne mantengono l'originaria fragranza.

**Categoria G****Prodotto n. 79****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: RABATÓN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “Rabatón” ricorda, nella forma, una crocchetta allungata mentre, per la consistenza dell’impasto, un gnocco ma, a differenza dei due alimenti citati, ha, quali ingredienti principali, la ricotta, le uova, le bietole, il parmigiano ed il pane grattugiato.

Si consuma lessato o gratinato al forno e, dati i suoi ingredienti, è un prodotto molto delicato caratterizzato da una limitatissima conservabilità (può essere tenuto sia cotto sia crudo per pochi giorni in frigorifero e, al momento, non si hanno dati su una possibile surgelazione dello stesso che consenta di mantenere inalterate le sue caratteristiche sensoriali).

Tale prodotto prende il nome dal dialetto “rabatà” gesto che si compie schiacciando ed arrotolando con le mani, una pallina di impasto fino a raggiungere le dimensioni di un mezzo sigaro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il “Rabatón” è un prodotto tipico della piana tra Alessandria e Tortona – storicamente detta “La Fraschetta” – e, in particolare si segnalano il comune di Litta Parodi ed altri paesi della Fraschetta (Mandrogne, Spinetta Marengo, ...).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il “Rabatón”, essendo un prodotto preparato per lo più in casa, non necessita di particolari attrezzature. In occasione dell’annuale Sagra paesana, tuttavia, data la quantità di prodotto richiesto, per amalgamare l’impasto si utilizza un’impastatrice meccanica. Il composto così ottenuto è, poi, lavorato manualmente su taglieri di legno o di teflon, proprio come avviene nelle case private, nei ristoranti, nelle panetterie e nei laboratori di gastronomia che li propongono.

Essendo un prodotto destinato al consumo fresco, può essere conservato solo per 2/3 giorni in un frigorifero in comuni contenitori di alluminio o di polietilene.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I “Rabatón” sono prodotti nei locali dei laboratori artigianali di panetteria e di gastronomia realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il “Rabatón” è un prodotto con origini remote e, da oltre vent’anni, è oggetto di una riuscitissima Sagra paesana che si svolge nel Comune di Litta Parodi (Alessandria).

E’ proposto in alcuni ristoranti della zona e venduto in gastronomie dell’alessandrino, anche se, sovente, è una grossolana imitazione dell’originale ricetta littese e fraschettana.

Nel 1999, è stata fondata la “Confraternita du Rabatón” con sede in Litta Parodi, sorta per tutelare e promuovere il prodotto.

**Categoria G****Prodotto n. 80****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: RUSTICA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La “Rustica” è una torta salata ai formaggi ed è prodotta con una sorta di pasta sfoglia ed una combinazione di formaggi.

La ricetta è gelosamente custodita e, pertanto, non è possibile diffondere gli ingredienti che compongono la sfoglia e, neppure, i tipi di formaggio utilizzati per il ripieno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La “Rustica” è prodotta nella zona di Rocchetta Tanaro (Asti).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione della “Rustica”, occorrono le normali attrezzature presenti in un laboratorio artigianale di panetteria o di gastronomia.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Si racconta che, in frazione Cornalea (Rocchetta Tanaro), ancora all'inizio del 1900, abitava il formaggiaio (“al Furmagé”, “al Furmàgg”), uomo che, con il carro trainato da un cavallo, girava i Paesi della Valle Tiglione e Valle Tanaro per vendere formaggi.

La sera, quando rientrava a casa, le donne acquistavano sotto prezzo gli avanzi della giornata che, tagliati a pezzetti, stesi in un guanciale di pasta di farina di grano e cotti nel forno a legna, diventavano gustose ed economiche focacce ai formaggi, da consumarsi appena sfornate.

La Pro Loco, negli anni '70, in occasione del I Festival delle Sagre, ne rievocò il ricordo e nobilitò il piatto, arricchendo l'impasto, la qualità dei formaggi e mantenendone la cottura nel forno a legna. Così, la “Rustica” ha conseguito numerosi premi come miglior antipasto e come miglior piatto gastronomico.

La “Rustica” è diventata un piatto tradizionale e ricercato della gastronomia locale.

**Categoria G****Prodotto n. 81**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: SANGIORGINI DI PIOSSASCO**

**3) CARATTERISTICHE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I *Sangiorgini* sono un prodotto tipico del comune di Piovascasso. Sono biscotti secchi di media pezzatura, la cui composizione è quella classica della tradizionale "pasta 'd Melia", ma con la particolarità dell'uvetta che li rende meno asciutti e con la caratteristica forma ricurva come il profilo di una montagna.

Gli ingredienti tradizionali sono: farina di mais, zucchero, burro, uova, aromi naturali, polvere lievitante, uva sultanina. Attualmente, si tende a sostituire il burro con la margarina vegetale, la quale garantisce una maggiore stabilità e una più agevole lavorabilità nella formazione dell'impasto.

La produzione è tipicamente artigianale da parte di alcune panetterie che provvedono alla vendita al dettaglio.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione si identifica nel comune di Piovascasso.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono conformi all'attuale legislazione in materia igienico- sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove avvengono la produzione, il confezionamento e la vendita del prodotto sono in linea con le recenti norme riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Presente già nella seconda metà dell'Ottocento, il dolce, frutto di una ricetta della cucina povera, venne elevato alla dignità della tavola signorile dal fine gusto di intenditrice dalla mamma della signora Adele Boneschi Valvassori, una vera e propria istituzione in Piovascasso.

Ritornò al popolo tra gli anni '40 e '50, grazie alle sapienti mani del panettiere e pasticcere Emilio Lanza che ne valorizzò il sapore e la fragranza.

Gli anni del boom economico e della forte immigrazione, lo fecero cadere nell'oblio, fino alla sua completa riabilitazione, agli inizi degli anni '90, dovuta alla Pro Loco di Piovascasso ed alla Associazione Commercianti centro Storico di Piovascasso, che in onore della montagna che protegge l'abitato dai venti e dal freddo, gli diedero il nome di *Sangiorgini*.

**Categoria G****Prodotto n. 82****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: STINCHETT o RUNDITT o AMIASC****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Con le denominazioni “Stinchett”, “Runditt” e “Amiasc” vengono prodotte nelle Valli Ossolane, sottilissime cialde simili alle “Miacce” valsesiane.

La parola *stinchett* sembra derivi da *steinkuchen* che in tedesco significava biscotto cotto sulla pietra. Si vuole però che, ritrovandosi in preparazioni analoghe in Sardegna e in Bretagna, abbia lontane origini celtiche. Invero non si sa con quanto fondamento, trattandosi di una preparazione antichissima e diffusissima.

Non dissimili sono i *Runditt* che è il termine dialettale per indicare gli *stinchett* di Malesco e Zornasco.

Il nome “*Amiasc*” è derivato probabilmente dall’ebraico “azimo”, che significa “senza lievito, non fermentato”.

Sono biscotti antichissimi, cotti sulla pietra, ancora oggi, abbastanza diffusi nelle Valli Ossolane. Anticamente si usava farina di grano saraceno. Attualmente considerando la difficoltà di reperire grano saraceno, si utilizza farina di frumento o, raramente, una miscela delle due farine, specialmente in Val Vigezzo, dove ancora esiste una minima produzione di tale varietà di cereale.

Si tratta di una sottilissima sfoglia a base di farina posta a cuocere su lastra di ferro o di pietra, arroventata sulla brace del camino e condita con burro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Questi biscotti vengono prodotti, ancora oggi, nelle Valli Ossolane: gli Stinchett sono tipici dei comuni della Valle Vigezzo, i Runditt della zona di Malasco, in particolare di Zornasco e, gli Amiasc di Coimo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non sono necessari particolari attrezzature per la produzione dei biscotti in oggetto.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avviene la produzione del prodotto in oggetto sono, normalmente, le cucine tipiche delle abitazioni di montagna, che dispongono di un camino dove questi prodotti possono essere cotti a fuoco moderato; oggi, anche ristoranti e trattorie tipiche, in regola con l’attuale legislazione in materia igienico sanitaria, propongono i suddetti prodotti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Gli Stinchett sono biscotti antichissimi che si vuole abbiano una origine celtica. Vengono proposti nei ristoranti e nelle sagre, in quanto in Valle Vigezzo viene ancora prodotto grano saraceno, anche se in quantità nettamente inferiore rispetto ai tempi passati.

**Bibliografia**

- Sandro Doglio, *Dolci biscotti & golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte.
- A tavola nell'Ossola, di Riccardo di Corato, edita nel 1985, dalla Comunità Montana Valle Ossola.
- Enrico Bianchetti – L'Ossola Inferiore – Notizie storiche e documenti, Torino 1878.
- Renzo Mortarotti – I Walser nella Val d'Ossola, Domodossola 1979.
- Goffredo Casalis – Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna, Torino 1835 – 1856.
- Carlo Cavalli – Cenni statistici storici della Valle Vigizzo, Torino 1845.
- Giovanni De Maurizi – Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo, Domodossola 1913.
- Giacomo Pollini – Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola, Torino 1896.
- Paolo Bologna – Piatti tradizionali in Ossola, Novara 1976.

**Categoria G****Prodotto n. 83****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TAJARIN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I “Tajarin” sono una pasta fresca all’uovo di origine piemontese ed appartengono alla tradizione culinaria della zona delle Langhe e del Monferrato. La loro forma ricorda una sottilissima tagliatella. Per la preparazione, occorrono: 500 g di farina setacciata, 2 uova intere e 4 tuorli, 1 cucchiaino di olio ed un pizzico di sale.

Impastati i suddetti ingredienti, si bagna, in acqua tiepida, un panno bianco pulito e, dopo averlo ben strizzato, si avvolge l’impasto e lo si fa riposare per circa due ore. Trascorso questo lasso di tempo, si rimpasta il composto e lo si stende con il matterello in modo da ottenere sfoglie sottilissime. Fatte riposare le sfoglie per una decina di minuti, si spolverizzano con un poco di farina di meliga, si avvolgono su se stesse in modo da ottenere un salame e, a mano libera, si tagliano dei “Tajarin”, fini come capelli. Si pongono ben aperti su un vassoio ricoperto da una salvietta leggermente infarinata e si fanno asciugare un poco.

I “Tajarin” si cuociono in abbondante acqua bollente salata per pochi minuti (tre-quattro minuti) e si condiscono, in diversi modi: con il sugo di arrosto di vitello, con sugo di selvaggina in salmì, con un sugo particolare preparato con fegatini di pollo e polpa di vitello tritata oppure impreziositi con burro grana padano e tartufo bianco.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione dei “Tajarin” è il territorio piemontese e, in particolare, le Langhe ed il Monferrato.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei “Tajarin” sono matterello e coltello.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione sono i laboratori artigianali di pastifici e di gastronomie, realizzati nel rispetto delle attuali normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I “Tajarin” vantano origini antiche e la loro tradizionalità è attestata anche da testimonianze locali.

**Bibliografia:**

- Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d’Italia, Piemonte e Valle d’Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975, p. 27.

**Categoria G****Prodotto n. 84****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TIGRINI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

I "Tigrini" sono dolci formati da due cialde contenenti cioccolato aromatizzato al rhum, mandorle e nocciole e rivestite, nella fascia esterna di copertura, di cioccolato fondente, ideati, per la prima volta, nel 1945 da una pasticceria di Biella. Essi presentano la forma stilizzata di una zampa di tigre, da cui prendono il nome.

I tigrini sono simbolo di rinascita e di benessere e sono ancora prodotti a mano dopo oltre 50 anni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I "Tigrini" vengono prodotti in un laboratorio artigianale di pasticceria a Biella.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione dei "Tigrini" sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione (laboratorio di pasticceria) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le normative igienico sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Nel 1945, l'Italia uscì dall'ultimo conflitto gravemente ferita e povera e incominciò a pensare alla ricostruzione.

Per ridare allegria alla gente, facendo dimenticare le privazioni e il tesseramento del tempo di guerra, una pasticceria di Biella studiò ed elaborò un dolce ricco di contenuto e di gusto.

