

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE

DELLA



REGIONE PIEMONTE

TORINO, 24 MAGGIO 2000

DIREZIONE, REDAZIONE - Piazza Castello 165, 10122 Torino telefono (011) 432 - 3299 / 4734 / 3994 / 4674 / 3559 - fax (011) 4324363.

VENDITA - Il Bollettino Ufficiale è in vendita presso la libreria: Lattes, via Garibaldi 3 - Libreria Giuridica, Via Sant'Agostino 8 - Libreria degli Uffici, C.so Vinzaglio 11 - Torino.

Copia singola, **L. 5.000** - Supplementi: fino a 256 pagine **L. 5.000**, superiori a 256 pagine **prezzo riportato in copertina**.

ABBONAMENTI - Condizioni riportate in seconda pagina.

SITO INTERNET - www.regione.piemonte.it.

COPIE ARRETRATE - Se disponibili, verranno inviate con spedizione postale a seguito di preventiva trasmissione (in originale o via fax) della ricevuta di avvenuto pagamento, sul c/c postale del Bollettino Ufficiale, del relativo importo concordato con la Redazione.

MODALITA' PER LE INSERZIONI - Devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale entro le ore 12.00 del mercoledì precedente alla 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, su carta uso bollo, corredato da una lettera di richiesta e dall'attestazione di avvenuto pagamento dell'importo dovuto per la inserzione, da determinare secondo la seguente tariffa: **L. 3.000 per ogni riga o frazione di riga dattiloscritta**. Non si darà corso alle inserzioni prive dell'attestazione di pagamento. E' possibile inviare il testo che deve essere pubblicato anche tramite posta elettronica (e-mail: bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it) previo accordo telefonico con la Redazione o tramite floppy disk (formato word 3 o successivi, works, word perfect, write, excel, access): è così riconosciuto uno **sconto del 20%** sull'importo dovuto per la pubblicazione.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO - **Esclusivamente** tramite c/c postale n. 30306104, intestato a Regione Piemonte - Bollettino Ufficiale, piazza Castello 165, 10122 Torino.

Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni mercoledì in Torino. La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità derivanti da disguidi e ritardi postali.

Deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2000, n. 89 - 29894

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

Codice 11.2

D.D. 17 aprile 2000, n. 39

**D.G.R. n. 89-29894 del 10 aprile 2000. D.lgs. n. 173/98,
art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione
dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.
Schede tecniche**

| ABBONAMENTO AL BOLLETTINO UFFICIALE (con decorrenza 1 marzo 2000 - D.G.R. 31/1/2000 n. 13-29232 , pubblicata sul B.U. n. 6 del 9/2/2000) | | | | | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------|-----------|----------------------------|----------------|-----------|-------------------------------|
| | Atti della Regione e Atti dello Stato | | | Concorsi, Appalti, Annunci | | | Internet |
| 12 Mesi | L. 200.000 | € 103,29 | A1 | L. 90.000 | € 46,48 | A3 | L. 200.000 € 103,29 IT |
| 6 Mesi | L. 100.000 | € 51,64 | S1 | L. 45.000 | € 23,24 | 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 011 4324363. E' prevista la possibilità di sottoscrivere abbonamenti in qualunque periodo dell'anno. È riconfermato l'invio dei fascicoli del Bollettino Ufficiale agli aventi titolo all'abbonamento in omaggio. È riconfermato lo sconto del 10% alle librerie ed alle case editrici.

E' revocata la possibilità per i lettori di usufruire di sconti tariffari in caso di abbonamenti a pagamento plurimi , prevista dalla D.G.R. 30 novembre 1998 n.36-26202. I dati personali inviati alla Redazione dei 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. |

| INSERZIONI | | | |
|---|--|-----------------|---------------|
| Modalità | Le richieste di inserzioni devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale entro le ore 12.00 del mercoledì 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, su carta uso bollo, corredato da una lettera di richiesta e dall'attestazione di avvenuto pagamento. E' 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'eventuale spedizione del testo in formato elettronico deve avvenire previo accordo telefonico con la Redazione. 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 relativi all'alluvione del novembre 1994 | | |
| Costi per ogni riga o frazione di riga | Solo cartaceo (spedizione tramite posta , fax o consegna a mano) | L. 3.000 | € 1,54 |
| | E-Mail + fax | L. 2.400 | € 1,24 |
| | Floppy disk + consegna a mano | L. 2.400 | € 1,24 |
| | Floppy disk + spedizione tramite posta | L. 2.400 | € 1,24 |

| CONSULTAZIONE AL PUBBLICO | | |
|---|--|--|
| Presso la sala consultazione situata al piano terreno nella sede della Regione Piemonte | Torino - Piazza Castello 165 | Dal Lunedì al Venerdì : dalle 8,30 alle 18,30 Sabato : dalle 9,00 alle 12,00 |
| Ufficio Relazioni con il Pubblico | Alessandria - Via dei Guasco 1 Cuneo - Piazza Libertà 7 Torino - Piazza Castello 165 | Dal Lunedì al Venerdì : dalle 9,00 alle 12,00 Dal Lunedì al Venerdì : dalle 9,00 alle 12,00 Dal Lunedì al Venerdì: dalle 9,00 alle 12,00 |

| COSTI COPIA SINGOLA (con decorrenza 1 marzo 2000 - D.G.R. 31/1/2000 N. 13-29232 , pubblicata sul B.U. n. 6 del 9/2/2000) | | |
|--|----------------------------|----------------------------|
| Atti della Regione e Atti dello Stato | L. 5000 | € 2,58 |
| Supplementi fino 256 pagine | L. 5000 | € 2,58 |
| Supplementi oltre 256 pagine | Prezzo in copertina | Prezzo in copertina |
| Concorsi, Appalti, Annunci | L. 3000 | € 1,54 |

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

INDICE SISTEMATICO

AGRICOLTURA

Deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile

2000, n. 89 - 29894

D.lgs. n. 173/98, art.8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte pag. 3

Codice 11.2

D.D. 17 aprile 2000, n. 39

D.G.R. n. 89-29894 del 10 aprile 2000. D.lgs. n. 173/98, art.8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche pag. 7

Parte I ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

Deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2000, n. 89 - 29894

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

A relazione dell' Assessore Bodo:

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;

considerato che il citato D.M. n. 350/99 prevede che il primo elenco regionale deve essere realizzato entro sei mesi dall'entrata in vigore del Decreto stesso e che tale data si concretizza con il 12 aprile 2000;

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 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, 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 queste segnalazioni sono state validate dall'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 dal Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino per gli altri comparti;

considerato che alla data delle presente deliberazione, stanno pervenendo ancora segnalazioni di prodotti agroalimentari tradizionali da validare e che quindi non é possibile inserirli nell'elenco di cui in allegato e che arriveranno altre segnalazioni nel tempo;

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

la Giunta Regionale, unanime,

delibera

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

2) 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 Decreto 8 settembre 1999, n.350;

3) di riservarsi di procedere periodicamente agli aggiornamenti dell'elenco con modifiche ai prodotti già inclusi o aggiunta di altri prodotti.

(omissis)

Allegato

PRIMO ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE (ai sensi dell'articolo 8 del D.L. 30 aprile 1998, n. 173)

A) PRODOTTI LATTIERO CASEARI

1. BEDDO
2. BOVES
3. BRUS
4. BRUS DA LATTE
5. BRUS DA RICOTTA
6. FORMAG LAIT O TOMA DEL LAIT BRUSC
7. FRACHET
8. MACCAGNO (o MACAGN)
9. MASCARPA (o MASCHERPA)
10. MEZZA PASTA (o SPRESS)
11. MONTEBORE
12. MOTTA
13. MURIANENGO (detto anche MONCENISIO)
14. MURTRET
15. NOSTRALE
16. NOSTRALE DELLA VAL VIGEZZO
17. OSSOLANO (BETTELMATT o GRASSO D'ALPE)
18. PAGLIERINA
19. ROBIOLA D'ALBA
20. ROBIOLA DI BOSSOLASCO
21. ROBIOLA DI COCCONATO
22. SALAGNUN

23. SALGNUN
24. SEIRASS (o SAIRASS) DI LATTE (o RICOTTA PIEMONTESE DI LATTE INTERO)
25. SEIRASS DI SIERO DI PECORA
26. SEIRASS STAGIONATO
27. SOLA (detta anche SORA o SOERA)
28. TESTUN
29. TOMA AJGRA
30. TOMA BIELLESE
31. TOMA DELLA VALSESIA
32. TOMA DI CAPRA (detta anche CRAVA)
33. TOMA DI LANZO
34. TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO
35. TOMINO CANAVESANO FRESCO
36. TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI
37. TOMINO (o TUMA) DI CASALBORGONE
38. TOMINO DI MELLE (o TOUMIN DEL MEL)
39. TOMINO DI RIVALTA
40. TOMINO DI SARONSELLA (o CHIVASSOTTO)
41. TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES
42. TOMINO DI TALUCCO
43. TUMET
44. VACIARIN

B) PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. BALE D'ASO
2. BATSUA'
3. BISECON (o BISECUN)
4. BERGNA
5. CAPPONE DI MOROZZO
6. CACCIATORINO
7. CAPPONE DI VESIME
8. FRISSE (FRESSE) O GRIVE
9. MOCETTA DEL CANAVESE
10. MOCETTA DELLA VALSESIA
11. MORTADELLA DI FEGATO COTTA (o MORTADELLA D'ORTA)
12. MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (detta anche FIDIGHIN o FIDEGHINA)
13. PRETI (detto anche PREVI o QUAIETTE)
14. PANCETTA CON COTENNA
15. PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
16. SALAME COTTO
17. SALAME DEL CIOS
18. SALAME D'OCA O CON OCA (detto talvolta GRATON D'OCA)

19. SALAME 'DLA DOJA
20. SALAME DI CAPRA
21. SALAME DI CAVALLO
22. SALAME DI CINGHIALE
23. SALAME D'ASINO
24. SALAME DI PATATE
25. SALAME DI TURGIA
26. SALSICCIA AL FORMENTINO
27. SALSICCIA DI BRA
28. SALSICCIA DI CAVOLO O SAUTISSA 'D COI
29. SANGUINACCIO CON PANE
30. SANGUINACCIO CON PATATE
31. SANGUINACCIO CON RISO
32. SUSICCIA 'D VACCA
33. SUSICCIA 'D CRAVA
34. VIOLINO DI AGNELLO
35. VIOLINO DI CAMOSCIO
36. VIOLINO DI CAPRA

C) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

1. MELE DELLE VALLI DI LANZO
2. MELA CARLA DELLA VAL BORBERA
3. MELA ROSSA DI CUNEO
4. RENETTA GRIGIA DI TORRIANA
5. MELE DELLA VAL CURONE
6. MELE DELLA VALLE GRANA
7. PERE DELLE VALLI DI LANZO
8. PERA MADERNASSA CUNEESE
9. VARIETA' DI PERE TIPICHE DELLA PROVINCIA DI CUNEO ADATTE ALLA COTTURA
10. CASTAGNE DELLE VALLI DI LANZO
11. CASTAGNE DELLA VAL BORBERA
12. CASTAGNE DI CUNEO
13. MARRONE DELLA VAL PELLICE
14. MARRONE DELLA VALLE DI SUSÀ
15. FRAGOLE DELLE VALLI CUNEESE
16. FRAGOLA DI TORTONA
17. CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA
18. CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE
19. MELONI DI ISOLA S. ANTONIO
20. PESCHE DI VOLPEDO
21. PICCOLI FRUTTI DELLE VALLI CUNEESE
22. AGLIO DI MOLINO DEI TORTI
23. BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA
24. CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO

25. CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA
26. CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE
27. CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
28. CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
29. FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA
30. FAGIOLO DI CUNEO
31. FAGIOLO DI SALUGGIA
32. MELANZANA VIOLETTA CASALESE
33. PATATE DI CASTELNUOVO SCRIVIA
34. PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE
35. PEPERONI DI CARMAGNOLA
36. PORRO DI CERVERE
37. SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA
38. SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIO'
39. TARTUFO BIANCO "TUBER MAGNATUM PICO"
40. RISO S. ANDREA
41. FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA
42. FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA

D) PRODOTTI DA FORNO E DOLCIARI

1. BIOVA
2. CAMPAGNOLA BUSCHESE
3. FOCACCIA NOVESE
4. GRISSINO STIRATO
5. GRISSINO ROBATA'
6. MICHE DI CUNEO
7. PAN BARBARIA'
8. PANE DI MAIS (PANE DI MELIGA) DI NOVARA
9. PANE DI RISO DI NOVARA
10. TUPUNIN
11. CIOCCOLATINO ALPINO
12. CUNEESI AL RHUM
13. GIANDUIOTTO
14. CIOCCOLATINO GRAPPINO
15. AMARETTI DI OVADA
16. BACI DI DAMA DI TORTONA
17. MARRON GLACE' DI CUNEO
18. TORRONE DI NOCCIOLE
19. BISCOTTI DELLA SALUTE
20. BICCIOLANI DI VERCELLI
21. BISCOTTO DELLA DUCHESSA
22. CANESTRELLI
23. CANESTRELLI AL BIANCO DI GAVI
24. CICIU 'D CAPDAN

25. FUGASCINA DI MERGOZZO
26. FUGASSA 'D LA BEFANA
27. MARGHERITINE DI STRESA
28. MOSTACCIOLI
29. NOCCIOLINI DI CHIVASSO
30. PASTE DI MELIGA
31. TORCETTI DI LANZO
32. TORTA DI NOCCIOLE

E) BEVANDE SPIRITOSE, DISTILLATI ED ALTRI PRODOTTI

1. BARATHIER ELISIR D'HERBES
2. GENEPI'
3. GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE
4. LIQUORI DI ERBE ALPINE
5. NOCCIOLINO DI CHIVASSO
6. RATAFIA'
7. VERMUT
8. OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA DI PANCALIERI

F) ALTRI PRODOTTI

Si fa riserva di trasmettere le relative schede e di riconfermare ai sensi del punto 3 del deliberato.

1. ALBICOCCA DI COSTIGLIOLE
2. ALPESTRE
3. AMARETTI DI MOMBARUZZO
4. AMARETTO DI GAVI
5. ASPARAGO DI SANTENA
6. BACI DI CHERASCO
7. BENGIUNN
8. BISCOTTI DI PAMPARATO
9. BISCOTTI SALUTE DI OVADA
10. BISCOTTINI DI NOVARA
11. BONET
12. BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA
13. BRUS CON RICOTTA DI LATTE OVICAPRINO
14. BUE DI CARRU'
15. CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO
16. CAPRINO VALSESIANO
17. CASALE DI ELVA
18. CECE DI MERELLA
19. CEVRIN DI COAZZE
20. CILIEGIA DI PECETTO
21. COPPA DELLA VAL BORBERA
22. CRAVUN

23. CROSTAROSSA
24. FILETTO BACIATO
25. FINOCCHINI DI REFRANCORE
26. FIRMAGETA 'D LA PIGNATA
27. FOCACCIA DI CHIERI
28. FOCACCIA DI SUSÀ
29. GALANTINA
30. GARUS SUSINO
31. KRUMIRI (CRUMIRI) DI CASALE
32. LOSE GOLOSE
33. LUMACHE DI BORGO SAN DALMAZZO
34. LUMACHE DI CHERASCO
35. MOLLANA DELLA VAL BORBERA
36. MONTEGRANERO
37. MULA O MULETTA
38. MURTARAT
39. MUSTARDERA
40. ORMEA
41. PAN DELLA MARCHESA
42. PANCETTA DELLA VAL BORBERA
43. PEPPERONE QUADRATO D'ASTI
44. PESCHE DI BORGO D'ALE
45. PESCHE DI CANALE
46. PISELLO DI CASALBORGONE
47. POMODORO DI CHIVASSO
48. PROSCIUTTO COTTO DI TORTONA
49. PROSCIUTTO DI CUNEO
50. RABATON
51. RAMASSIN DI PAGNO
52. RICOTTA CON LATTE OVINO
53. SALAME DI CUNEO
54. SALAME DI TESTA O TESTA IN CASSETTA
55. SALAME DI TRIPPA O TRIPPA DI MONCALIERI
56. SAVOIARDI
57. SEIRASS DEL FEN
58. TOMINI DI CAPRA O CAPRINI
59. TOMINO DEL BOT
60. TOMINO PRESAMICO DI SORDEVOLO
61. TORCETTI DELLA SERRA
62. TUMA 'D TRAUSELA
63. TUMA DI CELLE O TUMA DELLA VAL MAIRA
64. TUMET DEL BIELLESE
65. ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA

DETERMINAZIONI DEI DIRIGENTI

La legenda esplicativa relativa ai codici delle Direzioni e dei Settori è pubblicata a pagina 234 del presente Bollettino (Ndr)

Giunta regionale

Codice 11.2

D.D. 17 aprile 2000, n. 39

D.G.R. n. 89-29894 del 10 aprile 2000. D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 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;

considerato che il citata D.M. n. 350/99 prevede che il primo elenco regionale deve essere realizzato entro sei mesi dall'entrata in vigore del Decreto stesso e che tale data si concretizza con il 12 aprile 2000;

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 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, 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 queste segnalazioni sono state validate dall'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 dal Dipartimento di Scienze Merceologiche

dell'Università degli Studi di Torino per gli altri comparti;

vista la D.G.R. n. 89-29894 del 10 aprile 2000 con la quale sono stati individuati 162 prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte e si segnalavano altri 65 prodotti in via di definizione;

visto che con la citata D.G.R. n. 89-29894 del 10 aprile 2000 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 della Giunta Regionale con provvedimento deliberativo n. 89-29894 del 10 aprile 2000;

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. 89-29894 del 10 aprile 2000, punti A, B, C, D, E.

- 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 che per le schede di deroga.

Il Direttore regionale
Vito Viviano

Allegato

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BEDDO</u> |
| 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 foraggere 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 nella 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. |
| 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)**

| |
|---|
| NOME DEL PRODOTTO: BEDDO |
| a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA |
| Utilizzo di paglia per ricoprire le forme durante la breve 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 della paglia 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 |
| |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BOVES</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| <p>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.</p> <p>La pasta si presenta morbida e cremosa, compatta, con occhiature piccole di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di stagionatura.</p> |
| Metodiche di lavorazione |
| <p>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.</p> <p>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.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Comune di Boves, Chiusa Pesio, Limone e aree limitrofe. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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) - 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 |
| Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. p. 36. Ed. Unioncamere Piemontese |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BRUS</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <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> |
| Metodiche di lavorazione <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.</p> <p>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.</p> <p>All'impasto ottenuto si aggiunge spesso una certa quantità di latte fresco, o della crema di latte.</p> <p>Si lascia fermentare il tutto in un luogo fresco per alcuni giorni, avendo cura di mescolare ogni tanto con un cucchiaino di legno.</p> <p>Quando il prodotto assume l'aspetto cremoso, si arresta la fermentazione e si aggiunge, 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).</p> <p>Durante la fase di maturazione i recipienti vengono ricoperti con chiusure non ermetiche.</p> <p>Al fine di aromatizzare maggiormente il prodotto, in alcuni casi viene aggiunto una foglia di alloro, aglio, rosmarino o altre erbe aromatiche.</p> <p>Dopo 20 – 30 giorni dalla preparazione, il Brus è pronto per il consumo.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE <p>Tutto il Piemonte</p> |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI <p>Vasi in terra cotta o in vetro, in alcuni casi si utilizzano recipienti di legno con fondo forato.</p> <p>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 <p>La produzione avviene nel laboratorio o nella cucina. La stagionatura avviene generalmente in cantine naturali</p> |

Sezione A – segue**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

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BRUS DA LATTE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche Formaggio di colore bianco e consistenza pastosa, senza crosta, tende a sbriciolarsi se tagliato, come una ricotta asciutta. |
| Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valli Orco e Soana – Val Chiusella |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Tele di sgrondo per la cagliata |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Il laboratorio di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. 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 |
| Per il momento l'unica testimonianza disponibile consiste nel racconto e nella tradizione orale di tecniche antichissime. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BRUS DA RICOTTA</u> |
| 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 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: FORMAG LAIT BRUSC O TOMA DEL LAIT BRUSC |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| <p>Caratteristiche</p> <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 – 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> |
| <p>Metodiche di lavorazione</p> <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). 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> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| La zona di provenienza del latte e di trasformazione in formaggio corrisponde al territorio della Valle di Susa, in provincia di Torino |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 175. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FRACHET</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Il Frachet è una produzione volta a recuperare gli scarti di ricotte e formaggi freschi (in genere forme mal riuscite, piccole quantità di cagliata, ricotte non consumate o invendute). |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC): tutti i comuni |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| 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 |
| 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MACCAGNO (o MACAGN)</u> 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. |

Maccagno – sez. A (segue)**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.

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MASCARPA (o MASCHERPA)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <p>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.</p> |
| Metodiche di lavorazione <p>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</p> |
| 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MEZZA PASTA (o SPRESS)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Rientra nella tipologia dell'OSSOLANO o BETTELMATT. Viene prodotto in alpeggio con latte di vacca parzialmente scremato. Ha una pasta piuttosto consistente ed un peso che varia da 6 a 7 Kg. Dimensioni della forma: scalzo 7-9 cm; diametro 30-33 cm. |
| Metodiche di lavorazione |
| Si effettua una sola lavorazione al giorno, unendo il latte appena munto al mattino con quello della sera prima, scremato per affioramento. 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 cottura della cagliata a 40-45 °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.) e la pressatura sotto siero. Si procede con la rottura della cagliata a grano di riso. 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Il formaggio si fabbrica soprattutto nelle valli Ossola e Formazza nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| |

**SCHEMA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MONTEBORE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <p>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.</p> <p>La produzione del formaggio era stagionale, legata in massima parte al ciclo di lattazione della pecora.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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”.</p> |
| Metodiche di lavorazione <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si lascia riposare per ca. 10 ore in luogo fresco ed asciutto.</p> <p>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.</p> <p>Il sale era sale marino grosso “pestato” con la bottiglia, probabilmente di arrivo ligure; il sale fino attuale non viene ritenuto molto valido.</p> <p>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.</p> <p>A seconda della stagionatura vengono poi effettuate ulteriori lavature.</p> |

Montebore – sezione A – continua**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.