Si cercò di produrre un dolce che avesse robustezza e forza; dopo le privazioni belliche, dopo i poveri biscotti tesserati fatti di farina, poco zucchero e senza grassi, furono ideati a Biella i "Tigrini", ricchi di cioccolato, di burro, di mandorle e nocciole, forti di rhum, morbidi e vellutati.

**Categoria G****Prodotto n. 85****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TIRA'****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La "Tirá" è un dolce caratteristico del Comune di Rocchetta Tanaro (Asti), la cui nascita si perde nel tempo.

E' una torta a forma di ciambella composta da 500 g di farina, 130 g di zucchero, 120 g di latte, 120 g di burro, 3 tuorli d'uovo, 6 g di lievito di birra ed un pizzico di sale.

Occorre, innanzitutto stemperare il lievito in poca acqua, aggiungere 30 g di farina formando, così un nucleo di pasta morbida. Tale impasto deve essere lasciato lievitare alcune ore in una scodella coperta da una tela in un luogo tiepido. Trascorso tale tempo, occorre unire al prodotto lievitato 40 g di farina e poca acqua tiepida, impastare e porre ulteriormente a lievitare per alcune ore nella precedente scodella ed alle stesse condizioni di temperatura. Dopo alcune ore, si uniscono 180 g di farina, 50 g di zucchero e 50 g di burro e si bagna il composto con parte del latte leggermente intiepidito.

Impastato nuovamente il composto, esso è posto in un recipiente foderato con una tela infarinata ed è collocato, per tre ore circa, in un ambiente avente temperatura tra i 30°C ed i 35°C.

A lievitazione avvenuta, si uniscono i rimanenti quantitativi di farina, di zucchero ed un pizzico di sale, si amalgamano nel mezzo della pasta i tuorli d'uovo, il resto del burro liquefatto, il rimanente latte tiepido fino ad ottenere una pasta elastica. Tale pasta è, poi, tagliata in due parti per ottenere due "Tirá" di circa 500 g l'una oppure un'unica forma da 1 kg, posta su carta oleata, appoggiata su una teglia e posta a lievitare al caldo. Ottenuta una massa avente il doppio del volume iniziale, si possono praticare a piacere 2 o 3 tagli diagonali sulla bombatura superiore del dolce nonché si può eventualmente pennellare la superficie superiore della ciambella con della chiara d'uovo sbattuta. Infine, la ciambella è cotta in forno a 180°C finché la sua superficie esterna assume una colorazione bruna.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione del dolce "Tirá" avviene a Rocchetta Tanaro (Asti).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione della ciambella "Tirá" sono un'impastatrice ed un forno ciclotermico.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di produzione (panetterie) non presentano caratteristiche particolari e sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La “Tirá”, torta a forma di ciambella tipica del Comune di Rocchetta Tanaro (Asti), vanta una tradizione familiare ultra centenaria.

Non esiste documentazione, se non l’interpretazione etimologica del termine “Tirá”. E’ certo che il Regno Sardo Piemontese, dopo la Restaurazione del 1815 e, successivamente, il Regno d’Italia, con la legge sull’ordinamento del servizio Militare del 1871 e fino al 1926, provvedevano al reclutamento della parte più cospicua degli uomini per il proprio esercito attraverso la Coscrizione.

Il contingente annuale dei giovani “coscritti” al compimento del 21° anno di età era selezionato e ripartito in base al sorteggio di un numero che stabiliva la categoria e, quindi la durata del servizio militare.

Andare a “tirare il numero” era, quindi, evento che segnava un momento talvolta determinante ma sempre comunque importante e solenne nella civiltà contadina, fortemente maschilista, dove la famiglia guardava con orgoglio il giovane risultato abile al servizio militare e che entrava nel mondo degli adulti. All’evento si accompagnavano, specie nel Monferrato, legato a forti tradizioni savoiarde, festeggiamenti molto sentiti che duravano parecchi giorni e coinvolgevano tutta la comunità.

“I tirági” o “Al tiráj” erano le feste dei giovani di leva che andavano a “tirare” il numero.

Fino agli anni 1930/40 erano ancora di uso corrente le frasi “mio figlio tira” o “la leva tira”.

Durante la grande festa, il dolce di famiglia più diffuso ed importante, che ne assunse la veste diventando sinonimo dell’evento era “La Tirá”.

La “Tirá” era preparata in abbondanza, con la materia prima del pane quotidiano, arricchita da ingredienti contadini, cosparsa di zucchero ed era consumata con il vino migliore, prodotto nell’anno di nascita del figlio, messo da parte imbottigliato per essere stappato con gli amici ,nel giorno della festa di leva “u Tiragi”.

Altri, invece, affermano che il nome “Tirá” derivi dal “salamotto” di pasta allungato (tirato) che è posto sulla carta oleata per la cottura.

**Bibliografia:**

- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Edizione Associazione Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000, p. 72.

**Categoria G****Prodotto n. 86**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TIRULÈN**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il “Tirulèn” è un biscotto dal gusto dolce amarognolo.

Gli ingredienti usati per la preparazione del “Tirulèn” sono: farina 00, zucchero, latte, burro, nocciole tritate, lievito in polvere, buccia grattugiata di limone.

La preparazione di questo dolce astigiano prevede che venga preparato un impasto, mettendo la farina a fontana ed immergendovi nel vulcano tutti gli altri ingredienti necessari. Si procede ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Se si vogliono fare i “Tirulèn” alla moda antica, si strappano tanti gnocchetti quanti ne vengono dall’impasto e, dopo averli passati nello zucchero, si mettono in forno a 200 gradi per una ventina di minuti.

Oggi, questi biscotti hanno una forma simile a medaglie tonde e, nonostante si abbinino a tutti i vini dolci, la tradizione vuole che siano accompagnati da un ottimo Barbera.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il “Tirulèn” è prodotto nella zona di Isola d’Asti (Asti).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione del “Tirulèn” sono: impastatrice a spirale, colatrice, forno rotor.

L’imballaggio del prodotto avviene manualmente.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di produzione e confezionamento di questo dolce rispettano le normative vigenti riguardanti l’igiene alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il “Tirulèn” è un dolcetto tipico di Isola d’Asti, che trae il suo nome dal fatto che anticamente, dopo aver preparato l’impasto, si “strappavano”, si “tiravano” via degli gnocchetti e così come venivano, si passavano nello zucchero e si mettevano in forno.

Dal 1970, la ProLoco di Isola d’Asti organizza la “Sagra del Tirulèn e del Barbera”.

Da quel momento il biscotto diventa il dolce tradizionale del paese.

Bibliografia:

➤ Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, p. 62.

**Categoria G****Prodotto n. 87****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TORCETTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il Torcetto è un prodotto di pasticceria secca a lievitazione naturale, costituito da un bastoncino di pasta, ricoperto di zucchero, e ripiegato ove le due estremità si uniscono assumendo una forma ovale - allungata, a goccia. La superficie del Torcetto è lucida grazie alla pennellatura con acqua, prima, e successivo spolveramento con zucchero semolato.

Gli ingredienti della pasta sono: farina tipo 00, acqua, burro, lievito, malto e sale.

La pasta viene tagliata in pezzetti di 5 cm, rotolata nello zucchero fino a formare un bastoncino lungo 10 cm per poi essere chiuso alle estremità manualmente.

I Torcetti vengono, poi, posti sulle teglie dove rimangono a riposare per la lievitazione quasi due ore, per passare, infine, all'ultima fase della cottura che avviene in forno a fuoco diretto per circa mezz'ora. Una volta cotti e raffreddati, sono pronti per i vari tipi di confezionamento.

La conservabilità varia a secondo dei luoghi in cui vengono immagazzinati e confezionati e può arrivare, nelle migliori condizioni, a circa sei mesi.

Tradizionalmente, sono nati come dolci a base di pasta di pane, passati nello zucchero o nel miele e preparati nei forni comuni a legna dei paesi ove, un tempo, tutte le famiglie vi cuocevano il pane.

Generalmente, si cuocevano sulla bocca del forno in attesa che questo fosse sufficientemente caldo per infornare il pane.

Con il passare del tempo il prodotto subì una trasformazione: da grossi bastoncini di pane dolce, dal 1800 in poi, divenne un vero prodotto di pasticceria secca. La dimensione si ridusse di circa la metà, la consistenza della pasta si fece più leggera anche grazie alla farina meno grezza, al lievito ma, soprattutto, all'introduzione del burro.

Si modificò anche il modo di consumarli. Dapprima erano destinati solo ai bambini (nelle rare occasioni che avevano, al tempo, di mangiare dolci), poi si passò a presentarli a fine pasto nelle ricorrenze familiari (battesimi, matrimoni, ecc.) a volte accompagnati con panna montana (fioca) spruzzata di caffè d'orzo macinato o con lo zabaione (successivamente).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I Torcetti sono prodotti tradizionali delle Valli di Lanzo, del torinese e delle vallate Biellesi.

Secondo le ricerche storiche effettuate, Lanzo è inteso, in questo contesto, come il paese che abbina il toponimo al prodotto.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Le attrezzature col tempo si sono evolute ed adeguate alle normali pratiche dei prodotti da forno. I laboratori sono, pertanto, a norma, sottoposti a controlli dei servizi competenti dell'A.R.S. locale e, per lo più, prevedono: impastatrice, attrezzature varie per predisporre il prodotto alla cottura e forno a fuoco indiretto. Il prodotto è venduto anche confezionato in sacchetti personalizzati o in cartoni per le spedizioni.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali per la lavorazione sono costituiti da laboratori di pasticceria, realizzati secondo le norme igienico sanitarie vigenti, sotto il controllo dell'A.S.L. locale.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I "torchietti", come venivano chiamati nel '700 per la loro forma attorcigliata, erano già descritti nel libro "Confetturiere Piemontese" edito nel 1790

Nel "Trattato di cucina e pasticceria moderna" del 1854, Giovanni Vialardi, aiutante capocuoco dei re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, descrive tre ricette di torchietti, partendo da altrettanti tipi di impasto. Una di queste è pressoché simile all'attuale; la differenza più evidente sta nell'utilizzo del lievito naturale al posto di quello di birra impiegato ai giorni nostri.

Anche Sandro Doglio, nel suo "Dizionario di gastronomia del Piemonte", dopo un'attenta ricerca bibliografica cita Lanzo come probabile paese di origine del torcetto.

**Bibliografia:**

- Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, 1854.
- Vanissi Lorenzo, *Bibliografia Gastronomica italiana fino al 1850*, Pinerolo 1964.
- Felice Consolo, *La cucina del Piemonte*, Milano, 1964
- Sandro Doglio, *Il dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995.

**Categoria G****Prodotto n. 88**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORRONE DI NOCCIOLE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il torrone è un dolce prettamente italiano, già conosciuto dai romani, e che ebbe ampia diffusione in Italia nel Medioevo. In Piemonte, questo dolce viene prodotto in particolare nelle zone di Asti ed Alba, utilizzando, come ingrediente caratterizzante, le nocciole.

**TORRONE ASTI**

Il Torrone Asti viene prodotto con i seguenti ingredienti: nocciole, sciroppo di glucosio, miele, zucchero semolato, albume, vanillina ed ostie (farina).

Prima dell'aggiunta delle nocciole, il prodotto base (sciroppo di glucosio, miele, zucchero, albume), previa agitazione per aumentarne il volume, deve essere sottoposto a cottura fino a completa eliminazione dell'umidità e comunque per un periodo non inferiore a 6 ore.

Il Torrone Asti viene prodotto esclusivamente nel tipo "friabile" e non viene sottoposto a nessuna ricopertura. Le caratteristiche peculiari di questo torrone sono date dai suoi ingredienti di base: nocciole e miele.

Le nocciole normalmente usate per il Torrone Asti appartengono alla cultivar "*Toda Gentile delle Langhe*", cui è stata conferita l'Indicazione Geografia Protetta (IGP) con la denominazione "Nocciola del Piemonte".

Questa nocciola presenta delle caratteristiche di qualità superiore dovute innanzitutto alla zona di coltivazione collinare e prealpina, compresa fra i 250 e i 600-700 metri di altitudine.

Inoltre, la forma d'impianto a cespuglio e la limitata presenza di piante (da 200 a 400 per ettaro) permette una perfetta cura e maturazione del prodotto.

La "Nocciola del Piemonte" presenta una tessitura compatta e croccante, con sapori ed aromi finissimi che una tostatura a fuoco molto basso e molto lenta conserva intatti nelle nocciole tostate e da queste vengono trasmesse al torrone.

Il miele utilizzato proviene esclusivamente da alveari piemontesi.

Si tratta di miele "Millefiori" di colore chiaro che proviene da allevamenti di api posti in collina o nella zona preappenninica, con una alta percentuale di miele di acacia che unito al miele di fiori alpini acquisisce una delicata fragranza di fiori. La cottura molto lenta utilizzata per produrre il torrone, non altera il profumo del miele stesso.

Si ha come risultato un prodotto dal gusto inconfondibile e dal profumo di fiori di bosco che conferiscono al Torrone Asti caratteristiche organolettiche che lo differenziano nettamente dai torroni di altra provenienza.

Per il "Torrone Asti" è stata presentata istanza di riconoscimento dell'attestazione comunitaria IGP da parte della ditta Barbero. La comunicazione di tale richiesta è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

**TORRONE D'ALBA E DELLE LANGHE**

Il Torrone delle Langhe è formato da un impasto composto da miele, zucchero e glucosio contenente una elevata quantità del Nocciola del Piemonte.

Dal momento che il metodo di lavorazione tradizionale prevede una lenta cottura a "bagno maria" degli ingredienti, sono utilizzati calderoni a doppio fondo per consentire la circolazione dell'acqua calda o del vapore.

Non sono necessari imballaggi particolari, ma è opportuno l'uso di materiali che consentano il

miglior isolamento possibile dall'umidità in quanto l'umidità stessa ed il caldo sono i peggiori nemici delle caratteristiche organolettiche del torrone.

#### 4) ZONA DI PRODUZIONE

##### **TORRONE ASTI**

Il Torrone Asti viene prodotto in Asti e zone limitrofe

##### **TORRONE D'ALBA E DELLE LANGHE**

Il torrone d'Alba e delle Langhe viene prodotto in alcuni paesi delle Langhe.

#### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

##### **TORRONE ASTI E TORRONE D'ALBA E DELLE LANGHE**

Le attrezzature impiegate nella produzione del torrone ed i materiali di imballaggi sono quelli previsti dalla normativa vigente.

#### 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

##### **TORRONE ASTI**

**La produzione e l'imballaggio si svolgono in locali idonei rispondenti alle normative in materia d'igiene.**

##### **TORRONE D'ALBA E DELLE LANGHE**

**Non sono necessari locali con caratteristiche particolari relativamente alla produzione. Per la conservazione ottimale, i locali devono essere freschi ed asciutti.**

#### 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

##### **TORRONE ASTI**

Si presume che questo dolce sia stato introdotto nell'astigiano dai cuochi dei Visconti, signori di Milano, che intrattenevano rapporti con i banchieri artigiani.

Per circa 300 anni, il torrone fu fabbricato da diversi artigiani utilizzando esclusivamente prodotti locali che gli conferivano caratteristiche organolettiche superiori a tutti i torroni allora conosciuti.

Verso la fine del 700, un pasticcere astigiano riassunse il meglio di ogni ricetta e preparò la formulazione che ancora oggi viene utilizzata per la preparazione del Torrone Asti.

Un suo discendente, nell'anno 1883, aprì, in Mombercelli, un laboratorio per la fabbricazione di torroni e "nasetti", utilizzando per il torrone la ricetta del suo avo.

Il prodotto riscosse immediatamente un notevole successo sì che, già nel 1885, veniva premiato con medaglia d'oro all'esposizione di Napoli. Altri premi erano acquisiti all'esposizione di Livorno nel 1885 ed a Castelfranco Veneto nel 1903. La formula conservata dagli eredi con lievi modifiche, è giunta fino a noi ed è la base di tutti i torroni prodotti nella Provincia di Asti.

##### **TORRONE D'ALBA E DELLE LANGHE**

Non esistono documentazioni specifiche circa le metodiche di lavorazione in quanto ci risulta che la tradizione sia stata trasmessa verbalmente. In merito al periodo di tempo di uso della metodica di lavorazione si può affermare che essa sia consolidata da più di 100 anni.

**Categoria G****Prodotto n. 89**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA 'D RAVISCE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Gli ingredienti per la preparazione della Torta 'd Ravisce sono: le foglie, tenere e ancora piccole, di rapa ("ravisce"), una pagnotta rafferma, messa a bagno nel latte e poi leggermente strizzata, due uova, amaretti, uva sultanina, due o tre "mandorle" di pesca, zucchero, sale, lievito e burro.

Tutti gli ingredienti vengono impastati in un contenitore fino ad ottenere un composto omogeneo; se l'impasto risultasse molle si deve aggiungere della farina bianca. L'impasto viene disposto su una teglia, si aggiungono dei pezzettini di burro e si inforna.

La torta è cotta quando si forma sulla superficie una crosticina dorata.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La Torta 'd Ravisce veniva prodotta nel comune di Borriana.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la produzione della Torta 'd Ravisce non sono richiesti materiali o attrezzature particolari.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La Torta 'd Ravisce potrebbe essere prodotta nei locali delle pasticcerie in regola con l'attuale normativa riguardante l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La Torta 'd Ravisce è il dolce tradizionale di Borriana, preparato per la festa patronale di San Sulpizio, nella seconda domenica di ottobre.

In questo periodo dell'anno, infatti, le rape sono "primaticce" e le foglie sono ancora tenere. Gli anziani del paese, ricordano che, un tempo, alcuni ingredienti per la preparazione della torta erano ridotti al minimo: un uovo, due amaretti, poco zucchero, latte scremato e lievito naturale. Il dolce veniva cotto sotto la pietra del camino, in un buco quadrato che fungeva da forno, oppure nell'antico forno comune della piazza o in quelli delle frazioni.

Questa torta è andata in disuso durante la prima guerra mondiale ed è stata sostituita dalla "Torta 'd San Spisse", tuttora preparata e del tutto simile al "Palpito" di Mongrando.

**Bibliografia:**

- Bianca Rosa Gremo Zumaglin, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed Leone Griffa
- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte

**Categoria G****Prodotto n. 90**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DEL BUSCAJET**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La Torta del Buscaset è un'antica specialità del Comune di Gaglianico.

Gli ingredienti necessari per la sua preparazione sono:

- latte,
- zucchero,
- semolino,
- burro,
- uvetta,
- amaretti,
- uova,
- buccia di limone.

Dopo aver portato il latte in ebollizione, si versa a pioggia il semolino e, mescolando frequentemente, si lascia cuocere per 10 minuti. Fuori dal fuoco si incorpora il burro, l'uvetta (tenuta precedentemente a bagno nel vino bianco), gli amaretti sbriciolati e, quando il composto sia ben raffreddato, si uniscono i tuorli d'uovo ed, infine, le chiare montate a neve ferma. Si unge, poi, una tortiera con burro e la si intonaca con biscotti secchi polverizzati, si versa, quindi, il composto che viene cotto in forno.

Un tempo, era considerata una torta molto modesta, poi, si è arricchita ed è diventata una specialità molto gradita.

Se tenuta in frigorifero, la conservazione si aggira intorno ai 4/5 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente, la Torta del Buscaset viene prodotta in alcune pasticcerie del biellese. In origine, era un prodotto dolciario tipico di Gaglianico (BI).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Si utilizza la normale attrezzatura da laboratorio di pasticceria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con l'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La ricetta della torta è stata, per parecchio tempo, tenuta rigorosamente segreta dalle cuoche di Gaglianico. Porta questo nome perché, dopo essere stata preparata e prima di essere portata a cuocere nel forno del panettiere, si infilava, nella sua superficie, un rametto (boscajet) personale, in modo da poter, poi, distinguere e riconoscere la propria torta quando, ormai cotta, la si andava a ritirare.

**Bibliografia**

Bianca Rosa Gremo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed. Leone Griffa.

**Categoria G****Prodotto n. 91**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DEL PALIO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La Torta del Palio è molto simile alla Polentina Astigiana.

Per la sua preparazione, si utilizzano i seguenti ingredienti:

- farina,
- zucchero,
- uova,
- miele,
- burro,
- cioccolato,
- maraschino.

Dopo aver montato le uova con lo zucchero, si uniscono la farina e il burro e si prepara la torta in appositi stampi, la quale viene messa in forno. A cottura ultimata, il dolce viene arricchito con liquore maraschino e ricoperta con purissimo cioccolato fondente che gli conferisce un aroma gradevole e particolare.

La Torta del Palio viene, quindi, confezionata e posta in vendita. Il termine minimo di conservazione del prodotto confezionato è normalmente di 60 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione della "Torta del Palio" avviene ad Asti.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione e il confezionamento del prodotto sono comuni laboratori di pasticceria, in linea con l'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La Torta del Palio è stata creata nel 1938 dalla sapiente mano di un noto maestro pasticcere di Asti, il quale, per festeggiare la Corsa del Palio, si ispirò ad un dolce che, anticamente, preparavano le massaie astigiane.

**Categoria G****Prodotto n. 92**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI ARIGNANO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La "Torta di Arignano" (*Turta ad Pum d'la Festa d'Argnan*) è una torta di mele casalinga, ancor oggi, preparata secondo un'antica ricetta dalle donne di Arignano, in occasione della Festa del Paese (terza domenica di Settembre) e della Sagra d'autunno (ultima domenica di Ottobre).

La preparazione della torta inizia scegliendo delle mele rosse di vecchie varietà locali (collettivamente denominate Pum d'la Turta) e delle pere Martin sec, le quali vengono sbucciate, grattugiate e poste a cuocere a fuoco lento, rimestando continuamente fintanto che il composto non presenti la giusta densità. A questo punto, si toglie dal fuoco, si aggiungono nocciole tritate, amaretti sbriciolati, cacao amaro e zucchero. Si amalgama il tutto e lo si depone in una "sietta" (tortiera in terracotta smaltata di forma rotonda), precedentemente imburata. Si pone in forno, possibilmente i vecchi forni a legna utilizzati per il pane, e si fa cuocere sin tanto che non si forma una leggera crosta dorata.

Un tempo si utilizzava, al posto delle nocciole, la "mandura", ossia la mandorla interna al nocciolo delle pesche, che venivano conservate ed essiccate apposta per quest'uso.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La torta in oggetto viene prodotta esclusivamente nel comune di Arignano.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Non si segnalano materiali ed attrezzature specifiche utilizzate nella preparazione della torta.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

La produzione si svolge in locali attrezzati allo scopo ed in regola con le attuali normative igienico-sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Secondo fonti orali, la tradizione della Torta è antichissima ed è nata contestualmente alla Festa del paese. La ricetta si tramanda di generazione in generazione.

**Categoria G****Prodotto n. 93****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI CASTAGNE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La "Torta di Castagne" è un prodotto composto da diversi ingredienti (mele, bucce di arancia e di limone, burro, amaretti, marsala o rhum, uova, zucchero vanigliato, cacao zuccherato e noce moscata) ed ha, come componente principale, le castagne secche.

Le castagne sono cotte con sale e bucce di limone e d'arancia. In un'altra pentola si cuociono, invece, le mele a pezzi con il burro. Si passa il tutto al setaccio; si macerano gli amaretti nel marsala o nel rhum e si aggiungono, poi, le uova, lo zucchero vanigliato, la noce moscata ed il cacao zuccherato. Amalgamato il tutto, si cuoce il composto in forno (precedentemente riscaldato) a 180°C per un'ora.

La ricetta può presentare, a seconda delle zone, delle varianti.