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

| |
|---|
| 1. CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MOTTA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Val Sesia (VC). Tutti i comuni. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - La caldaia in rame stagnato - 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. 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 |
| <p>Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 135</p> <p>Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 48</p> |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MURIANENGO (detto anche MONCENISIO)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <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 sui 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> |
| Metodiche di lavorazione <p><u>Tipologia ad una pasta</u> 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><u>Tipologia a due paste</u> La cagliata è miscelata con quella prodotta il giorno precedente.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE Altipiano del Moncenisio, versante meridionale del Colle del Frejus fino ai comuni di Bardonecchia, Exilles, Novalesa, Claviere ecc ... |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzi di taglio e lavorazione cagliata in caldaia: legno o acciaio inox; - Forme o stampi: legno, plastica o acciaio inox; - Tele di sgrondo cagliata: tessuto naturale; - Assi di stagionatura: legno |

Murianengo. Sezione A – segue**6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il laboratorio di lavorazione: non presenta caratteristiche particolari
Locale di stagionatura: cantina o grotta 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

Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 133

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MURTRET</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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). 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 sei mesi o un anno). In seguito alla stagionatura si ha la formazione di una crosta giallo-rosata. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Alto Eporediese. Quincinetto ed aree limitrofe. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Teli in tessuto naturale |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Il locale di lavorazione 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 |
| Parenti M. (1997): Alla ricerca del formaggio perduto, p. 97. Ed. L'Arciere. Cuneo |

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

| |
|---|
| NOME DEL PRODOTTO: <u>MURTRET</u> |
| a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA |
| Macerazione del tessuto naturale a contatto con il prodotto caseario in oggetto |
| 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 |
| |
| 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 |
| |

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>NOSTRALE</u> |
| 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, 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 è compatta con piccole occhiature. Nel tipo stagionato la crosta è spesso di colore bruno, la pasta dopo alcuni mesi di stagionatura diventa granulosa e assume un gusto forte e piccante. |
| Metodiche di lavorazione 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 un 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE Aree montane della provincia di Cuneo |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI - Caldaia di lavorazione in legno o in materiale "lavabile" - Spino in legno o acciaio inox - Panca di caricamento per la pressatura in legno - Teli di sgrondo in tessuto naturale (*) materiale "lavabile" = acciaio inox, plastica alimentare, rame stagnato |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA - Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari - La cantina 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. 136 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>NOSTRALE DELLA VAL VIGEZZO</u> |
| 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 prodotto con latte di vacca intero mescolato con latte di capra. |
| Metodiche di lavorazione |
| Si porta il latte crudo a circa 32 °C, si aggiunge il caglio in polvere e si lascia coagulare. Dopo la rottura della cagliata, si porta la temperatura a 37°C; dopo 15' circa si procede ad un'agitazione che si protrae per altri 15'. Eseguite queste operazioni la massa viene estratta e posta in formelle forate da 5 Kg. Segue la salatura in salamoia (per 24 ore). La valutazione della concentrazione della salamoia è eseguita in modo tradizionale, osservando il galleggiamento di una mezza patata: se essa galleggia la concentrazione è ottimale, se affonda occorre aggiungere sale. La stagionatura dura 60 giorni. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Val Vigizzo (VCO) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Normali attrezzature di caseificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| <ul style="list-style-type: none"> - Il locale di lavorazione non presenta caratteristiche particolari - La cantina 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 |
| Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 49 |

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>OSSOLANO (BETTELMATT o GRASSO D'ALPE)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <p>E' un formaggio cotto a pasta molle, viene prodotto con latte di vacca intero, in alpeggio o in caseifici di valle. Presenta una forma cilindrica con un diametro che varia dai 30 ai 35 cm, con uno scalzo variabile dai 6 ai 9 cm ed un peso che si aggira sui 4-6 Kg. La pasta presenta minuscole occhiature ed un sapore dolce e delicato.</p> |
| Metodiche di lavorazione <p>Il latte viene lavorato ad ogni mungitura. La temperatura del latte al momento dell'aggiunta del caglio è di circa 32°C e il caglio, solitamente liquido, viene aggiunto in ragione di 7-8 cc per quintale di latte (se il titolo è 1:10000). Il tempo di coagulazione varia in genere tra 45 e 60 minuti; segue poi un'eventuale sosta di alcuni minuti. Si procede con la cottura della cagliata a 45-47 °C, per un tempo variabile in funzione della quantità di latte di partenza (indicativamente 50-60 minuti per 5 quintali di latte). La fase successiva consiste in un'agitazione della cagliata fuori fuoco per 20-30 minuti, cui segue un riposo di 10-20 minuti, una pressatura "sotto siero" e la rottura della cagliata a grano di riso. La salatura è effettuata a secco o in salamoia. Dopo queste operazioni il formaggio viene fatto stagionare in locali con una temperatura di 10 – 12° C, per un periodo di 40-45 giorni.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Il formaggio si fabbrica soprattutto nelle valli Ossola e Formazza nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola (vedi anche punto 2) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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) - Tele di sgrondo della cagliata in tessuto naturale - Assi di stagionatura in legno - Panca di caricamento in legno con ausilio di pietre |
| 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) |

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PAGLIERINA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <p>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.</p> <p>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 produzioni ed alle preferenze dei consumatori.</p> <p>I caratteri organolettici e strutturali del prodotto sono in relazione alla qualità del latte impiegato, alla tecnologia seguita ed alla durata di maturazione.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Metodiche di lavorazione <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La stagionatura in cella frigo dura 10-20 gg.</p> <p>La stagionatura avveniva un tempo su stuoie di paglia o di rametti scorticati. Oggi si utilizzano griglie in acciaio inox.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| <p>La zona di provenienza del latte e di trasformazione in formaggio corrisponde all'intero territorio della Provincia di Torino e Cuneo</p> |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| <p>Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. Il locale di stagionatura presenta spesso pareti geologicamente naturali</p> |

Paglierina – sezione A – segue

| |
|---|
| 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 |
|--|

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>ROBIOLA D'ALBA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche 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'. |
| Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Numerosi comuni a cavallo tra le province di Asti, Cuneo, Alessandria e Savona |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali attrezzature di caseificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Non si segnalano 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. 157 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>ROBIOLA DI BOSSOLASCO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Tomette di colore variabile dal bianco al giallo paglierino (se stagionate). Pezzatura di 250-350 g. La crosta è edibile. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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 |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Bossolasco (CN) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Non si segnalano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE 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 |
| Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Formaggi, p. 53. Ed. Unioncamere Piemontese |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>ROBIOLA DI COCCONATO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI Caratteristiche 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. Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE Cocconato (AT) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI Non si segnalano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE 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 Parenti M. (1997): Alla ricerca del formaggio perduto. Ed. L'Arciere. Cuneo |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAGNUN</u> Benché il nome sia molto simile, si tratta di un prodotto completamente diverso dal SALGNUN, tipico della zona di Settimo Vittone (TO) |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche 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). |
| Metodiche di lavorazione 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>). |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE Valsesia (VC). |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI 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. |
| 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 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 A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALGNUN</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Ha una pasta di consistenza variabile, da morbida e spalmabile a friabile. Il colore della pasta è giallo paglierino con chiazze rosate attorno ai frammenti di peperoncino. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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 è mescolato e depositato in un contenitore. La maturazione del prodotto dura da 3 a 15 giorni. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Alto Eporediese. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Materiali lavabili |
| 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 |
| |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS (o SAIRASS) DI LATTE (O RICOTTA PIEMONTESE DI LATTE INTERO)</u> |
| 2) 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. |
| 3) ZONA DI PRODUZIONE Tutto il Piemonte |
| 4) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI Coni in tessuto naturale per lo sgrondo del siero. |
| 5) 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. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS DI SIERO DI PECORA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <p>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).</p> <p>La forma caratteristica è a cono arrotondato, che le deriva dall'essere prodotta e commercializzata dentro piccole tele serrate alle cocche</p> <p>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</p> |
| Metodiche di lavorazione <p>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</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Tutto il territorio piemontese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - Per il riscaldamento del siero si utilizzano generalmente recipienti in acciaio inox o rame stagnato - La spannarola è in legno o in acciaio inox - Le forme o stampi sono in legno o plastica alimentare - I teli di sgrondo eventualmente utilizzati sono in tessuto naturale |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| I locali di lavorazione non presentano caratteristiche particolari. |

Seirass di siero di pecora – Sezione A – segue

**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 A (PRODOTTO)**

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS STAGIONATO</u> |
| 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, 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 <ul style="list-style-type: none"> - Per il riscaldamento del siero si utilizzano generalmente recipienti in acciaio inox o rame stagnato - La spannarola è in legno o in acciaio inox - Le forme o stampi sono in legno o plastica alimentare - 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)**

| |
|---|
| NOME DEL PRODOTTO: <u>SEIRASS STAGIONATO</u> |
|---|

| |
|---|
| a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA |
| Utilizzo di legno di Ginepro per l'affumicatura |
| 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 |
| |
| 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 |
| |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SOLA (DETTA ANCHE SORA O SOERA)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| <p>Caratteristiche</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il nome deriva dal particolare aspetto assunto dalle forme alla maturazione che ricorda la suola delle scarpe.</p> <p>Per la sua fabbricazione si utilizza prevalentemente latte di pecora, aggiunto di piccole quantità di latte vaccino.</p> <p>Forme tonde o quadrate, aventi un diametro di 12 – 15 cm , scalzo di 3 – 4 cm ed un peso di circa 1 – 4 Kg.</p> <p>La pasta si presenta molle 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.</p> |
| <p>Metodiche di lavorazione</p> <p>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”.</p> <p>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.</p> |
| 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |

Sola – sezione A – segue

| |
|---|
| 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. |
|---|

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: TESTUN |
| 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 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. |
| Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| 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) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA AJGRA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche Si utilizza latte di vacca crudo intero (razza Bruna Alpina). Il prodotto finito pesa circa 2 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. |
| Metodiche di lavorazione Al latte appena munto si aggiunge del caglio liquido (un misurino ogni 100 – 150 litri), si attende per 12 ore (in estate) o 24 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC). Tutti i Comuni. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| 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 di anziani ed esperti. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA BIELLESE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Pezzatura: 6-8 Kg.; diametro 30-35 cm; scalzo 10 cm circa |
| Metodiche di lavorazione |
| <p>Il latte della sera, parzialmente scremato per affioramento, è miscelato con il latte del mattino. Si aggiunge caglio liquido o in polvere; 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 °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.</p> <p>Estrate le forme dalle fascere si prosegue con un affinamento di circa una settimana su assi di legno.</p> <p>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).</p> <p>Il periodo di stagionatura varia da 15 giorni a due mesi.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Provincia di Biella. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| 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 |
| . |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DELLA VALSESIA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche 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. |
| Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC). Tutti i Comuni. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| 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. (1965): Il caseificio consorziale "Alta Valsesia" di Piode (Vercelli). <i>Il latte</i> , 34, 6, 445-459. |

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DI CAPRA (detta anche "CRAVA")</u> |
| 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 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 |
| Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC). Tutti i Comuni. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| 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 |
| |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMA DI LANZO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche 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. |
| Metodiche di lavorazione 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature in legno o in materiale lavabile (inox o plastica) - Teli di sgrondo in tessuto naturale - Panca di caricamento in legno |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari. La cantina 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 |
| Confiienza 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). Santacroce C.: Il formaggio "Toma di Lanzo", ED. Società Storica delle Valli di Lanzo. Lanzo Torinese, 1994. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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 |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Canavese |
| 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 "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare) |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| I locali di caseificazione e maturazione 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, p. 194. Ed. EDA. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO CANAVESANO FRESCO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Canavese |
| 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 "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare) |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| I locali di caseificazione e maturazione 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, p. 194. Ed. EDA. |

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI

NOME DEL PRODOTTO: **TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI**

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

Caratteristiche

Metodiche di lavorazione

Il latte di vacca 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.

3) ZONA DI PRODUZIONE

Pedemontana saluzzese, Bagnolo, Barge

4) 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
- Griglie per la stagionatura.