La "Torta di Castagne", in alcune zone del Piemonte, è preparata, in modo particolare, nel periodo di Natale mentre, in altre, per quello di Pasqua.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione della "Torta di Castagne" è il Piemonte sud orientale e, in particolare, il comune di Pontestura (Alessandria).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Gli strumenti utilizzati per la preparazione del prodotto sono: bacinelle e pentole di acciaio, forme di media altezza per la cottura, setaccio.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento del prodotto rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Tale dolce attesta la lunga evoluzione culinaria della Castagna, a partire dall'epoca Romana, in cui con la farina si produceva pane di necessità.

Per quanto riguarda la produzione della torta nel Comune di Pontestura (Alessandria), i primi riferimenti della produzione di questo dolce risalgono al 1800 quando, per la festività della Pasqua, oltre ai fornai (all'epoca, nel Paese ve ne erano quattro, mentre, oggi, ce n'è uno solo) anche le

famiglie preparavano queste torte e, poi, le portavano a cuocere nei forni, allora, a legna. A Pontestura, inoltre, le tecniche di produzione erano già adottate, oltre quarant'anni fa, dal titolare di una nota panetteria-pasticceria sita nel Paese.

**Bibliografia:**

- Luciano Gibelli, *Dnans ch'a fàssa neuit - oggetti e cose del passato raccolte per non dimenticare*, Priuli&Verluccha Editori.
- Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Edizione Associazione Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000, p. 124.

**Categoria G****Prodotto n. 94**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI NOCCIOLE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La torta di nocciole è un prodotto tipico delle Langhe.

Essa presenta una pezzatura di gr 500-700, una forma rotonda, un colore marroncino ed il sapore delle nocciole.

Per preparare l'impasto occorrono g 750 di burro, g 620 di zucchero, g 300 di uova, g 170 di tuorli, g 300 di farina di nocciole grezze, g 250 di fecola, g 330 di farina "0" e vaniglia.

Si lavora il burro e lo zucchero in planetaria e si aggiungono, lentamente, le uova ed i tuorli miscelati.

Quando il tutto sarà ben amalgamato, si otterrà un impasto omogeneo e spumoso, dove si devono incorporare, sempre lentamente, la fecola, la farina "0", la farina di nocciole e la vaniglia.

Si mette l'impasto ottenuto in tortiere imburrate, riempiendo per circa 2 cm. Volendo si può infornare così e, una volta cotta, si spolvera con zucchero a velo.

Oppure, prima di mettere in forno si può guarnire la superficie della torta con delle nocciole spolverando con zucchero semolato.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La torta di nocciole viene prodotta nelle Langhe.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto o indiretto, planetaria e siringatrice) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**La torta di nocciole è prodotta in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria. I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con le nuove normative riguardanti il settore alimentare.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

E' un prodotto langarolo dove la coltivazione delle nocciole è più forte.

Era il famoso dolce che le nonne preparavano in casa per la gioia dei nipotini. La produzione, poi, è stata fatta propria dai panettieri che, oggi, sono gli artefici di queste torte. Le più rinomate sono quelle di Cortemilia, ma si producono in tutta la provincia.

**Categoria G****Prodotto n. 95****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI PANE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La "Torta di pane" è un prodotto da forno a base di pane raffermo e latte. Si prepara prendendo il pane raffermo e lo si mette ad ammolare nel latte. Il mattino dopo lo si strizza, lo si riduce in poltiglia in una terrina e si mescola l'impasto con altri ingredienti che variano da zona a zona, secondo la tradizione locale.

Per preparare la Torta di Pane Vigezzina, si aggiungono uvetta, pinoli, vaniglia e zucchero; per preparare la Torta di Pane tipica della Val Formazza, si aggiungono uova, zucchero, cacao, pinoli e frutta disidratata, quale mele, pere ed albicocche.

Sono state segnalate tre differenti ricette per quanto riguarda gli ingredienti aggiunti a quelli principali nella preparazione della "Torta di pane" delle Valli Biellesi.

In una prima ricetta si aggiungono uova, zucchero, zucchero vanigliato, cacao, burro fuso e uva sultanina; in una seconda si aggiungono uova, sale, burro e noci e, in una terza, amaretti, cacao, zucchero, uova, pere, limone, *nèsciole dél pers* (o *màndole del pers*, i semi racchiusi nel nocciolo) e burro.

Si prepara un impasto di media densità e si cuoce in forno a cuoco medio/basso per 1,5/2 h. La "Torta di pane" deve essere consumata entro 5/6 giorni dalla produzione.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il dolce in oggetto si produce in Valle Antigorio Formazza, in Val Vigizzo e, in generale, in tutta la Provincia del Verbano Cusio Ossola; è stata segnalata la produzione del prodotto in oggetto anche nelle vallate biellesi.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la cottura si usa una normale teglia in alluminio, preferibilmente rotonda, ma può essere anche rettangolare. I materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione sono le cucine degli alberghi o i laboratori delle pasticcerie della zona, non presentano caratteristiche peculiari e sono realizzati secondo le normative igienico sanitarie vigenti.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La "Torta di pane" è una torta che un tempo veniva confezionata per utilizzare il pane raffermo ed avere un dolce facile da preparare che cuocesse nei forni delle stufe a legna, senza quindi necessità di una cottura ad alte temperature. Si racconta che venisse preparata dai pastori qualche giorno prima di lasciare gli alpeggi e scendere a valle per l'inverno, utilizzando tutti i vecchi tozzi di pane raffermo e gli "avanzi" che erano rimasti in credenza.

Non esiste una vera documentazione a riguardo, la ricetta si tramanda da secoli di madre in figlia.

**Bibliografia**

- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIATA del Piemonte.
- A tavola nell'Ossola, di Riccardo di Corato, edita nel 1985, dalla Comunità Montana Valle Ossola.
- Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino 1878.
- Renzo Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979.
- Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1835 – 1856.
- Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino 1845.
- Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola 1913.
- Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco*, Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola, Torino 1896.
- Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976.

**Categoria G****Prodotto n. 96**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA MATSAFAM**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Si tratta di una torta molto sostanziosa e per questo definita “*matsafam*” (ammazza fame).

Essa è composta da fette di pane raffermo ricoperte di pesche o di pere.

Per la sua preparazione si imburra una teglia spolverandola di pane grattato. Il pane raffermo viene tagliato a fette ed immerso nel latte zuccherato; successivamente si dispongono le fette di pane sul fondo e sui bordi della teglia e si ricoprono con delle pesche “da vigna”, oggi quasi introvabili, precedentemente fritte nel burro oppure con delle pere fritte. L’aroma della pesca selvatica è particolarmente gradito e non richiede, pertanto, l’aggiunta di spezie che invece è consigliabile con le pere (un po’ di cannella e di chiodi di garofano).

Si ricopre quindi di un altro strato di fette di pane e di pesche o di pere fritte; si spolvera la torta con dello zucchero e si aggiunge qualche ricciolo di burro.

Il dolce si mette a cuocere in forno fino a che sulla superficie non si formi una crosta dorata.

Questa torta è preferibile consumarla fredda.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La Torta Matsafam viene prodotta in provincia di Biella.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la produzione della Torta Matsafam occorrono le normali attrezzature dei laboratori di pasticceria aderenti all’attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**I locali dove avviene la produzione della Torta Matsafam sono comuni laboratori di pasticceria in linea con le nuove normative riguardanti l’igiene degli alimenti.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La Torta Matsafam appartiene all’antica tradizione dolciaria biellese. La ricetta si tramanda di generazione in generazione.

In pasticceria, tale dolce è noto come “charlotte”, così chiamato perché la sua forma ricorda la tipica cuffia di Charlotte Corday, celebre personaggio della Rivoluzione francese.

Bibliografia:

- Bianca Rosa Gremo Zumaglin, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed Leone Griffa
- S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte

**Categoria G****Prodotto n. 97**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA PALPITON**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La Torta Palpiton è un prodotto dolciario ottenuto con i seguenti ingredienti:

- pere,
- burro,
- zucchero,
- amaretti,
- buccia di un limone,
- pane inzuppato nell'acqua o nel latte,
- cioccolato in polvere,
- uova,
- uva sultanina,
- fernet.

Dopo aver sbucciato e tagliato a fettine 2 chili di pere, si fa fondere in una padella 1 etto di burro con circa 10 cucchiaini di zucchero. Si aggiunge la scorza di un limone, tagliata a listarelle, ed un pizzico di sale. Si uniscono le pere e si cuociono finché appaiono ben cotte ed asciutte. Dopo aver lasciato intiepidire il composto, si aggiungono 2 pagnotte, precedentemente inzuppate nel latte e disfatte. Si amalgamano al composto, poi, 3 etti di amaretti sbriciolati, 1 etto di cioccolato in polvere, la scorza di un limone grattugiata ed un piccolo bicchiere di fernet. Si incorporano, infine, 6 uova e 1 etto di uva sultanina (precedentemente lavata ed asciugata bene), in modo da formare un impasto denso ed omogeneo.

Si unge con burro una teglia larga e bassa, si versa il composto, si pongono alcune noci di burro sulla sua superficie, si inforna e si cuoce lentamente finché la torta avrà un colore bruno scuro.

Oggigiorno, alcune pasticcerie, per impreziosirla, prima di infornarla, la cospargono di polvere di cacao.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Attualmente la Torta Palpiton è prodotta in alcune pasticcerie del biellese. In origine, era un prodotto dolciario tipico dei comuni della collina morenica della Serra, di Zubiena e di Mongrando.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Si utilizza la normale attrezzatura da laboratorio di pasticceria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali dove avvengono la produzione ed il confezionamento del prodotto sono in linea con l'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Un tempo, la Torta Palpiton veniva cotta nei forni della panetterie in quanto era un dolce tradizionale delle feste patronali di alcuni paesi del biellese. In particolare, di Mongrando, di Curanuova per la festa dell'Assunzione e di Ceresane per il Carmine.

**Bibliografia:**

- Bianca Rosa Gremo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed. Leone Griffa.

**Categoria G****Prodotto n. 98****1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA****2) NOME DEL PRODOTTO: TUPUNIN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il *Tupunin* è un tipo di pane tradizionalmente prodotto dai panettieri cuneesi.

E' prodotto con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta e sale e presenta una pezzatura di 70-100 grammi, un colore della crosta bruno dorato, un sapore molto fragrante ed un'umidità del 20-30%.

La caratteristica principale di questo tipo di pane è la lievitazione naturale che avviene nel seguente modo: si effettua un primo impasto serale utilizzando kg 0,5 di lievito naturale madre in pasta, kg 2,5 di farina e kg 1,3 di acqua; dopo circa 8 ore, si effettua il primo rinfresco aggiungendo kg 5 di farina e kg 2,5 di acqua. Dopo 3-4 ore, si effettua un secondo rinfresco aggiungendo kg 10 di farina e kg 5,5 di acqua; nel secondo rinfresco, prima di impastare, si toglie un pezzo di lievito madre, quanto basta per un altro ciclo. Dopo 3-4 ore, si effettua l'impasto definitivo aggiungendo kg 17 di farina, kg 8-10 acqua, kg 0,7 circa di sale e kg 0,25 di lievito di birra, diluito in acqua per la spinta finale.

Il tempo di impasto con un'impastatrice a forcilla è mediamente di 25-30 minuti circa.

Si divide l'intero impasto in "pastoni" da kg 10-12 e si mette sul banco di lavoro, precedentemente spolverato con la stessa farina usata per l'impasto, per isolarli dal banco stesso. Si lascia riposare alcuni minuti e si piegano i pastoni in tre, affinché prendano forza e possano essere spostati, sul bancone isolato dallo spolvero.

Si lascia riposare 15-20 minuti, quando ogni pastone ha quasi raddoppiato il suo volume, si pesta per far uscire l'anidride carbonica e si ripete la piegatura in senso diverso in tre, affinché le piegature rimangano incrociate. Dopo altri 15-20 minuti in cui i pastoni avranno nuovamente raddoppiato il volume in altezza, se non saranno più "slabbrati", si procederà alla stiratura e cilindatura, che può essere fatta a mano con il matterello oppure con la macchina sfogliatrice (durata di circa 5-10 minuti), ricavandone un rettangolo dello spessore di circa due centimetri.

Si procede, quindi, alla formazione del pastone finale provvedendo all'ultima piegatura, che consiste nell'unire le estremità del pastone in centro in senso longitudinale, si spiana leggermente e si pressa con il matterello il centro d'unione. Il pastone viene, poi, piegato su se stesso in senso longitudinale affinché le parti combacino perfettamente. Il pastone si sposta su di un piano spolverato di cruschetto o granito (semola di frumento tenero). Il tutto si lascia lievitare per 35-40 minuti affinché raddoppi lo spessore: il pastone finale risulterà della larghezza di 20-25 cm e della lunghezza di 150-170 cm.

A questo punto, si effettua un taglio con una lamella nel senso longitudinale della parte opposta alla riga di congiungimento dell'ultima piegatura. Si provvede, quindi, con una raschia di ferro a tagliare i triangoli che dovranno essere infornati in piedi ed appoggiati sulla pianta del triangolo in forno aperto, privo di vapore, a 250-270 °C per 25-30 minuti.

La procedura usata è quella attuale ma, in altri tempi, il lavoro veniva fatto a mano.

Con questa stessa procedura si possono ottenere altre forme di pane, chiamate "*Topu*", "*L'Drunè*", la "*Grisà Lavà*": è solo questione di taglio finale al momento di infornare. Invece di essere tagliato a triangolo, il pastone viene tagliato a liste trasversali e diviso a metà per il primo, in tre per il secondo e nessun taglio per la "*Grisà lavà*". L'importante è infornare con il taglio rivolto verso l'alto affinché, nella cottura, il pane possa aprirsi come un fiore.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

I *Tupunin* sono prodotti in tutta la provincia di Cuneo.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature (forno a riscaldamento diretto e indiretto, impastatrice e cilindro) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di panificazione sono aderenti all'attuale legislazione in materia igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Questo tipo di pane è il primo forgiato in formato piccolo. Originariamente, è nato in occasione di convegni conviviali, quali nozze o pranzi di una certa importanza, per assecondare il capriccio di qualche nobile sempre alla ricerca di cose bizzarre.

Già il dizionario piemontese dell'ottocento di Ponza S. Martino citava il *Tupunin* che, fra l'altro, è diventato il simbolo del notiziario di categoria della provincia di Cuneo.

**Categoria G****Prodotto n. 99**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: VIOLETTE CANDITE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Per la preparazione delle “violette candite”, si usano fiori freschi e sani, con petali robusti, preferibilmente raccolti nelle prime ore del mattino tagliando il gambo a circa un centimetro dal fiore. E’ preferibile partire da fiori coltivati in campo aperto e non in serra, perché più consistenti.

I fiori ben asciutti sono passati in una sospensione di gomma arabica che viene deposta manualmente petalo per petalo, in modo da allargare il fiore. Successivamente, sono spolverati con zucchero semolato. I fiori sono, poi, deposti, distanziati l’uno dall’altro, nelle brillantiere (cassette con doppio fondo di cui quello superiore reticolato, dotato di rubinetto per lo scarico dello sciroppo).

Si versa sulle brillantiere il cosiddetto “brillante”, uno sciroppo di zucchero a 70 brix (residuo rifrattometrico che corrisponde alla percentuale in zuccheri), freddo fino a coprire i fiori e si pone la brillantiera in stufa a 30-35°C. Questa fase non è una vera e propria canditura, ma una cristallizzazione o “brillantatura” in quanto i fiori sono ricoperti da un leggero strato di zucchero.

Dopo 6 ore, si fa defluire lo sciroppo attraverso il rubinetto ed i fiori vengono asciugati in un luogo tiepido. Poiché il colore dei fiori è molto delicato, tende a svanire nel processo, è necessario lavorare secondo buona tecnica, in modo da non dover ricorrere all’aggiunta di coloranti.

Anche il profumo tende a svanire, perciò, per conservarlo nel tempo si può porre nella scatola un batuffolo di cotone imbevuto di alcune gocce di essenza di violette.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione è Borgo San Dalmazzo (Cn).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L’IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione delle “Violette Candite” sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

I locali di lavorazione e di conservazione sono i comuni laboratori di pasticceria, a norma con l’attuale legislazione igienico sanitaria.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Le “Violette candite” appartengono all’antica tradizione piemontese. I fiori venivano canditi e serviti con i “Marron glacé”. Questo dolce è molto difficile da trovare sul mercato, in quanto vi è un’unica azienda cuneese che li continua a produrre in quantità molto limitata ed a prezzi molto elevati. Oggigiorno è facile reperire violette artificiali di zucchero. Bibliografia:

- Sandro Doglio, *Dolci biscotti & golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte.

**Categoria G****Prodotto n. 100**

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: ZEST DI CARIGNANO**

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Gli Zest di Carignano sono scorze di agrumi candite, i cui ingredienti, quindi, sono soltanto le scorze e lo zucchero.

La ricetta tradizionale è descritta da un confetturiere del Settecento: le scorze di limone, arancio, cedro o bergamotto si mettono nell'acqua fresca, "si lasciano 24 ore accioccché perdano quell'amaro e poi si mette dell'acqua a bollire e si mettono dentro; si fanno passare bene e per provarli se sono abbastanza cotti si mettono in mezzo a due denti, che si chiudano, allora si colano e si lavano a due o tre acque, e poi si mettono nel zucchero liquido e tiepido, e si fa per otto giorni, si fa scaldare i zucchero ossia levare il bollo, e poi si prende il zucchero, si tira alla piuma, poi si mette dentro gli zesti, si fa dare due o tre bolli, e poi si levano dal zucchero, si mettono sopra li setacci a seccare" (da Mario Marsero *Dolci delizie subalpine. Piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Lindau, Torino).

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione si identifica nel comune di Carignano.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

I materiali e le attrezzature sono conformi all'attuale legislazione in materia igienico- sanitaria.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE**

I locali dove avvengono la produzione, il confezionamento e la vendita del prodotto sono in linea con le recenti norme riguardanti il settore alimentare.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

La canditura di frutti e di scorze di agrumi si diffonde tra la "haute" piemontese e in qualche località diventa, con il passare del tempo, un prodotto tipico del luogo: a Carignano, in provincia di Torino, la produzione degli Zest, è preesistente al XIV secolo e resta in voga fino alla fine del '700.

Gli Zest sarebbero, si sostiene, i veri antenati di tutti i canditi del mondo; sono, infatti, menzionati (con il termine "gestes") in una lettera che la Duchessa Bianca di Monferrato invia, il 9 ottobre 1516, dal suo castello di Carignano al duca di Savoia Carlo III (1486-1553).

Storicamente, gli Zest di Carignano sono anche menzionati nei dizionari ottocenteschi e, agli inizi del Novecento, da Viriglio nella monografia "*Voci e cose del vecchio Piemonte*", pubblicata nel 1917.

**Categoria H****Prodotto n. 1**

<b>1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI</b>
--

<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>LAMPRE' (LAMPREDA)</u></b>
--

<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
--

**Caratteristiche**

Il Lamprè (la Lampreda) appartiene alla classe dei Ciclostomi e deve il suo nome all'abitudine di leccare (lambire) in continuazione le pietre dei fiumi dove vive. L'importanza alimentare ed economica di questi animali è modesta ed attualmente limitata a zone ben precise d'Italia, con il che viene meno una delle più forti motivazioni per una loro migliore conoscenza. Antichi testi ci confermano però che la diffusione di questi animali era un tempo pressoché uniforme nella penisola. Nel caso dei ciclostomi che risalgono i corsi d'acqua va tenuto presente che anch'essi vanno pagando un pesante scotto all'alterazione degli ambienti fluviali, cosicché sempre meno frequente ne diviene il reperimento. Se molto piccole le lamprede si possono quindi friggere semplicemente in padella con altri pesciolini. Quelle più grosse si possono cucinare in umido o arrostiti in tranci sulla griglia. Un tempo erano una golosa ed apprezzata presenza all'interno del fritto misto alla piemontese, ma al giorno d'oggi per la loro scarsa presenza si possono trovare assai di rado. Grande consumo alimentare ne veniva fatto in Piemonte nelle zone caratterizzate da piccoli ma costanti corsi d'acqua (bialere) tipici del carmagnolese e del basso pinerolese.

**Metodiche di lavorazione****4) ZONA DI PRODUZIONE**

Un tempo le lamprede erano diffuse un po' dappertutto: famose quelle della pianura del Po tra Vigone e Carignano e anche quelle di Chivasso. Ma il "paese delle lamprede" è oggi soprattutto Cercenasco, piccolo centro nella pianura torinese, tra Airasca e Vigone.

<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
--

<b>6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA</b>
---

<b>7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI</b>
---

Pisanelli B. - Trattato de' cibi, et del bere, Marc'Antonio Bellone, Carmagola, 1589  
 Viriglio A. - Voci e cose del vecchio Piemonte, Viglengo, Torino, 1971  
 Doglio S. - Il dizionario di gastronomia del Piemonte, 1997 Daumerie.

**Categoria H****Prodotto n. 2**

**1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

Sono preparazioni ittiche ormai poco in voga ma molto importanti in passato.

Era consolidata la tradizione di conservare in carpione i prodotti della pesca tipo tinche, anguille e trote.

Questi prodotti stanno diventando sempre meno importanti in quanto i consumatori attuali non amano il sapore agre di queste preparazioni che già in passato erano però apprezzate quasi esclusivamente dalla popolazione Piemontese e Ligure.

Il carpione si chiama infatti anche "brusc" per via della forte connotazione acetata del sapore.

**Metodiche di lavorazione**

Il carpione tradizionale piemontese era composto da metà parte di acqua e metà di aceto, salvia e aglio, a seconda delle ricette e dei gusti e dei luoghi spesso si aggiungevano sale spezie e zucchero ed altri ingredienti.

I pesci venivano fritti in olio ben caldo, dopo la frittura venivano leggermente raffreddati e poi venivano posti in contenitori e che venivano riempiti con il carpione e poi chiusi.

L'acidità del carpione permetteva sia la conservazione del prodotto, sia l'insaporimento tipico del BRUSC che tanto era apprezzato dai Piemontesi.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tutto il Piemonte.

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Normali attrezzature di gastronomia.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Tradizione orale e libri di cucina del 1800.

**Categoria H****Prodotto n. 3**

<b>1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI</b>
--

<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TINCA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO</u></b>
--

<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
--

**Caratteristiche**

La Tinca comune (Tinca tinca) presenta una colorazione base giallo-verde, il dorso più scuro, tendente al verde, i fianchi più chiari, spesso con tonalità bronzee o dorate, il ventre è giallastro o grigio. La bocca è bordata di rossiccio. Macchie nere sono sparse irregolarmente sul dorso e sulle pinne. La Tinca Dorata invece, che è una variante della Tinca comune, presenta una colorazione della livrea prevalentemente giallo-rossiccia, dovuta alle “terre rosse” caratteristiche dell’altopiano poirinese. Un’altra caratteristica che la differenzia dalla Tinca comune è la presenza di una gibbosità all’altezza delle prime vertebre cervicali.