5) 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

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

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO (o TUMA) DI CASALBORGONE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Formaggio molle a pasta bianca, privo di crosta; diametro 12-15 cm, scalzo 3 cm, peso 300 g circa |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Comune di Casalborgone (TO) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Non si segnalano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE 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 |
| Testimonianze orali di anziani ed esperti |

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI MELLE (o TOUMIN DEL MEL)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche <p>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.</p> <p>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</p> |
| Metodiche di lavorazione <p>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.</p> <p>Si procede con la rottura della cagliata (primo taglio grossolano a croce e secondo taglio a noce), poi la si pone nelle formine.</p> <p>Prima di riempire le formine si sala la pasta con sale grosso, altri invece preferiscono fare una salatura a secco.</p> <p>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.</p> <p>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 %).</p> |
| 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| <p>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 Frassino, Melle e Valmala.</p> <p>Si ricorda inoltre: Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta. Ed. EDA, p. 194</p> |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI RIVALTA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Formaggio fresco a pasta molle, bianca, forma cilindrica, diametro di circa 10 cm, scalzo 3-4 cm. Ogni forma pesa circa 150 grammi |
| Metodiche di lavorazione |
| 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 |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Rivalta (TO) |
| 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 "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare) |
| 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 |
| 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 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI SARONSELLA (o CHIVASSOTTO)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Formaggio molle a pasta bianca con sottile crosta giallo – paglierina. Diametro 8 cm, scalzo 2-2,5 cm, peso circa 100 g |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Alcuni Comuni delle colline a destra del Po, nei pressi di Chivasso (TO): S. Sebastiano da Po, Casalborgone, Rivalba, Castagneto Po. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - teli di sgrondo in tessuto naturale - paglia di segale |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Non si segnalano 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 anziani ed esperti |

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

| |
|---|
| NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI SARONSELLA (o CHIVASSOTTO)</u> |
| a) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA |
| Utilizzo di paglia per ricoprire le forme durante la breve 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 della paglia 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 |
| |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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 |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valle Colla, Boves, Valli Pesio e Vermenagna (In Prov. Di CN) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Non si segnalano attrezzature particolari |
| 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 |
| Testimonianze orali di anziani ed esperti. Inoltre: Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 194. Ed. EDA. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TOMINO DI TALUCCO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Pinerolese pedemontano. In particolare Talucco (Fraz. Di Pinerolo) e S. Pietro Val Lemina (TO) |
| 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 "lavabili" (acciaio inox, rame stagnato, plastica alimentare) |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Il locale di caseificazione non presenta caratteristiche particolari, così come la cantina di 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 |
| 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)**

NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI TALUCCO

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

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) 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 della paglia 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

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>TUMET</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Ha uno scalzo di 4-5 cm, un diametro di 30 – 35 cm, ed un peso di 1,5 – 1,8 Kg.; la crosta é assente, la pasta morbida, di sapore simile a quello del primosale, dolce con una leggera vena amarognola. |
| Metodiche di lavorazione |
| Al latte crudo intero di vacca, 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'uni dall'altro. Dopo una sosta di circa 15' 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 aumentarne la temperatura di 2-3 °C. La cagliata è posta in apposite formelle e rivoltata due volte poco dopo l'estrazione e poi ogni ora circa per 5-10 ore finché il pH della pasta non raggiunge un valore intorno a 5,5. La salatura si effettua in salamoia per due 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Quincinetto (TO), Tavagnasco (TO) e aree limitrofe |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| 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 |
| Delforno G. (1981) I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, p. 200. Ed. EDA. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO CASEARI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VACIARIN</u> |
| 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 fresco, ottenuto cagliando latte appena munto e senza alcun riscaldamento. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC). Tutti i Comuni. |
| 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) |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Il locale di caseificazione, dove avviene anche la 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 |
| |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BALE D'ASO</u> |
| 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 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 |
| Metodiche di lavorazione 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 |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Comune di Monastero Vasco (CN) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Non si segnalano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Normali salumerie |
| 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' 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. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BATSUA' o BASUA'</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| E' una preparazione per una particolare ricetta gastronomica |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffusa in varie zone del Piemonte |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Non si segnalano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Normali salumerie |
| 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. Citiamo inoltre Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte, p.100 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BISECON (o BISECUN)</u> |
| 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 cotto di trippa (Buseca = trippa). La grana è quella di un salame cotto. Talvolta è fatto anche con testina |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffusa in varie zone del Piemonte |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Non si segnalano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Normali salumerie |
| 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. Citiamo inoltre Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 41. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>BERGNA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Carne di pecora essiccata al sole, non aromatizzata, né trattata |
| Metodiche di lavorazione |
| La carne viene appesa per essere essiccata al vento e viene protetta in modo che le mosche non la possano intaccare. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Montagne della Valsesia |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| |
| 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 |
| E' una pratica arcaica utilizzata dai pastori specialmente nei periodi di alpeggio per poter conservare le carni |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI Dell'ALLEVAMENTO |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPPONE DI MOROZZO</u> |
| 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, parati, 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 (alcool) 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 |
| ---- |
| 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 |
| La fiera si tiene da più di 50 anni a dicembre, il lunedì prima di Natale. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CACCIATORINO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Salami di piccole dimensioni. Spesso tendenzialmente duri, talvolta stagionati, allestiti in filzette dette 'collane' |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Piemonte |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Tipiche del salumificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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. 41 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI Dell'ALLEVAMENTO |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CAPPONE DI VESIME</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Galletti capponati a mano ed allevati in modo tradizionale. |
| Metodiche di lavorazione |
| |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Vesime (AT) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| |
| 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 |
| La fiera del cappone di Vesime si tiene da sempre. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FRISSE (FRESSE) O GRIVE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche 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. |
| Metodiche di lavorazione Normali metodiche di salumeria, macinatura e lavorazione. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffuse un po' ovunque in Piemonte, specialmente nel Canavese e delle Langhe. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Normali attrezzi da salumeria. |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Normali salumerie. |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI |
| 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 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MOCETTA DEL CANAVESE</u> |
| 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. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MOCETTA DELLA VALSESIA</u> |
| 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 |
| In Valsesia la carne è messa a bagno nel vino, con uno strato di sale in superficie, per una settimana (in questo lasso di tempo si effettuano due rivoltamenti). Si estrae il tutto dal vino e la carne è pressata (spesso con una pietra piatta) per fare uscire il liquido rimasto. Questa operazione dura in genere una notte. Il tutto è appeso ed asciugato all'aria. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffusa in varie zone dell'arco alpino con alcune varianti. In questa scheda si segnala il metodo di produzione tipico della Valsesia (VC) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Non sono segnalati materiali specifici, se non la pietra utilizzata per la pressatura della carne. |
| 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 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MORTADELLA DI FEGATO COTTA (o MORTADELLA D'ORTA)</u> |
| 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 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| La carne è tritata assai finemente e conciata in modo molto particolare. La concia infatti viene effettuata utilizzando "vin brulé" 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Novarese e Vercellese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili e macchinari di salumeria e salumificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - Normali laboratori di macelleria o salumifici. Attualmente è possibile trovare il prodotto anche in salumifici ben strutturati, conformi alla legislazione comunitaria. |
| 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 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. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (detta anche FIDIGHIN o FIDEGHINA)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| INGREDIENTI: fegato di maiale, carniccio, guanciale e pancetta. Il peso di questa mortadellina cruda è di circa 200 g. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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> (recipieri tradizionali) con lo strutto di maiale. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Novarese e Vercellese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili e attrezzature dei laboratori di salumeria, macellerie o salumifici |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - Normali laboratori di macelleria o salumifici. Attualmente è possibile trovare il prodotto anche in salumifici ben strutturati, conformi alla legislazione comunitaria. |
| 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 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 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: PRETI (detto anche PREVI o QUALETTE) |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Cotenne arrotolate |
| Metodiche di lavorazione |
| 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 (Tufaja) |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffuse un po' in tutto il Piemonte prendono nomi differenti a seconda dei diversi dialetti. |
| 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. |
| 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 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 cene 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. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PANCETTA CON COTENNA</u> |
| 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 pancetta ripiegata ripiegata su se stessa con la cotenna che la ricopre. Si presenta legata. |
| Metodiche di lavorazione |
| Le pancette quadrate 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Piemonte |
| 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. |
| 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 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. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Prosciutto crudo affumicato ottenuto da cosci di suini pesanti nazionali. Le fette presentano un gradevole aroma di fumo. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Val Vigizzo |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Tipiche del salumificio, più zona di affumicatura |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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. 46 Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Editore C.M. |

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

NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO

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

Utilizzo di legno di Ginepro per l'affumicatura

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

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

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME COTTO</u> |
| 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 insaccato di carni suine che viene cotto con metodiche diverse |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. La carne viene macinata fine con l'aggiunta di lardo, il tutto viene insaccato in budello bovino (Tascone) e poi l'insaccato viene cotto in acqua bollente con tempi variabili a seconda della pezzatura (da un'ora a 4 ore), attualmente i salumifici più moderni cuociono a vapore. Una volta veniva spesso conservato in salamoia nel brodo di cottura (brodo privato del grasso che affiorava) e conservato 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Il salame cotto è una produzione tipica del Piemonte e si trova un po' dovunque, è molto diffuso. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Normali attrezzi di salumeria. |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Normali salumifici o laboratori di trasformazione della carne. |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI |
| 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 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DEL CIOS</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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). |
| Metodiche d lavorazione |
| Normale tecnologia per la produzione di salame |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Calosso (AT) e Valle Belbo in genere |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Tipiche del salumificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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. 42 Citiamo inoltre Imbriani L.: Roseo Piemonte. Editore APS Piemonte, p. 35 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME D'OCA o CON OCA (detto talvolta GRATON D'OCA)</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. Questo "salame" veniva poi cotto in acqua bollente; attualmente viene cotto in forni a vapore e poi stagionato. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Novarese e Vercellese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili da salumeria e salumificio |
| 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 |
| La tradizione è confermata da esperti salumieri e dettaglianti, in possesso di fotografie storiche |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI CAPRA</u> |
| 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 tendenzialmente più o meno duro a seconda della stagionatura. La produzione avviene in primavera ed in autunno. |
| Metodiche di lavorazione |
| <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| La zona di produzione coincide con l'intero territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo e con alcune aree vicine (Canavese). |
| 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 |
| Doglio S. (1996). Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia. Ed. Unioncamere Piemontese, p. 48 |

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME 'D LA DOJA</u> |
| 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 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. |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Novarese e Vercellese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - 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. |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Salumifici o laboratori di macelleria o salumeria. |
| 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 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)**

NOME DEL PRODOTTO: SALAME D'LA DOJA

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

DEROGHE RELATIVE A:

- agente di governo (strutto)
- contenitore (*doja*)

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

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.

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.

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

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI CAVALLO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Si presenta con la forma di un cacciatorino 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| L'impasto, aromatizzato con sali, aromi, spezie, viene insaccato e legato a filzi o file. Viene poi stagionato 15 gg. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Specialità tipica del Novarese, diffusa anche in altre zone del Piemonte. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili da salumeria e salumificio |
| 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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 A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI CINGHIALE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Sono salami non molto stagionati (20-30 gg), scuri, ottenuti da carne magra di cinghiale mescolata a pancetta di maiale (15-20 %). |
| Metodiche d lavorazione |
| La carne tritata è introdotta nel budello. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffuso un po' in tutto l'arco pedemontano della regione. In particolare nella zona di Corio (TO) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili da salumeria e salumificio |
| 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 |
| 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. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME D'ASINO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche d lavorazione |
| L'impasto, aromatizzato con sali, aromi, spezie, viene insaccato e legato a filzi o file. Viene poi stagionato 15 gg. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Novarese (Oleggio – Bellinzago) e Vercellese (Borgomanero comuni limitrofi). Diffuso anche nell'Astigiano e in altre zone del Piemonte. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili da salumeria e salumificio |
| 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 |
| 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 A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI PATATE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| E' una preparazione insaccata a base di patate bollite e carne di maiale. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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,. 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. 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Il canavese considerato dalla Dora baltea alla Stura di Ianzo. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Una volta veniva anche conservato sotto la cenere o sotto la crusca. |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| Non presentano caratteristiche particolari differenti dai normali salumifici o salumerie. |
| 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 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 A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALAME DI TURGIA</u> |
| 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. |

Salame di turgia –sezione A (segue)**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