**Metodiche di allevamento**

Per i contadini della zona la tinca, considerata un alimento di notevole valore proteico, ha sempre rappresentato una fonte non trascurabile di introito economico avendo infatti carni delicate e sode, non grasse e non ricche di miospine. Presentando dunque rinomate qualità organolettiche è da sempre fatta oggetto di commercio. L’abbandono delle classiche attività agricole e zootecniche e l’adozione delle monoculture e dell’allevamento intensivo dei bovini hanno alterato le tradizionali pratiche gestionali dei bacini; successivamente l’introduzione di fauna acquatica alloctona, predatrice e/o competitiva alimentare, ha contribuito alla drastica riduzione del numero dei bacini nei quali si trova la tinca, compromettendone il successo riproduttivo. Essa è anche quasi scomparsa dai torrenti locali nei quali abbondava e prosperava. Attualmente nell’area di distribuzione di quella che era sempre nota come “Tinca Gobba e Dorata di Poirino” permane comunque un buon numero di laghetti, circa 100, nei quali è ancora allevata, ma sono circa 250, e non più utilizzate, le cave idonee all’allevamento di questo pesce, il cui valore commerciale è tra i più elevati fra tutti i pesci autoctoni di acqua dolce.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

La Tinca Dorata è prodotta in quello che anticamente era chiamato il “Pianalto di Poirino”, che comprende i comuni di: Poirino, Isolabella, Pralormo, Carmagnola, Villasteloone, Santena (in provincia di Torino); Dusino San Michele, Valfenera, Cellarengo (in provincia di Asti); Montà, Santo Stefano Roero, Monteu Roero, Somariva Perno, Pocapaglia, Sanfrè, Sommariva del Bosco, Ceresole d’Alba (in provincia di Cuneo).

<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L’IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
--

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA****7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

I contadini per abbeverare il bestiame erano soliti raccogliere e conservare le acque piovane in fossi e peschiere in cui allevavano tinche e le commercializzavano a Torino ed in altri luoghi già prima del 1800, nella zona di Carmagnola, come attesta Milo Julini nel testo "Uso a scopo alimentare dell'ittiofauna del Piemonte". Tradizione antica quella dell'allevamento della tinca che, nell'Altopiano di Poirino, ha portato alla produzione di un pesce dalle caratteristiche organolettiche particolarmente apprezzate; citate anche da Sandro Doglio nel "Dizionario di Gastronomia del Piemonte" (1997, Daumerie).

**Categoria H****Prodotto n. 4**

**1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TROTA SALMONATA AFFUMICATA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

La trota è allevata in acqua sorgiva a temperatura mai superiore ai 12 °C fino ai 4 anni ed alimentata con erba medica, soia, farina di gamberetti e carote.

**Metodiche di lavorazione**

Il prodotto viene salato, affumicato con fumo di legno di faggio e fatto riposare in cella a 0 °C; quindi viene spellato, filettato, spinato e messo sottovuoto.  
La conservabilità è di circa 90 gg.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Provincia di Cuneo (Demonte, Castelletto Stura ...).

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Forno per affumicatura
- Cella frigorifera
- Confezionatrice sottovuoto

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Premio del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali come "Difensore Mondo Rurale" conferito a Franco Ariano allevatore ed affumicatore di Trota Salmonata dal 1972 - Roma 15/04/91

**Categoria I****Prodotto n. 1**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

Si tratta di una ricotta fermentata. In questa scheda è preso in considerazione il prodotto ottenuto da ricotta (seirass) di pecora

**Metodiche di lavorazione****4) ZONA DI PRODUZIONE**

Una "testa" (forma) di ricotta rimasta invenduta dopo due o tre giorni viene sminuzzata e impastata con un inoculo di brus già pronto e depositato in un'apposita vasca. Nella vasca si aggiungono diverse teste di ricotta fino a riempirla. Il tutto è impastato ogni 1-2 giorni per 30-40 giorni. Infine il tutto è trasferito in cella frigo e venduto

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Le vasche per la fermentazione della ricotta, un tempo in legno di pioppo, sono state sostituite da vasche di plastica

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Testimonianze orali di una tradizione antichissima

**Categoria I****Prodotto n. 2**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA (MASCHERPA)**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

Si tratta di una sorta di ricotta ottenuta da siero di latte di vacca (proveniente dalla lavorazione della Toma) o di capra (proveniente dalla lavorazione dei tomini di capra); talvolta è arricchita con latte o panna. Il prodotto assume consistenza maggiore e sapore più deciso rispetto alla normale ricotta.

**Metodiche di lavorazione**

Il siero è scaldato fino all'ebollizione. I fiocchi di proteine così affiorati sono estratti e depositati in fascere per circa 12 ore. In Alpeggio le forme sono solitamente racchiuse nei teli di sgrondo ed appese a sostegni. Di norma il prodotto non viene salato né stagionato

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Valsesia (VC) e tutte le vallate del Nord Est del Piemonte fino alla Lombardia

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Materiali lavabili
- Teli di sgrondo in tessuto naturale

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 47.

**Categoria I****Prodotto n. 3**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE  
(MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: MIELI DEL PIEMONTE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,  
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E  
COSTANTI**

Il miele, secondo la norma internazionale emanata dalla Commissione del Codex Alimentarius F.A.O./O.M.S., nel 1998, è “il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano e combinano con sostanze specifiche proprie e lasciano maturare nei favi dell'alveare”.

La metodica di lavorazione consolidata nel tempo prevede le seguenti operazioni:

- disopercolatura dei favi;
- estrazione per centrifugazione;
- filtrazione;
- decantazione;
- invasettamento.

Tale metodica è sostanzialmente la stessa fin da quando in apicoltura venne adottato il favo mobile (secolo scorso) e fu resa possibile l'estrazione del miele senza ricorrere all'apicidio.

La produzione di miele avviene in quasi tutto il Piemonte e risulta diversificata per le svariate situazioni altimetriche presenti ed una flora altrettanto variabile.

Tra i tipi di miele prodotti in Piemonte possono essere ricordati, per le loro elevate caratteristiche qualitative, varietà monoflorali come:

- I. il miele di acacia:** è il più importante della nostra regione, sia in termini economici che di notorietà; è un miele chiaro e fluido; esso viene prodotto soprattutto nella fascia collinare del Monferrato astigiano ed alessandrino, ma anche da alcuni apicoltori delle province di Novara e Vercelli;
  - II. il miele di tiglio:** viene prodotto in alcune zone del Piemonte, soprattutto nel Novarese (dalla Val d'Ossola proviene la maggior parte della produzione), in Val Pellice e nelle Valli di Lanzo. E' un miele cristallizzato con un gradevole aroma;
  - III. il miele di castagno:** è di colore scuro, aromatico e profumato e tende a non cristallizzare. Esso viene prodotto in tutta la fascia pedemontana del Piemonte;
  - IV. il miele di tarassaco:** ha un colore intenso, l'aroma molto marcato e caratteristico e si presenta sempre cristallizzato;
  - V. il miele di rododendro:** è di colore molto chiaro, presenta un aroma assai delicato ed ha una consistenza burrosa,
- e, varietà multiflorali
- I. millefiori di alta montagna:** è di colore chiaro, cristallizza finemente ed ha delle ottime caratteristiche aromatiche.

**Anche se il miele di castagno e quello di millefiori non sono i mieli più consumati, visto il loro particolare ed intenso sapore, con gli anni, sono diventati dei prodotti di nicchia, molto ricercati, soprattutto, per le loro proprietà curative – naturali.**

Le segnalazioni pervenute permettono di evidenziare l'elevato livello qualitativo di alcuni mieli piemontesi provenienti da zone particolarmente vocate. Possono essere segnalati i seguenti prodotti:

- I. Miele di Pragelato:** si tratta di un miele millefiori di montagna. La caratteristica principale è quella di essere raccolto durante la piena fioritura del rododendro che conferisce al prodotto un profumo particolare;
- II. Miele della Val Grana (CN):** si tratta di mieli monoflorali di Tarassaco, di Robinia e di Castagno, oltre al millefiori, di elevate caratteristiche organolettiche sensoriali;
- III. Mieli delle Valli di Lanzo:** la produzione di Miele nelle Valli di Lanzo risulta diversificata a causa delle svariate situazioni altimetriche e della flora altrettanto variabile. La parte preponderante è costituita dal miele di castagno, seguito dal millefiori di montagna, dal miele di tiglio, di acacia e di rododendro. A causa delle numerose varietà prodotte, la caratterizzazione dei mieli è diventata una necessità. A questo proposito, l'Associazione produttori miele Piemonte (Aspromiele), a seguito della normativa che regola l'apicoltura (Legge Regionale 20/98), ha predisposto e presentato un progetto triennale mirato per le Valli di Lanzo ove si intende promuovere il prodotto locale tramite l'individuazione della zona di produzione, del numero di produttori e di apiari dislocati nei vari comuni, l'attività di monitoraggio ambientale (l'ape come bioindicatore), la caratterizzazione del prodotto tramite prelievi di campione e analisi pollinica dei mieli, profilo tipo dei mieli in funzione delle zone di produzione, ecc. e la delimitazione della zona di produzione;
- IV. Miele Ossolano:** si tratta di miele di tiglio di castagno, di rododendro e di acacia di ottima qualità; l'Associazione Produttori Apistici "Vallata Ossolana" ha proposto il marchio "Miele Ossolano" per promuovere il prodotto locale;
- V. Miele Biellese:** per quanto riguarda la provincia di Biella, la produzione di miele riguarda tutti gli areali (pianura, collina e montagna); da segnalare i mieli di ottima qualità di castagno e di acacia della Valle Cervo;
- VI. Miele della Val Sangone:** da segnalare il miele di castagno, dal gusto amarognolo ma molto aromatico ed il miele millefiori di montagna, dal gusto lievemente aromatico ed assolutamente non inquinato essendo raccolto nei boschi e nei prati non coltivati della valle; entrambi di elevato livello qualitativo.

#### 4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione coincide con quasi l'intero territorio della Regione Piemonte.

#### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione e l'imballaggio del miele sono:

- forchetta e coltello per la disopercolatura dei favi,
- centrifughe (a mano o a motore) per l'estrazione del miele,
- contenitori in acciaio inox per la decantazione e lo stivaggio del prodotto;
- contenitori di vetro, a chiusura ermetica, per il confezionamento e la commercializzazione del miele.

Nel tempo, si sono solamente modificati i materiali e le attrezzature a contatto con il miele in modo da favorirne una maggiore igienicità: le centrifughe per l'estrazione ed i contenitori dove avviene la decantazione, inizialmente in banda stagnata, sono ora in acciaio inox; i vasetti che contengono il prodotto pronto alla vendita sono di vetro, invece che di latta, o di cartone paraffinato.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

**Il prodotto viene conservato in locali asciutti, per evitare che il miele, igroscopico, assorba umidità e vada incontro a fermentazioni, e privi di luce. I locali di lavorazione, conservazione e stagionatura sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.**

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La tradizionalità della produzione di mieli della Regione Piemonte è dimostrata da vecchi libri di apicoltura che attestano che la metodica di lavorazione è rimasta invariata nel tempo.

**Bibliografia:**

- G. Canestrini, V. Asprea, O. Marinelli, *Apicoltura*, 1945, Ulrico Hoepli Ed.
- A. De Rauschenfels, *L'ape e la sua coltivazione*, 1927, Ulrico Hoepli Ed.

**Categoria I****Prodotto n. 4**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

Colore bianco candido. Consistenza leggera, grana finissima, sierosa. La forma è conica, dovuta al sacchetto di stoffa nel quale si fanno scolare i fiocchi di cagliata.

**Metodiche di lavorazione**

Il latte intero di pecora o di vacca è portato a 30 °C. Si aggiunge caglio e sale e poi si porta la temperatura fino a 75- 80 °C, miscelando in continuazione fino all'affioramento. A freddo la cagliata è sbattuta per provocare la rottura dei grumi che si sono formati. Infine si procede all'insaccamento nei coni di tela.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tutto il Piemonte

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Coni in tessuto naturale per lo sgrondo del siero.

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Non si effettua stagionatura

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il prodotto esiste da sempre ed un tempo era fabbricato più che altro dai margari.

Tra le testimonianze orali ad esso relative si ricorda il fatto che già decine di anni fa il Seirass di latte era venduto nel mercato torinese di Porta Palazzo; i camion dei grossisti – i quali acquistavano il prodotto nelle cascine – avevano il disegno del caratteristico “cono” e la scritta “Ricotta Piemontese suddetta Seirass.

Si segnala inoltre una canzone del cantautore piemontese Gipo Farassino sul Seirass.

Infine citiamo Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 42. Ed. EDA.

**Categoria I****Prodotto n. 5**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI D ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DEL FEN**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

Ricotta di siero avvolta in fieno montano (genere *Festuca*).

**Metodiche di lavorazione**

Dal 'sottoprodotto' siero residuo dalla produzione di toma (il latte di partenza è spesso misto di vacca e/o pecora) si ottiene la ricotta. Il siero è scaldato a 70-80 °C. Si aggiunge sale ed un po' di latte intero e si alza la temperatura a 90 °C. Si raccolgono i fiocchi affiorati in un telo che è appeso a scolare. Il prodotto assume forma quasi sferica. La fase di scolatura si protrae per circa 10- 12 ore. Si effettua poi una legatura più stretta per completare lo spurgo (per altre 10-12 ore). Si effettua una salatura superficiale a mano e si ricopre il prodotto con il fieno. La vendita avviene dopo 10 giorni circa (prodotto fresco) o dopo almeno 25 giorni di stagionatura.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Varie zone dell'arco alpino piemontese. Es. Val Chisone, Val Susa, Val Pellice

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La cantina di stagionatura può presentare pareti geologicamente naturali.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Tradizione orale. Il prodotto nasce nell'ambito della millenaria attività dei margari. Contrariamente a quanto si crede il fieno non ha la funzione principale di aromatizzare il prodotto, ma quella di proteggerlo innanzitutto dalle mosche, in modo che esse non possano deporre le uova sul formaggio. Era usanza che diverse famiglie andassero in alpeggio allevando il bestiame in comune. I prodotti ottenuti dal latte (tome e seirass) erano dunque conservate fino alla fine del periodo di alpeggio e poi ridistribuite ai vari allevatori. Il seirass doveva in definitiva sopportare una lunga stagionatura, di qui l'esigenza di conservarlo in cantina ricoperto di fieno. Doglio S (1996): Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemonte; p. 61

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS DEL FEN</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Utilizzo di fieno di festuca per ricoprire la superficie del prodotto
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
Contaminazione da microrganismi indesiderati
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- recintare le zone da cui si vuole ottenere il fieno da utilizzare per il formaggio, al fine di impedire il pascolo del bestiame sulle aree stesse</li> <li>- evitare l'utilizzo di fieni scadenti, ammuffiti o ottenuti in condizioni non buone</li> <li>- effettuare eventualmente una verifica microbiologica (poco significativo) sul prodotto. Il fieno secco è probabilmente assimilabile alle spezie. Si propone di utilizzare gli stessi accorgimenti adottati per queste ultime</li> </ul>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
DPR 327/80, DPR 54/97, D. Lgs. 155/97
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

**Categoria I****Prodotto n. 6**

<b>1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)</b>
--

<b>2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS DI SIERO DI PECORA</u></b>
--

<b>3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI</b>
--

**Caratteristiche**

Il Seirass è un prodotto lattiero – caseario riconducibile alla tipologia delle ricotte; presenta una pasta fine, morbida, fusibile in bocca, a struttura grumosa e non coerente, di colore bianco – niveo o biancastro, di odore piacevole di latte fresco e di sapore dolce. In genere si ottiene a partire da siero di latte di vacca e/o di pecora. In questa scheda è preso in considerazione il prodotto fresco ottenuto da siero di latte di pecora (razza Frabosana – Roaschina).

La forma caratteristica è a cono arrotondato, che le deriva dall'essere prodotta e commercializzata dentro piccole tele serrate alle cocche

E' di dimensioni molto variabili , ma in genere ha un diametro di 10 – 20 cm ed un altezza di 8 – 15 cm, il peso è solitamente compreso fra 0,5 ed 1 - Kg

**Metodiche di lavorazione**

Il siero che residua dalla produzione del Sola a base di solo latte di pecora è salato (una manciata di sale per 100 litri) e sottoposto a riscaldamento. Raggiunta una temperatura di 40 – 50 °C, si aggiunge circa il 10% di latte intero crudo di pecora o di capra, e si continua a riscaldare fino a 90- 100°C. Si procede alla rimozione delle particelle di cagliata rimaste in sospensione, sottoponendo il liquido ad un movimento di vortice, allo scopo di provocare l'unione di dette particelle e, quindi, la formazione di una massa che può essere facilmente rimossa. La ricotta è estratta mediante tele appese e lasciate scolare per 12-24 ore, preferibilmente in un ambiente a 20-25°C

<b>4) ZONA DI PRODUZIONE</b>
------------------------------

Tutto il territorio piemontese
--------------------------------

<b>5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI</b>
--

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per il riscaldamento del siero si utilizzano generalmente recipienti in acciaio inox o rame stagnato</li> <li>- La spannarola è in legno o in acciaio inox</li> <li>- Le forme o stampi sono in legno o plastica alimentare</li> <li>- I teli di sgrondo eventualmente utilizzati sono in tessuto naturale</li> </ul> |
|--|

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari.

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 148  
Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 55

**Categoria I****Prodotto n. 7**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS STAGIONATO**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

**Caratteristiche**

E' ottenuto a partire dal Seirass. In questa scheda si riportano le modalità di stagionatura in uso presso i produttori di seirass di siero di pecora

**Metodiche di lavorazione**

Le forme o "teste" vengono salate a secco e, avvolte in teli, sono appese a bastoni, sotto tettoie o teloni. La stagionatura dura dai 20 ai 90 giorni. Ogni giorno si effettua un'affumicatura utilizzando legno di ginepro.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Diverse aree montane del Piemonte

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

- Per il riscaldamento del siero si utilizzano generalmente recipienti in acciaio inox o rame stagnato
- La spannarola è in legno o in acciaio inox
- I teli di sgrondo sono in tessuto naturale

**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari. Locali di stagionatura: si tratta di tettoie o ricoveri coperti da teloni (ciò è legato alla pratica dell'affumicatura)

**7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 148  
Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 55

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TIPICI – sezione B (DEROGHE)**

<b>NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS STAGIONATO</u></b>
<b>a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Utilizzo di legno di Ginepro per l'affumicatura
<b>b) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
<b>c) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>d) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
<b>e) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>

PAGINA NON UTILIZZATA

PAGINA NON UTILIZZATA

## Legenda delle codifiche delle Direzioni, dei Settori e delle Strutture speciali

<b>D1</b>	Direzione SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
<b>D1.S1</b>	Settore Affari istituzionali e supporto giuridico legale
<b>D1.S2</b>	Settore Segreteria Ufficio di Presidenza ed organi istituzionali interni
<b>D1.S3</b>	Settore Organismi consultivi ed osservatori
<b>D1.S4</b>	Settore Progettazione -sviluppo e gestione del sistema informativo e banca dati Arianna
<b>D2</b>	Direzione PROCESSO LEGISLATIVO
<b>D2.S1</b>	Settore Studi e documentazione legislativi
<b>D2.S2</b>	Settore Commissioni legislative
<b>D2.S3</b>	Settore Assemblea regionale
<b>D3</b>	Direzione AMMINISTRAZIONE E PERSONALE
<b>D3.S1</b>	Settore Bilancio, ragioneria, controllo di gestione
<b>D3.S2</b>	Settore Patrimonio e provveditorato
<b>D3.S3</b>	Settore Tecnico e sicurezza
<b>D3.S4</b>	Settore Organizzazione e personale
<b>D4</b>	Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
<b>D4.S1</b>	Settore Comunicazione e partecipazione dell'Assemblea Regionale
<b>D4.S2</b>	Settore Informazione dell'Assemblea Regionale
<b>D4.S3</b>	Settore Relazioni esterne dell'Assemblea Regionale
<b>D4.S4</b>	Settore Documentazione
<b>DG</b>	Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE
<b>5</b>	Direzione AFFARI ISTITUZIONALI E PROCESSO DI DELEGA
<b>5.1</b>	Settore Autonomie locali
<b>5.2</b>	Settore Polizia locale
<b>5.3</b>	Settore Attività amministrativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
<b>5.4</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Torino
<b>5.5</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Alessandria
<b>5.6</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Cuneo
<b>5.7</b>	Settore Sezione di controllo territoriale di Novara
<b>5.8</b>	Settore Attività giuridico-legislativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
<b>5.9</b>	Settore Protocollo ed archivio generali
<b>6</b>	Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELLA GIUNTA REGIONALE
<b>6.1</b>	Settore Relazioni esterne della Giunta Regionale
<b>6.2</b>	Settore Ufficio stampa della Giunta Regionale
<b>6.3</b>	Settore Comunicazione istituzionale della Giunta Regionale
<b>6.4</b>	Settore Ufficio relazioni con il pubblico
<b>7</b>	Direzione ORGANIZZAZIONE; PIANIFICAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE
<b>7.1</b>	Settore Organizzazione
<b>7.2</b>	Settore Formazione del personale
<b>7.3</b>	Settore Sistemi informativi ed informatica
<b>7.4</b>	Settore Reclutamento, mobilità, gestione dell'organico
<b>7.5</b>	Settore Stato giuridico ed ordinamento del personale
<b>7.6</b>	Settore Servizi generali operativi
<b>8</b>	Direzione PROGRAMMAZIONE E STATISTICA
<b>8.1</b>	Settore Programmazione regionale
<b>8.2</b>	Settore Statistico regionale
<b>8.3</b>	Settore Valutazione progetti e proposte di atti di programmazione negoziata
<b>8.4</b>	Settore Rapporti con società a partecipazione regionale
<b>8.5</b>	Settore Osservatorio statistico indicatori fisici enti locali
<b>9</b>	Direzione BILANCI E FINANZE
<b>9.1</b>	Settore Bilanci

- 9.2 Settore Ragioneria
- 9.3 Settore Tributi - addizionali e compartecipazione al gettito erariale
- 9.4 Settore Fiscalità passiva
- 9.5 Settore Controllo gestioni delegate
- 9.6 Settore Cassa economale
- 9.7 Settore Trattamento economico del personale
- 9.8 Settore Trattamento pensionistico, previdenziale ed assicurativo del personale
- 10 Direzione PATRIMONIO E TECNICO
- 10.1 Settore Beni mobili
- 10.2 Settore Patrimonio immobiliare
- 10.3 Settore Tecnico
- 10.4 Settore Sicurezza sedi ed ambienti di lavoro - prevenzione e protezione dal rischio
- 10.5 Settore Utenze
- 10.6 Settore Economato - Autocentro - Centro Stampa
- 10.7 Settore Attività negoziale e contrattuale - Espropri - Usi civici
- 11 Direzione PROGRAMMAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA
- 11.1 Settore Programmazione in materia di agricoltura
- 11.2 Settore Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli
- 11.3 Settore Sviluppo agro-industriale
- 11.4 Settore Politiche comunitarie
- 12 Direzione SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA
- 12.1 Settore Sviluppo delle produzioni animali
- 12.2 Settore Sviluppo delle produzioni vegetali
- 12.3 Settore Fitosanitario regionale
- 12.4 Settore Servizi di sviluppo agricolo
- 12.5 Settore Politiche delle strutture agricole
- 13 Direzione TERRITORIO RURALE
- 13.1 Settore Infrastrutture rurali e territorio
- 13.2 Settore Avversità e calamità naturali
- 13.3 Settore Carburanti agricoli agevolati
- 13.4 Settore Caccia e pesca
- 14 Direzione ECONOMIA MONTANA E FORESTE
- 14.1 Settore Politiche comunitarie
- 14.2 Settore Politiche Forestali
- 14.3 Settore Gestione delle attività strumentali per l'economia montana e le foreste
- 14.4 Settore Economia montana
- 14.5 Settore Gestione proprietà forestali reg.li e vivaistiche (sede di Vercelli)
- 14.6 Settore Antincendi boschivi e rapporti con il corpo forestale dello Stato (sede di Novara)
- 14.7 Settore Idraulica Forestale e tutela del territorio (sede di Alessandria)
- 15 Direzione FORMAZIONE PROFESSIONALE - LAVORO
- 15.1 Settore Attività formativa
- 15.2 Settore Gestione amministrativa attività formative
- 15.3 Settore Standard formativi - qualità ed orientamento professionale
- 15.4 Settore Decentrato formazione professionale - area Cuneo
- 15.5 Settore Decentrato formazione professionale - area Alessandria
- 15.6 Settore Decentrato formazione professionale - area Torino
- 15.7 Settore Decentrato formazione professionale - area Casale e Vercelli
- 15.8 Settore Decentrato formazione professionale - area Valenza
- 15.9 Settore Servizi alle politiche per l'occupazione e per la promozione dello sviluppo locale
- 15.10 Settore Sviluppo dell'imprenditorialità
- 15.11 Settore Osservatorio del mercato del lavoro
- 16 Direzione INDUSTRIA
- 16.1 Settore Osservatorio settori produttivi industriali
- 16.2 Settore Valorizzazione dei sistemi produttivi locali