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA AL FORMENTINO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Salsiccia sottile , tradizionalmente più magra delle normali salsicce, fresca e priva di conservanti |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Cossano Belbo |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Tipiche del salumificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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 |
| Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte, p. 45 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA DI BRA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Si presenta come una normale salsiccia, anche se è visibilmente più magra, poiché è fatta con carne di vitellone. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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 |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Bra (CN) e aree limitrofe |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| Tipiche del salumificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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 |
| 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. Edito APS Piemonte, p. 43 |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA'D COI</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI Caratteristiche 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. Metodiche d lavorazione 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 |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE Mattie (TO) |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI Tipiche del salumificio |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA - 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 Libro edito nel maggio 1998 dal Comune e dalla Pro Loco di Mattie: "Le ricette dei nostri vecchi" |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SANGUINACCIO CON PANE</u> |
| |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffuso un po' ovunque in passato, ora difficile da trovare anche a causa della difficoltà di reperire la materia prima sangue. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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 |
| Testimonianze e fotografie |

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

NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCIO CON PANE

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

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) 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

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCIO CON PATATE |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffuso in varie zone del Piemonte - es. Bellinzago (NO), Valsesia. Tradizionalmente legato alla montagna per la maggiore disponibilità di patate rispetto al pane. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili e macchinari da salumeria |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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 |
| Testimonianze orali |

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

NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCIO CON PATATE

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

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) 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

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCIO CON RISO |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Diffuso in varie zone del Piemonte |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili e macchinari da salumeria |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - 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 |
| Testimonianze orali Citiamo inoltre Imbriani L.: Roseo Piemonte. Edito APS Piemonte |

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

NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCIO CON RISO

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

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) 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

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SUSICCIA 'D VACCA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| La traduzione letterale di 'susiccìa' è 'salsiccia', 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC). Tutti i comuni |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili da salumeria e salumificio. |
| 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 |
| 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. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SUSICCIA 'D CRAVA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| La traduzione letterale di 'susiccia' è 'salsiccia', 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. |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Valsesia (VC). Tutti i comuni |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Normali utensili da salumeria e salumificio. |
| 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 |
| E' indubbia l'antica necessità di sfruttare anche le carni di animali non più produttivi e di provvedere alla conservazione della carne. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VIOLINO DI AGNELLO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Coscia di agnello, salata e stagionata, da consumare come un prosciutto crudo |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Tutto l'arco alpino piemontese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Non si utilizzano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - Normali laboratori per la trasformazione della carne |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI |
| Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Edito C.M., p. 52 |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VIOLINO DI CAMOSCIO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| 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. |
| Metodiche di lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Tutto l'arco alpino piemontese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Non si utilizzano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - Normali laboratori per la trasformazione della carne |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI |
| 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

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PRODOTTI A BASE DI CARNE |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>VIOLINO DI CAPRA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI |
| Caratteristiche |
| Coscia di capra, salata e stagionata, da consumare come un prosciutto crudo |
| Metodiche d lavorazione |
| 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. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| Tutto l'arco alpino piemontese |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI |
| - Non si utilizzano attrezzature particolari |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA |
| - Normali laboratori per la trasformazione della carne |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI |
| Di Corato R.: A tavola nell'Ossola. Edito C.M., p. 52 |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 fruttuoso, dopo essere stati raccolti 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. Era la varietà esportata in Germania fino agli anni '60. 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 un tempo (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., Miscellanea di 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.

Gallo Sergio, Indagini su germoplasma di melo e pero presente nelle Valli di Lanzo, Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, 1991.

SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI – sezione A (PRODOTTO)

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MELA CARLA DELLA VAL BORBERA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO |
| <p>Mela di medie dimensioni caratteristica della media e alta Val Borbera.</p> <p>La scheda pomologica della Mela Carla corrisponde a quella già rilevata dalla Regione Piemonte.</p> <p>Le tecniche di coltivazione sono riconducibili alla pratica dell'agricoltura biologica. La Mela Carla è coltivata principalmente per il consumo familiare e le eccedenze destinate alla vendita diretta.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
| <p>La zona di produzione comprende i comuni di : Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure</p> |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA |
| <p>Per il tipo di prodotto non si segnalano particolari attrezzature e materiali impiegati.</p> |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE |
| <p>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.</p> |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTI SCHEDA |
| <p>Storicamente la Mela Carla è talmente diffusa in Val Borbera che, ancora alla fine degli anni '60, le eccedenze venivano raccolte a terra e inviate nell'Astigiano alla rifiuta a mezzo di camion e avviata alla "spumantizzazione".</p> |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: MELA ROSSA DI CUNEO

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'indicazione "Mela rossa di Cuneo" designa esclusivamente il frutto delle cultivar appartenenti ai due gruppi varietali Red Delicious e Gala.

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 i 250 e 800 m. s.l.m.

Le pratiche culturali, 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 della radiazione luminosa, che costituisce fattore determinante per la tipica colorazione dei frutti. L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui la mela raggiunge la colorazione rossa ottimale.

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 della mela di Cuneo. Il colore particolarmente intenso della mela di Cuneo 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 i 250 e i 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 dall'altro la formazione di brezze di monte a senso alternato mattino/sera.

A queste 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.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della "Mela rossa di Cuneo" 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 della "Mela rossa di Cuneo", ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone legno, o 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 della "Mela rossa di Cuneo" 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.

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. Di molte varietà a buccia rossa, infatti, le piante madri 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 una nuova varietà 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

- 1) **AA.VV.** Melicoltura in Piemonte
- 2) Prof **Girolamo Monon**, le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia, Trento, Prem-Stab. D'Arti Grafiche A. Scotoni, 1926
- 3) **G. Haussmann**, l'ortofrutticoltura in Piemonte, Loggia, 1929-1931.
- 4) **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
- 5) **Raffaele Carlone**, Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest del Piemonte, Saluzzo 1955
- 6) **Giancarlo Bounous**, Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'arco alpino piemontese, Saint Vincent – Torino 1980
- 7) **AA.VV.**, Melicoltura in Piemonte, origine ed evoluzione, in Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte, a cura dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte
- 8) **AA.VV.**, Germoplasma ortofrutticolo, salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero. 21 – 25 settembre 1992, atti del congresso

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: 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.

La Renetta Grigia di Torriana 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 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 ruslent*, 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 Lucerna.

Prodotta in migliaia di quintali alla fine dell'Ottocento ed esportata in Germania, in Inghilterra ed addirittura in Egitto, oggi la sua produzione è drasticamente ridotta.

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MELE DELLA VAL CURONE</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO Caratteristica delle mele della Val Curone è la coltivazione senza irrigazione nella fascia collinare e pedemontana. Esse vengono raccolte a maturazione fisiologica in terreni asciutti. Il melo trova maggiore diffusione nella parte collinare che in quella di pianura, com'è naturale in passato era assai coltivata la 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 ORTOFRUTTI COLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA La commercializzazione delle "Mele della Val Curone", ai fini dell'immissione sul mercato viene effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone, legno, o materiale plastico: Plateau in cartone Cartone telescopico <u>Cassetta in legno</u> 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 la 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 ORTOFRUTTI COLO 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 delle uve da tavola e delle frutta della zona. Le Mele della Val Curone sono prodotte e commercializzate da alcune decine d'anni nell'areale di produzione ed è stato documentato da studi storici locali. |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 di grigia Champagne: vigoria medio scarsa , portamento aperto fruttifica su lamburde di 2-4 anni, frutto verde grosso, buccia liscia, rugginosità 25-50%, polpa bianco verde, fine croccante, sapore dolce acidulo

Grigia di Torriana: vigoria medio scarsa, fruttifica su lamburde e rami misti, frutto verde, medio con buccia ruvida, rugginosità fino al 100%, polpa bianco crema fondente sapore dolce acidulo

Buras : Vigoria elevata, habitus standard, portamento aperto, fruttifica su lamburde e rami di un anno, 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, dolce acidula. Resistente a Ticchiolatura Contessa

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 rami misti, raccolta medio precoce (2°-3° decade di settembre), frutto medio piccolo, giallo verde di fondo rosso aranciato sovraccolore, buccia liscia, polpa bianca fondente, dolce, elevata produttività

Contessa Vigoria media, portamento aperto, raccolta medio precoce (2-3° decade di settembre), Frutto grosso liscio, rugginosa a livello cavità peduncolare, giallo verde con sovraccolore rosso sfumato, polpa bianca, croccante, 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 sovraccolore rosso vinoso, polpa bianca, fondente dolce

Gruppo delle Renette

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 e 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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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** con piante di 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 d'eva** la caratteristica di questa cultivar è di produrre pere acquose; buccia di colore verde con sfumature rosse, polpa bianca, succosa, dolce acidula. Maturazione a fine ottobre. Ha ancora una discreta commerciabilità.
- **Camagna** 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**, e 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
PRESENTA 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 un tempo (si pensi ai terrazzamenti che a volte risalivano intere pendici) si sono col tempo trasformati in bosco. Poco ne ha risentito la pericoltura 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.

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.

Gallo Sergio, Indagini su germoplasma di melo e pero presente nelle Valli di Lanzo, Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, 1991.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: PERA MADERNASSA CUNEESE

**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 pede-montane, 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 e 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; un sapore: dolce, leggermente tannico, 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 contropalliera 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.

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.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La pera Madernassa viene coltivata soprattutto nell'Albese e nella 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 la predisposizione come pera da cuocere, graditi 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 infatti a questa pera un aspetto particolarmente attraente ed un sapore unico.

Viene indicata la seguente bibliografia:

1. Raffaele Carlone, Una varietà destinata ad avere fortuna, La pera Madernassa;
2. Luciano Bertello, Un anno di cucina nel territorio, La pera Madernassa;
3. AA.VV., Madernassa
4. Morettini, E. Baldini, F. Scaramuzzi, L. Mittenpergher, Monografia delle principali cultivar di pera, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, 1967;
5. AA.VV., Alterne fortune della "Madernassa". Ritorna una vecchia gloria?, Il coltivatore cuneese, 15 marzo 1997;
6. AA.VV., Progetto Madernassa biologico, Comunità Montana della Valle Grana;
7. Livio Giordano, Raffaele Bassi, Ampule e Madernassa, cento ricette per scoprire un paese, Ed. Primalpe;
8. Locandina della 4° Sagra della Pera Madernassa, ottobre 1968.

**SCHEMA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: VARIETA' DI PERE TIPICHE DELLA PROVINCIA DI CUNEO 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 fruttuoso.

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, 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 di colore giallo cannellino, semi opaca, rugginosa su tutta la superficie. La polpa bianca - 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. Buccia 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 marzo.

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 1000 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 e 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 e 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 in quanto 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 da 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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 coltivar 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 comodamente.

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 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 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 100 metri di quota ed 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 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
PRESENTI 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 stame 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 nostri 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 numeroso 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, Chie, 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.

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CASTAGNE DELLA VAL BORBERA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO <p>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 TEMPUSJA, SERVIASCA, RUSSAINNA (i nomi sono riportati in dialetto in quanto è difficile azzardare traduzioni).</p> <p><u>Il prodotto rientra principalmente nella categoria delle castagne, essendo limitate le produzioni di varietà classificabili come marroni.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p>Tradizionalmente la quasi totalità del prodotto veniva essiccata nei caratteristici essiccatoi e destinata ai mercati di Genova e Voghera dove era molto apprezzata.</p> <p>La produzione è attualmente limitata alla raccolta per il consumo familiare “fresco” soprattutto da parte dei “turisti” e all’essiccazione di alcuni quintali di prodotto da parte di qualche pensionato.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE <p>La zona di produzione comprende i comuni di : Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure.</p> |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTI COLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA <p>La commercializzazione delle castagne secche avviene in sacchetti di carta e in altro materiale idoneo per uso alimentare.</p> <p>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.</p> |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE <p>I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e di trasformazione rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.</p> |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTI COLO INDICATO NELLA PRESENTI SCHEDA <p>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.</p> |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNE DI CUNEO

3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO

I frutti delle “Castagne di Cuneo” 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 di Cuneo”, 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 raggiature stellare, un epicarpo da bianco a giallo paglierino, una consistenza croccante e un sapore dolce e delicato.