- 16.3 Settore Promozione e sviluppo delle P.M.I
- 16.4 Settore Pianificazione e verifica attività estrattiva
- 17 Direzione COMMERCIO E ARTIGIANATO
- 17.1 Settore Programmazione e interventi dei settori commerciali
- 17.2 Settore Tutela del consumatore - mercati all'ingrosso ed aree mercatali
- 17.3 Settore Rete carburanti e commercio su aree pubbliche
- 17.4 Settore Promozione e credito al commercio
- 17.5 Settore Sistema informativo-osservatorio dell'artigianato
- 17.6 Settore Disciplina e tutela dell'artigianato
- 17.7 Settore Promozione, sviluppo e credito dell'artigianato
- 18 Direzione EDILIZIA
- 18.1 Settore Osservatorio dell'edilizia
- 18.2 Settore Attuazione degli interventi in materia di edilizia
- 18.3 Settore Disciplina e vigilanza sulla gestione del patrimonio e sugli enti in materia di edilizia
- 18.4 Settore Programmazione e localizzazione delle risorse
- 19 Direzione PIANIFICAZIONE E GESTIONE URBANISTICA
- 19.1 Settore Pianificazione territoriale regionale
- 19.2 Settore Pianificazione territoriale operativa
- 19.3 Settore Sistema informativo territoriale
- 19.4 Settore Informatizzazione degli strumenti urbanistici - archivio
- 19.5 Settore Cartografico
- 19.6 Settore Vigilanza urbanistica
- 19.7 Settore Accordi di programma ed esame di conformità urbanistica
- 19.8 Settore Studi, regolamenti e programmi attuativi in materia urbanistica
- 19.9 Settore Verifica ed approvazione strumenti urbanistici
- 19.10 Settore Urbanistico territoriale - area Metropolitana
- 19.11 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Torino
- 19.12 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Alessandria
- 19.13 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Asti
- 19.14 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Vercelli
- 19.15 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Cuneo
- 19.16 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Novara
- 19.17 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Biella
- 19.18 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Verbania
- 19.19 Settore Pianificazione paesistica
- 19.20 Settore Gestione beni ambientali
- 20 Direzione SERVIZI TECNICI DI PREVENZIONE
- 20.1 Settore Progettazioni interventi geologico-tecnici e sismico
- 20.2 Settore Meteoidrografico e reti di monitoraggio
- 20.3 Settore Studi e ricerche geologiche - sistema informativo prevenzione rischi
- 20.4 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico area di Torino, Novara e Verbania - indagini geotecniche ed idrogeologiche
- 20.5 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Asti - Vercelli - Biella
- 20.6 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Cuneo
- 20.7 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Alessandria
- 21 Direzione TURISMO - SPORT - PARCHI
- 21.1 Settore Coordinamento della promozione domanda turistica -organizzazione degli eventi promozionali
- 21.2 Settore Offerta turistica - interventi comunitari in materia turistica
- 21.3 Settore Organizzazione turistica - turismo sociale - tempo libero
- 21.4 Settore Sport
- 21.5 Settore Pianificazione aree protette
- 21.6 Settore Gestione aree protette
- 21.7 Settore Programmazione - sviluppo interventi relativi alle terme - acque minerali e termali

- 22** Direzione TUTELA E RISANAMENTO AMBIENTALE - PROGRAMMAZIONE GESTIONE RIFIUTI
- 22.1** Settore Politiche di prevenzione - tutela e risanamento ambientale
- 22.2** Settore Sistema informativo ambientale e valutazione impatto ambientale
- 22.3** Settore Grandi rischi industriali
- 22.4** Settore Risanamento acustico ed atmosferico
- 22.5** Settore Programmazione e gestione rifiuti
- 22.6** Settore Tecnologie di smaltimento e recupero
- 22.7** Settore Programmazione interventi di risanamento e bonifiche
- 22.8** Settore Programmazione e risparmio in materia energetica
- 23** Direzione DIFESA DEL SUOLO
- 23.1** Settore Difesa assetto idrogeologico
- 23.2** Settore Pianificazione difesa del suolo
- 23.3** Settore Sbarramenti fluviali di ritenuta e bacini di accumulo
- 24** Direzione PIANIFICAZIONE DELLE RISORSE IDRICHE
- 24.1** Settore Pianificazione delle risorse idriche - bilancio idrico e disciplina delle utilizzazioni
- 24.2** Settore Rilevamento, controllo, tutela e risanamento delle acque - disciplina degli scarichi
- 24.3** Settore Disciplina dei servizi idrici - opere fognarie, di depurazione ed acquedottistiche
- 25** Direzione OPERE PUBBLICHE
- 25.1** Settore Opere pubbliche
- 25.2** Settore Infrastrutture e pronto intervento
- 25.3** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Torino
- 25.4** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Alessandria
- 25.5** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Asti
- 25.6** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Cuneo
- 25.7** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Novara
- 25.8** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Vercelli
- 25.9** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Verbania
- 25.10** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Biella
- 26** Direzione TRASPORTI
- 26.1** Settore Pianificazione dei trasporti
- 26.2** Settore Viabilità ed impianti fissi
- 26.3** Settore Trasporto pubblico locale
- 26.4** Settore Navigazione interna e merci
- 26.5** Settore Grandi infrastrutture e ferrovie
- 27** Direzione SANITA' PUBBLICA
- 27.1** Settore Igiene e sanità pubblica
- 27.2** Settore Prevenzione sanitaria negli ambienti di vita e di lavoro
- 27.3** Settore Sanità animale ed igiene degli allevamenti
- 27.4** Settore Vigilanza e controllo degli alimenti di origine animale
- 28** Direzione PROGRAMMAZIONE SANITARIA
- 28.1** Settore Programmazione sanitaria
- 28.2** Settore Emergenza sanitaria
- 28.3** Settore Assetto istituzionale e organi collegiali
- 28.4** Settore Edilizia ed attrezzature sanitarie
- 28.5** Settore Gestione e risorse finanziarie
- 29** Direzione CONTROLLO DELLE ATTIVITA' SANITARIE
- 29.1** Settore Osservatorio prezzi e monitoraggio del patrimonio aziendale sanitario
- 29.2** Settore Ispettivo e controllo di qualità in materia sanitaria
- 29.3** Settore Assistenza ospedaliera e territoriale
- 29.4** Settore Assistenza extra ospedaliera
- 29.5** Settore Assistenza farmaceutica
- 29.6** Settore Organizzazione, personale e formazione delle risorse umane

- 30** Direzione POLITICHE SOCIALI
  - 30.1** Settore Programmazione e promozione interventi a sostegno della persona e della famiglia e per la qualificazione del personale socio-assistenziale
  - 30.2** Settore Verifica e finanziamento attività enti gestori istituzionali
  - 30.3** Settore Promozione della rete delle strutture, vigilanza e controllo sulla qualità dei servizi
  - 30.4** Settore Promozione attività altri soggetti pubblici e del privato sociale
- 31** Direzione BENI CULTURALI
  - 31.1** Settore Biblioteche, archivi ed istituti culturali
  - 31.2** Settore Soprintendenza beni librari
  - 31.3** Settore Musei e patrimonio culturale
  - 31.4** Settore Università ed istituti scientifici
- 32** Direzione PROMOZIONE ATTIVITA' CULTURALI, ISTRUZIONE E SPETTACOLO
  - 32.1** Settore Istruzione
  - 32.2** Settore Edilizia scolastica
  - 32.3** Settore Promozione attività culturali
  - 32.4** Settore Spettacolo
  - 32.5** Settore Promozione del patrimonio culturale e linguistico
- S1** Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
  - S1.1** Settore Rapporti Stato Regioni
  - S1.2** Settore Supporto al coordinamento delle politiche comunitarie per l'accesso ai fondi strutturali - Ufficio di Bruxelles
  - S1.3** Settore Ufficio di Roma
  - S1.4** Settore Affari comunitari e internazionali
  - S1.5** Settore Protezione civile
  - S1.6** Settore Contenzioso amministrativo
- S2** Struttura speciale CONTROLLO DI GESTIONE
- S3** Struttura speciale AVVOCATURA
- S4** Struttura speciale MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

## **AVVISO AI LETTORI**

**SONO IN VENDITA, PRESSO LE LIBRERIE AFFIDATARIE DELLA DISTRIBUZIONE DEL BOLLETTINO UFFICIALE IN EDIZIONE CARTACEA, LE EDIZIONI IN CD-ROM DEL BOLLETTINO UFFICIALE RELATIVE ALL'ANNO 2000 (Lire 50.000, Euro 25,82).**

**LA RACCOLTA STORICA 1970 - 1999 E' DISPONIBILE PRESSO LA DITTA MICRO-SHOP, C.SO MATTEOTTI N. 57, TORINO.**

**RICHIESTA ABBONAMENTO DA INVIARE CON LETTERA O FAX AL NUMERO 011.432.4363  
ALL'UFFICIO DEL BOLLETTINO UFFICIALE**



Mittente:

\_\_\_\_\_li, / /

Prot n. \_\_\_\_\_

Spett . REGIONE PIEMONTE  
Bollettino Ufficiale  
P.zza Castello 165  
10122 Torino

Con la presente vi richiediamo la sottoscrizione di abbonamento al BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Piemonte optando tra le modalità di seguito elencate :

	<b>Tipologia abbonamento e costo abbonamento</b>	<b>Codice</b>	<b>Numero Abbonamenti richiesti(*)</b>
<input type="checkbox"/>	12 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi € 103,29	A1	
<input type="checkbox"/>	6 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi € 51,65	S1	
<input type="checkbox"/>	12 Mesi Concorsi Appalti Annunci € 46,48	A3	
<input type="checkbox"/>	6 Mesi Concorsi Appalti Annunci € 23,24	S3	

(\*) In caso di più abbonamenti allegare elenco dettagliato dei diversi destinatari

In allegato si trasmette copia del versamento su C/CP n. 30306104 comprovante l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti \_\_\_\_\_

*incollare in questo spazio la ricevuta di versamento*

I dati da Lei indicati saranno inseriti nella banca dati elettronica degli abbonati al Bollettino Ufficiale nel rispetto di quanto stabilito dalla legge 31 dicembre 1996 n.675 "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali". I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli. Per essi Lei potrà chiedere modifiche, aggiornamenti, integrazioni ovvero cancellazioni scrivendo a: REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale - P.zza Castello,165 - 10122 Torino.



BOLLETTINO UFFICIALE  
REGIONE PIEMONTE

*Direzione - Redazione*

Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 4734 / 3994 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363

Sito internet: <http://www.regione.piemonte.it>

e-mail: [bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it](mailto:bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it)

<i>Direttore</i> Laura Bertino	<i>Direttore responsabile</i> Roberto Salvio
<i>Dirigente</i> Valeria Repaci	<i>Redazione</i> Carmen Cimicchi, Roberto Falco
<i>Abbonamenti</i> Daniela Romano	Sauro Paglini, Fernanda Zamboni
<i>Coordinamento informatico</i> Rosario Copia	<i>Coordinamento Immagine</i> Alessandra Fassio

*Avviso*

Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti della Legge n. 675/1996, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.