Le fustaie di castagno da frutto sono situate nell'area che si estende a tutte le vallate della provincia e 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 ad ettaro normalmente non supera le 150 piante, con una produzione che al massimo raggiunge i 30 q.li per ettaro.

La raccolta viene effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccoglitrice) 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 di tutti i tipi di mastici medicati usati per proteggere le ferite dopo interventi cesori (potatura).

La conservazione del prodotto viene fatta mediante un trattamento in acqua calda secondo la corretta tecnica tradizionale utilizzata.

In alcuni casi, si ricorre alla tecnica della “curatura” mediante immersione del frutto in acqua a temperatura ambiente per 7-9 giorni al fine di consentire una leggera fermentazione lattica che bloccando lo sviluppo dei funghi patogeni, crea un ambiente praticamente sterile, senza aggiunta di additivi.

E' inoltre ammessa la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione, secondo le modalità previste per i prodotti surgelati.

La commercializzazione delle “**Castagne di Cuneo**” può avvenire oltre che sotto forma di prodotto fresco, anche come prodotto trasformato, con denominazione “**Castagne secche di Cuneo**” o “**Farina di castagne secche di Cuneo**”.

Il prodotto allo stato secco si ottiene con la tecnica in uso nella tradizione locale della essiccazione a fuoco lento e continuato in apposite strutture (essiccatoi) prevalentemente costituiti da locali in murature ove le castagne vengono disposte su di un piano a graticola (grigliato) al di sotto del quale viene alimentato il focolare o attraverso uno scambiatore di calore. Non vengono utilizzati quale combustibile, gli scarti ed i sottoprodotti di lavorazione del legno trattati chimicamente. Le castagne secche sgusciate si presentano intere, sane, di colore paglierino chiaro e 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. Ai fini della commercializzazione, le castagne secche vengono confezionate in sacchetti di carta o di materiale plastico di diversa capacità.

Il prodotto sfarinato si ottiene con la tecnica in uso nella tradizione locale mediante macinatura in mulini che consentono di ottenere una farina finissima. L'umidità contenuta nei frutti sfarinati non è superiore al 15% per permettere un'adeguata conservazione del prodotto. Ai fini della commercializzazione, le castagne secche vengono confezionate in sacchetti di carta o di materiale plastico di diversa capacità.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione delle “Castagne di Cuneo” comprende tutti i comuni montani 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 delle "Castagne di Cuneo", allo stato fresco, può avvenire utilizzando diverse confezioni, in rapporto al tipo di acquirente in sacchi di plastica traforati o in sacchi di juta.

La commercializzazione delle castagne secche e della farina di castagne avviene in sacchetti di carta o di materie plastiche idonee 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 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 PRESENTE 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 sabauda 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 (90000 ha) copriva il 4% della superficie totale, mentre la provincia di Mondovì copriva 36800 ettari e circa 11500 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. L'essiccazione avviene infatti anche oggi in apposite strutture in muratura, i cosiddetti "essiccatoi", che ricalcano il modello degli antichi "secou", in legno e dislocati nei boschi.

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 di monetizzare le loro produzioni che venivano quotate al prezzo delle uve.

La tradizionalità del prodotto in oggetto può essere avvalorata dalla seguente documentazione storica:

1. Elio Dotto, Mario Bignami, Il castagno di Melle, Cuneo Provincia Granda;
2. Gian Romolo Bignami, Le castagne della provincia di Cuneo, Cuneo Provincia Granda;
3. A.B., Castagne e castagneriss, La valle Pesio, ottobre 1952;
4. Giuseppe Bono, La vegetazione della Valle Pesio, Firenze 1962;
5. Seba, Salviamo il marrone!, La valle Pesio, settembre 1953;
6. Raffaele Bassi, La castagna in cucina;
7. Elma Schena, Adriano Ravera, La cucina di "Madonna Lesina", ricette tradizionali delle valli cuneesi, L'Arciere
8. Giambattista Botteri, Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa Pesio, ed. L'Arciere
9. AA.VV. La civiltà del castagno.
10. La settimana del castagno, La Bisalta, 5/11/1922;
11. La settimana del castagno, La Bisalta, 5/11/1922;
12. Il prezzo favoloso dei marroni, La Bisalta, 8/11/1926;
13. La mostra dei marroni, La Bisalta, 19/11/1932;
14. La fiera del marrone, La Bisalta, 10/11/1934;
15. La fiera del marrone, La Bisalta, 21/11/1936;
16. Chiusa e la fiera del marrone, La Bisalta, 6/10/1937;
17. Verbale del Consiglio Comunale di Peveragno, 13/01/1806;
18. Adunanza "pro castagneti" del 30 marzo 1913, delibera dell'assemblea dei Sindaci e delle

- rappresentanze dei comuni castagniferi della provincia di Cuneo;
19. "La nuova imposta fondiaria sui castegneti in provincia di Cuneo", Memoriale per il Ministro delle Finanze, 1913;
 20. Ordine del giorno votato dall'assemblea dei Sindaci e delle Rappresentanze dei Comuni castagniferi in Garessio, 30/3/1913;
 21. Grande Fiera del Marrone, Chiusa Pesio, 7/11/1932, locandina pubblicitaria dell'epoca;
 22. Fiera del Marrone, Cuneo, 8/11/1936, locandina pubblicitaria dell'epoca
 23. I marroni il miglior alimento, 6/11/1936, volantino pubblicitario dell'epoca;
 24. 36° Sagra del marrone 1998, locandina pubblicitaria;
 25. Il tempo delle castagne, a cura delle Agenzia Turistica Cuneese.

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MARRONE DELLA VAL PELLICE</u> |
| 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 per la pezzatura maggiore, 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 Castagneti della Val Pellice, particolarmente localizzati nella fascia pedemontana e montana fra i 500 e i 1000 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, Lucerna S.Giovanni e Lusernetta. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTI COLO 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 ORTOFRUTTI COLO INDICATO NELLA PRESENTA SCHEDA La migliore testimonianza della presenza storica del castagno da frutto in Val Pellice è fornita dalle rilevanti dimensioni dei castagneti presenti in valle. |

SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI – sezione A (PRODOTTO)

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: MARRONE DELLA VALLE DI SUSA

3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO

Il "Marrone della Valle di Susa" designa il frutto delle cultivar di castagna "Marrone di San Giorgio" (clone TO 13), "Marrone di Brufolo" (clone TO 14) e "Marrone di Meana" (clone TO 15) coltivate nell'areale indicato al punto 4.

Il "Marrone della Valle di Susa" presenta 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 dissecati, 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 strie 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 del "Marrone 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 del "Marrone della Valle di Susa", al fine di dilazionarne la commercializzazione del prodotto fresco, viene effettuata secondo i metodi tradizionali.

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 Templeris", 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 questo prodotto 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:

- 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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 infatti 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 di 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 rifiorienti.

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 appositi 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 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

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, viene 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 gr. di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare e riconducibile allo specifico 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 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

- 1) Prof. D. Giambattista Botteri (a cura di) Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa di Pesio, Torino, 1892
- 2) Gino Giordanengo, il paese delle fragole, da Cuneo "provincia grada", agosto 1974
- 3) Rendiconto della Cooperativa Agricola Peveragnese sulla "Gestione raccolta e vendita comunitaria Fragole e Lamponi" per l'anno 1969
- 4) "Pieno successo della Sagra della Fragola e del Lampone, articolo da "La Guida", 23 giugno 1972
- 5) "Le Fragole di Peveragno esportate in mezza Europa", articolo da "Gazzetta del Popolo" del 12/6/1973

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLA DI TORTONA |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO Ecotipo locale di antichissima coltivazione caratterizzata dalla dimensione piccola – dal colore delicato e dal profumo intenso. |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione comprende la collina e la zona montana del Tortonese. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTI COLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA La commercializzazione della fragola, ai fini dell'immissione sul mercato, deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni : Casseta 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 gr. di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare e riconducibile allo specifico 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 ORTOFRUTTI COLO 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 alcune decine d'anni nell'areale di produzione ed è stata documentata da studi storici locali. |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 viene effettuata utilizzando le seguenti confezioni, in cartone legno, o 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 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 alterare la 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 alcune decine d'anni nell'areale di produzione ed è stato documentato da studi storici locali.

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE</u> |
| 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: <ul style="list-style-type: none"> - Dipartimento di colture arboree, <i>Caratterizzazione varietale del cultivar di ciliegio tipico del comune di Rivarone (AL)</i>, 30 novembre 1999; - Il Piccolo, <i>Le ciliege protagoniste alla sagra di domenica</i>, 20 maggio 1994; - Il Piccolo, <i>Rivarone, Domenica inizia la sagra, Ciliege precoci e buone</i>. |

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>MELONI DI ISOLA S. ANTONIO</u> |
| 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 ed in particolare dai comuni di Isola S. Antonio, Castelnuovo Scrivia; la coltura è presente anche nei comuni di Casalcermelli, 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 anche 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. |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DI VOLPEDO

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Le pesche di Volpedo vengono raccolte quando è matura sulla pianta, con 4 – 5 stacchi successivi; la commercializzazione del prodotto avviene in modo rapido senza utilizzo della catena del freddo.

Il pesco ha una coltivazione che si è fatta molto intensa, sia perché anche questa specie trova nella zona di Volpedo un ambiente molto adatto, sia perché entrando rapidamente in fruttificazione, essa attira l'attenzione di chi voglia trarre rapido guadagno dalla propria fatica. Le pesche di Volpedo, che hanno la fortuna di succedere, quanto al tempo di maturazione, a quelle della Liguria, si sono acquistate una grande fama per la loro bellezza e bontà.

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 eccezionale per la loro forte colorazione. Prevala la coltivazione della varietà Waddel, vigorosa, resistente ai freddi e ben produttiva, attorno a cui gravitano varie altre sia precoci che più tardive, non oltre però l'Hale e l'Eberta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il comune di Volpedo – Monleale e quelli limitrofi.

**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 viene effettuata utilizzando apposite confezioni in cartone, legno, o materiale plastico.

**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 delle uve da tavola e delle frutta della zona. Non si può parlare di tale coltura senza cominciare dal parlare di quest'uomo veramente singolare. 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.

Ma, per buona fortuna di quel Comune, nel 1935 l'avv. Baravalle, allora suo amministratore, pensò alla istituzione d'un mercato quotidiano all'ingrosso della frutta, dotato d'un razionale e decoroso edificio, che riuscì a inaugurare 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. E il successo andò crescendo di anno in anno. Non ultimo risultato fu l'incremento che la valorizzazione e la sicura vendita dei prodotti diede alle coltivazioni e specialmente ai nuovi impianti, tanto che nel 1950 si raggiunsero circa 100 mila q.li di produzione.

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 e le more

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); 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.

Per il mirtillo, il ribes e 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) disposto lungo la fila.

Per essere adatti alla commercializzazione i mirtilli devono essere posti sul mercato, come frutti singoli, integri, - 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. Devono essere raccolti quando hanno raggiunto 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 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. Devono inoltre presentare residui di antiparassitari minimi e comunque in linea con i criteri dell'agricoltura integrata.

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. Devono essere raccolti quando hanno raggiunto 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 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. Devono essere raccolte quando hanno raggiunto 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.

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 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

Cestelli in plastica e/o 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 deve essere regolare allo specifico 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.

La 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 CO₂ 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 la 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 geo-morfologiche.

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 e il terreno di queste zone sono quelle tipiche di molte zone pedemontane alpine, sfruttate appieno dai coltivatori cuneesi che effettuano ancora le coltivazioni direttamente sul terreno.

Lamponi, mirtilli, more e ribes 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 così 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 e 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 e 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 e 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 e il ribes 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

- 6) **Prof. D. Giambattista Botteri** (a cura di) Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa di Pesio, Torino, 1892
- 7) **A.Salotto – V. Bargoni**, “Dati informativi su piccoli frutti nei boschi piemontesi “ da atti dell’incontro dell’incontro frutticolo “Lampone, Rovo, Ribes e Mirtillo: possibilità do voltura e prospettive di commercializzazione “ Cuneo , 11 novembre 1970
- 8) Regolamento del servizio sociale di “Raccolta e vendita comunitaria delle fragole e dei lamponi”
- 9) Rendiconto della Cooperativa Agricola Peveragnese sulla “Gestione raccolta e vendita comunitari Fragole e Lamponi” per l’anno 1969

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 proliferato 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, tolorà sostituite in parte da bulbilli.

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 mazzi che in trecce o sfuso a singoli bulbi. L'aglio viene seminato a mano (come tradizione) posando i solchi aperti il bulbillo scelto accuratamente tra i migliori della produzione (lavorazione fatta ad ottobre con seme prelezionato durante la campagna di estirpo e messo da parte proprio per questa utilizzazione).

Il bulbillo viene accuratamente immerso 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 sa sostituire per bene 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 potassa, azoto, nitrato seguita da accurato diserbo e disinfezione dalla cosiddetta "Mosca" che verso maggio imperversa su questa coltura falciandola: colpisce l'apparato fogliare fino a farlo completamente seccare 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" detto il comune "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 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 adagiato sul terreno per 7 giorni circa ad essiccare, viene poi trasportato sull'aja 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 coltivazioni di regioni circostanti

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il prodotto in oggetto viene coltivato nel Comune di Molino dei Torti e 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 apposito spazzolone rotolone che lo rende più bianco e pulito da ogni impurità.

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

L'aglio viene riposto in locali asciutti possibilmente freschi e aerati e poi immazzato manualmente pulito delle restanti impurità sistemato in mazzi tondeggianti e con bulbi uniformi di dimensioni.

L'aglio così preparato è pronto per la vendita viene adagiato su bancali in legno e così conservato fino ad ottobre/dicembre

**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.

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 e in colture di 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/mq.

In funzione della dotazione del terreno, si prevede una concimazione di pre-semina 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 (T 0° C – 90% U.r.).

Generalmente la bietola rossa viene stoccata e lavorata da commercianti specializzati, concentrati prevalentemente nella zona di Casale Monferrato, ove il prodotto viene selezionato, lavorato, cotto a forno a 300° C a vapore e confezionato in casse, vassoi o sacchetti sotto vuoto e poi distribuito sui mercati e 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 ed in particolar modo della zona compresa principalmente tra i Comuni di Castellazzo B.da, Casale Monferrato, 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

Vengono utilizzati tutti quei prodotti per il trattamento e il confezionamento a norma di legge (buste e cartoni per l'imballaggio ecc.); non si annoverano tra le materie utilizzate sostanze per le quali siano necessarie autorizzazioni per la detenzione.

Le attrezzature specifiche consistono in:

- 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 dove necessaria

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

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 delle bietole rosse è rintracciabile con l'inizio, nel dopoguerra, dell'attività della ditta Bianchi di Fontanasse, una piccola frazione della pianura alessandrina in Comune di Casalcermelli, nel cuore di una zona tradizionalmente vocata all'orticoltura.

Il metodo di lavorazione e conservazione non ha subito mutamenti negli ultimi decenni, salvo che per le attrezzature e locali, via via più moderni ed efficienti, in grado di garantire igienicità e salubrità del prodotto che giunge al consumatore.

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO <p>Il cardo è una pianta perenne che può raggiungere anche i due metri di altezza e viene considerata il capostipite del carciofo.</p> <p>Il cardo Spadone di Nizza Monferrato viene detto Cardo Gobbo e prende il nome dalla caratteristica forma incurvata che deriva da un'operazione che viene eseguita ai primi freddi piegando la pianta per poterla coprire con la terra allo scopo di imbianchirla e conservarla.</p> <p>Lo Spadone viene coltivato solo nelle piane ai lati del torrente Belbo e del rio Nizza perché questi sono gli unici terreni adatti (sabbiosi di origine fluviale, morbidi leggeri).</p> <p>L'esperto della coltivazione del cardo, il "caldarolo", non è un comune contadino e non è neppure un ortolano. Alla sua capacità di lavoro, alla sua sapiente abilità e alla sua passione si deve questo prodotto prelibato.</p> <p>In primavera, verso la seconda quindicina di maggio, avviene la semina, in seguito, durante l'estate, viene pulito e sarchiato dalle erbe infestanti. Il cardo ha uno sviluppo molto lento ed occupa il terreno dalla primavera all'autunno inoltrato, fino ai primi geli. La tecnica culturale prevede la pratica dell'imbianchimento che viene effettuata sia incalzando la terra fino a due terzi della pianta, sia avviluppandola 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 terribilmente le gelate, ma queste sono previste dai contadini esperti e così, verso i primi di settembre, inizia il sotterramento.</p> <p>Le varietà coltivate presentano un notevole sviluppo dei piccoli fogliari, pieni o semipieni, che sono la parte commestibile. Il cardo si presenta al consumo di colore bianco e dall'aspetto vetroso. Va pulito con cura liberandolo dai filamenti e immerso in acqua resa acidula con limone per evitare che diventi scuro. Se consumato crudo in <i>pinzimonio</i>, non ha bisogno di altri accorgimenti, se cotto, durante la bollitura devono nuovamente essere aggiunte alcune gocce di limone per evitare che diventi di colore bluastrò. Il cardo nicese è ottimo consumato crudo con la famosa "<i>bagna caoda</i>".</p> <p>Le altre produzioni sono invece più adatte al consumo cotto, come secondo piatto.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE <p>L'area di produzione in Piemonte si estende nella Valle Belbo ed interessa principalmente i comuni di Calamandrana, Nizza Monferrato, Castel Foglione.</p> |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA <p>Per consentire la conservazione del prodotto in oggetto, onde evitare le gelate, la tecnica utilizzata è quella di scavare un'ampia buca, legare la pianta a circa 50 cm di altezza, coricarla su un fianco con delicatezza, evitando di rompere il fusto e coprirla con 20 cm di terriccio. Qui è lasciata, a seconda della temperatura, da due a quattro settimane.</p> |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE <p>I locali dove vengono effettuate le operazioni di conservazione e confezionamento rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.</p> |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA <p>La specie da cui deriva il cardo attuale è originaria dell'Europa meridionale e le prime notizie del suo consumo come ortaggio risalgono all'epoca della Roma imperiale.</p> <p>Esiste un'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 valorizzazione il prodotto mediante un marchio di qualità.</p> <p>La presenza e la coltivazione del cardo gobbo nella Valle Belbo risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.</p> |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 colletatura verdastra-violacea, una polpa tenera e croccante ed un gusto dolce.

La caratteristica fondamentale di tale carota è il semplice metodo di lavorazione a cui viene sottoposta. La carota, infatti, viene seminata da metà giugno a inizio luglio per iniziare le raccolte in autunno e prolungarle 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 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 fatti comunque mai 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 poi i fittoni stessi 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 e 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 l'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 e autunno vernini. Tale pratica colturale permette la produzione di radici sane senza intervenire eccessivamente con trattamenti particolari al terreno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'ambiente oggetto di coltivazione della carota (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 a nessuna forma di condizionamento e conservazione, ma 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 e 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 e in modo particolare della carota.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 (*cichorium intybus* var. *foliosum*), appartenente alla famiglia delle Asteraceae, si presenta con fogliame ampio e tenero a forma di cespo involucente che si raccoglie a pieno accrescimento con peso per cespo di circa 500 gr., 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 la conservazione sono casse di legno e plastica 40x60, H 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 e 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.

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO <p>La cipolla dorata si contraddistingue per la presenza di diverse tuniche di rivestimento esterno (almeno 5) molto consistenti e di colore ramato.</p> <p>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.</p> <p>La polpa interna si presenta di colore bianco, composta da almeno 7 tuniche.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La conservazione del seme avviene in sacchi di tela appesi in locali ben aerati.</p> <p>. 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La commercializzazione avviene, previa sgambatura, in confezioni di sacchi a rete da 1 a 5Kg.</p> |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE <p>Cultura presente in tutto il territorio di Castelnuovo Scrivia e nelle zone limitrofe.</p> |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA <p>Gli imballi devono essere di legno, puliti da residui degli anni precedenti, asciutti favorevoli al 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.</p> |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE <p>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.</p> |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA <p>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.</p> <p>La presenza e la coltivazione della Cipolla Dorata a Castelnuovo Scrivia risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.</p> |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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, 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 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 5Kg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Cultura 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 favorevoli al 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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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.

La superficie del seme è liscia nella maggior parte dei casi, solo alcuni, 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, piatti, alcuni tondeggianti ma sempre appiattiti: alcuni tondeggianti ma molto 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 valle, 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 sono 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 propagano 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, scalarmene. Vicino ai pali si interrano i semi alla profondità di qualche cm, alcuni 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 solfati o 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, gli 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 e a privati.

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

Il prodotto viene conservato in sacchi in locali secchi e asciutti 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 molti storici locali.

Il materiale riproduttivo viene sempre prodotto 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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO DI CUNEO

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Il Fagiolo di Cuneo è destinato esclusivamente alla produzione di granella secca e presenta semi reniformi con screziature rosso-vinose su campo bianco. Si può distinguere, in particolare, tra due tipologie di fagiolo secco:

Lamon, con semi tendenzialmente rotondeggianti, colore di fondo panna con leggere striature rossastre;

Stregonta, presenta baccelli striati di rosso su campo bianco, molto resistenti alla manipolazione, che non si aprono lungo la linea di sutura. Ogni baccello contiene mediamente 6/7 semi reniformi, di colore giallastro (allo stato ceroso) striati di rosso vivo. I semi essiccati assumono colorazione bruna con striature rosso cupo.

La pezzatura è discreta, anche se ultimamente si è assistito ad una perdita di dimensioni, derivante anche da una scarsa attenzione nella fase di selezione del seme.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il fagiolo è prodotto in quasi 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**

Il fagiolo di Cuneo viene imballato nei sacchi da raccolta. Per poter usufruire del marchio consortile (Consorzio di Tutela del Fagiolo di Cuneo) è invece confezionato in appositi imballaggi in plastica ed in cartone.

**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.

SCHEDA DI SEGNALEZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI – sezione A (PRODOTTO)

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 similari.

La pianta è di taglia nana, di ciclo medio precoce. Il seme di tipo compresso, reniforme con striature, 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.

• **TECNICHE DI LAVORAZIONE**

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 interrato, 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, successiva trebbiatura. Prima della trebbiatura avviene tuttavia un controllo manuale per estrarre corpi estranei e piante non mature.

La quantità massima producibile per ettaro è di 20 q.li.

• **LAVORAZIONI POST RACCOLTA**

Trattandosi, come sopra accennato, di un prodotto che viene commercializzato secco, se presenta una umidità alla raccolta sopra il 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°).

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, e 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 avviene 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.

E' stata documentata da quasi tutti gli storici locali.

Si citano:

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

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 del 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 (30x50).

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, H 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.

**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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 a uno o più fusti di altezza variabile, ingrossati ai nodi e di colore verde, talora con sfumature violaceo. 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 Castellazese, 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 raffia 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 si va ad utilizzare.

Dal sacchetto di rete semplice al sacchetto di rete con fascia verticale o 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 e 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.

SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI – sezione A (PRODOTTO)

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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, pessatura 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) e 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 e associazioni legate 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 e 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 piccoli – 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. (*heritage 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 del dr Massimo Angelici, anche 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.

SCHEMA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI – sezione A (PRODOTTO)

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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** prodotte nell'areale carmagnolese sono

- Quadrato
- Corno o Lungo
- Trottola o Cuneo
- Tumaticot

Le condizioni ambientali e di **coltura** dei peperoni sono terreni pianeggianti a tessitura limoso, sabbiosa e franca.

Nella fase di preparazione del seme quest'ultimo viene preventivamente disinfettato in soluzione di fosfato trisodico al 10% per un'ora, per l'eliminazione di particelle virali ed in una soluzione di ipoclorito di sodio al 20% per 30 minuti, per eliminare funghi e batteri, cui segue un abbondante risciacquo.

L'epoca della semina va dall'ultima decade di dicembre ad inizio aprile, in cui vengono seguite due procedure in ambiente forzato: la prima segue il metodo tradizionale della semina sul "letto caldo" (allo stadio di 4-6 foglie le piante vengono ripicchettate in piena terra sotto il tunnel nella prima decade di aprile), la seconda consiste nella "semina in vivaio".

Le piante dopo la fase di preparazione e semina vengono trapiantate sotto il tunnel a partire dalla prima decade di febbraio in pieno campo, a partire dalla prima decade di maggio a fila singola. La coltura viene poi concimata prevalentemente con abbondante uso di sostanza organica (letame bovino) e concimi minerali e/o chimici.

All'inizio allegagione le piante vengono tutorate con fili di nylon o ferro sostenuti da paletti in legno e irrigate con un numero di interventi variabile in funzione dell'andamento climatico e con le seguenti modalità: a goccia (con manichetta), per scorrimento, a pioggia.

Trattandosi di una specie a raccolta scalare questa viene effettuata manualmente a partire da fine luglio con sacco a spalla.

La produzione unitaria massima consentita di "Peperone di Carmagnola" è di 35 t/ha in coltura protetta e 24 t/ha in pieno campo per la tipologia "Quadrato", di 40 t/ha sia in coltura protetta sia in pieno campo per la tipologia "Corno", di 27 t/ha in coltura protetta e 21 t/ha in pieno campo per la tipologia "Cuneo" e di 21 t/ha sia in coltura protetta e sia in pieno campo per la tipologia "Tumaticot".

I peperoni all'atto dell'immissione sul mercato presentano **caratteristiche** diverse a seconda del tipo considerato.

Il *tipo Morfologico 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.

Il *tipo morfologico Corno* o lungo 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, adatta alla conservazione, colore molto stabile nei liquidi di conserva.

Il *tipo morfologico Trottola o Cuneo* 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.

Il *tipo morfologico Tumaticot* presenta forma tondeggiante 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.

Raccolta e conservazione

La raccolta è scalare, a partire da 80-90 giorni dal trapianto e dura 2-3 mesi; deve essere fatta allo stato di verde, appena inviato, nelle prime raccolte e colorato per i 2/3 nelle ultime staccate. Importante l'uniformità di maturazione, colorazione e dimensioni secondo le norme di qualità.

Le bacche non sono adatte a lunghe conservazioni in frigorifero (max 10 gg.), a temperatura di 8-10 °C con 95% di umidità relativa, meglio se in sacchetti di polietilene forato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il carmagnolese e 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 e 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 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

Pianta esotica di origine probabilmente sudamericana, il peperone venne introdotto in Europa nel secolo XVI e si diffuse rapidamente nelle regioni a clima temperato. La specie trovò nell'area carmagnolese in particolare, un ambiente pedoclimatico particolare, con selezione di varietà autoctone ed 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.

Il peperone è senza dubbio il prodotto orticolo più rappresentativo della zona, risulta infatti essere l'ortaggio verso cui sono stati indirizzati i maggiori investimenti. Nonostante la tendenza negativa negli ultimi anni che ha fatto registrare un decremento delle superfici investite a peperoni ed un conseguente calo della produzione, il peperone ancora oggi rimane il prodotto trainante nello sviluppo del settore orticolo dell'intera zona oggetto di indagine.

La coltivazione del peperone nel carmagnolese risale a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

Bibliografia:

A.A.V.V., *Opportunità e prospettive del Peperone a Carmagnola*, Il coltivatore Piemontese, settembre 1996;

A.A.V.V., *Peperone-Programma regionale di difesa integrata delle colture*, ASPROFRUT, 1996;

C. Baldi, *Carmagnola è agricoltura*, Assessorato allo sviluppo delle risorse produttive, Carmagnola, aprile 1999.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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, riunite 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'eco sistema 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 mantenendolo riparato 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. Per 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.

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO Nome scientifico: <i>Tragopogon Porrifolius</i> – famiglia delle Composite Si caratterizza per presentare 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, sono glabre di colore verde grigio o verde glauco; lo stelo fiorale 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 in autunno-inverno successivo. Richiede terreni molto permeabili temendo particolarmente i ristagni idrici. Le cure da apportare alla cultura sono molto onerosi soprattutto per la sberatura 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 Casal Cermelli |
| 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 è attuato attraverso casse di legno e plastica 40x60 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 e 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 PRESENTSCHEDA Questo prodotto trova la sua collocazione sia sui mercati locali che in modo più accentuato 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. |

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANO DI ALLUVIONI CAMBIO'

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

Nella coltivazione del sedano si 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.

Una delle varietà più coltivate nell'Alessandrino è il sedano *dorato gigante di Castelnuovo Scrivia*, a coste larghe ed avvolgenti sino a formare un voluminoso ceppo, foglie verde chiaro e coste tenere, profumate, alte anche cm 60.

I terreni per la coltivazione del sedano 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 semenzai delle singole aziende o dalle aziende moltiplicatrici specializzate, su file a distanza di 45-50 cm con un 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

Il sedano viene prodotto 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**

Il sedano, dopo mandatura, viene posto in cassette di legno o plastica o venduto 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 del sedano ha radici storiche nell'areale; già diffusa prima della seconda guerra mondiale, si è andata via via sempre più specializzando con la sostituzione di varietà e il passaggio delle prevalenze di sedano verde scuro sul sedano verde chiaro che rappresentano le due tipologie di sedani coltivati.

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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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, varia dal colore latte al rosa intenso con sfumature brune. Le spore sono di tipo reticolate-alveolate ad alveoli grandi. E' il più grande tra i tartufi: raggiungono le dimensioni di una grossa mela, ed ogni anno si raccolgono pochi esemplari che superano, anche abbondantemente il chilogrammo.

Il suo profumo intenso 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 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%. I fattori che hanno portato a questo calo della produzione sono molteplici come ha evidenziato il Dott. Vizzini del CNR di Torino, fra le quali taglio indiscriminato delle piante simbionti, abbandono delle campagne, compattamento del terreno dovuta a poca areazione, raccolta indiscriminata effettuata da cercatori improvvisati, influenze delle piogge acide, meccanizzazione dell'agricoltura, particolari condizioni climatiche (temperature elevate e scarse precipitazioni), 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 li rende meno consistenti, alterandone anche l'aroma.

Una tecnica di conservazione per i tartufi freschi per alcuni giorni è la seguente: 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 (1). 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 (2,3). 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, mentre Alessandro Dumas lo definì "il Sancta Sanctorum della Tavola" (4).

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 45000 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

- (1) Cerruti A., Fontana A., Meotto F., Nosenzo C., Le specie di tartufi, Agricoltura Liguria n. 3, maggio/giugno 1995 pag. 5
 - (2) Cerruti A., Biologia e possibilità di coltivazione dei tartufi, Atti del Congresso Internazionale del tartufo, Spoleto, 24-25 maggio 1968
 - (3) Centro Nazionale Studi Tartufo, L'assaggio del tartufo, Centro Studi e formazione assaggiatori
- Cena C., "Itinerari - Tartufo, gioiello della terra", BCM Edizioni

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

2) NOME DEL PRODOTTO: RISO S. ANDREA

**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 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 nell'Unione Europea, ma anche in altri continenti.

Tra le varietà da salvaguardare, merita un posto di primo piano il riso S. Andrea, varietà iscritta a 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, 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 culturale, 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 e il tenore di vita.

La coltivazione del risone dal quale si produrrà il riso S. Andrea Piemonte avviene utilizzando semente certificato 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, 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 nell'areale indicato al punto 4.

Le lavorazioni comprendono la sbramatura e la sbiancatura. Lavorazioni secondarie possono essere usate a completamento e/o integrazione della sbiancatura e sono la lavorazione all'elica smeriglio e la 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.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il risone destinato alla produzione del riso "S. Andrea" 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

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

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 di 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 Celvo 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. 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 sua coltivazione 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 langhe incolte in regolari campi coltivati. Era inoltre importante la scelta di varietà adattabili al particolare clima, tra le quali possiamo senz'altro annoverare il S. Andrea.

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, 1846 ettari nel 1970, 3415 ettari nel 1975, 6273 ettari nel 1980, ma la punta massima viene raggiunta nel 1990 con l'estensione di 11469 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.

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

1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

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 farine 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 ricco 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 delle frazioni 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 la zona soprattutto in secondo raccolto e quando le avverse condizioni climatiche impedivano la semina di mai 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 conoscono 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 i mais in oggetto garantendo ai contadini prezzi adeguati alla eccezionale bontà degli stessi (prezzi superiori anche di 3 – 4 volte i mais comuni).

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 è una macinazione che 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 in cui 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 quella 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 (le 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.

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

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: ORTOFRUTTICOLI E CEREALI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATE NEL TEMPO Le farine proposte sono ottenute mediante molitura con mulino in pietra azionato ad acqua |
| 4) ZONA DI PRODUZIONE L'unico mulino ancora in attività è situato in Valle Vermenagna. |
| 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA <ul style="list-style-type: none">- Molitura con macine in pietra,- Attrezzatura in parte in legno |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE Le farine in oggetto si ottengono utilizzando un mulino tradizionale secolare di valore storico con macine in pietra azionate ad acqua. |
| 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA 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 SEGNALEZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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 tipo di pane tipico del torinese.
Per la produzione della Biova occorrono 20 chilogrammi di farina, 600-1000 grammi di lievito di birra, 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 forcina 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 circa 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 dai panettieri di Torino 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 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**

La Biova ha origini assai remote e la sua produzione è attestata da studi storici locali.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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 prodotto tipico dei panettieri in possesso della licenza di panificazione (Legge 1002/56).

Le "CAMPAGNOLE" sono prodotte con farina di grano tenero, acqua, lievito, sale.

Presentano una pezzatura di 130/150 grammi, una crosta di colore dorato, un sapore fragrante, un'umidità del 20/30% e una forma allungata spartita in centro con una lamella appuntita.

La Campagnola può essere conservata solo per uno o due giorni.

Per preparare il primo impasto (detto "BIGA") occorrono 5 chilogrammi di farina, 2,5 chilogrammi di acqua, 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 forcina, 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 il pastone allungato. Si lasciano riposare per altri 21 minuti (seconda lievitazione). Si tira il pastone allungandolo con il matterello e si piegano in quattro per il lungo.

Si mettono a lievitare sui tavoli 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 gradi e per circa 20 minuti.

La campagnola è molto richiesta dalla gente contadina per la sua fragranza e per la forma. Se tagliata al centro, serve per fare la "rustia", ossia farcita con del burro e poco zucchero, o con un misto di formaggi lasciati a macerare (il cosiddetto "brus").

Ottima per fare "la somà d'ai", ossia si strofina l'aglio sulla parte superiore aggiungendo olio e sale.

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, 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**

La Campagnola Buschese ha origini assai remote e la sua produzione è attestata da studi storici locali.

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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 ogni giorno 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%

Gr. 50 olio extra vergine di oliva 5%

Gr. 40 strutto commestibile 4%

Gr. 25/50 lievito compresso selezionato 2,5/5%

Gr. 20 di sale 2%

Gr. 10 estratto di malto 1%

Procedura

Tempo di impasto con impastatrice a forcina 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, quindi si compongono le pezzature proporzionate alle caratteristiche della teglia che misura normalmente cm. 40X60 e contiene Kg.1 circa di impasto (30/35 grammi ogni 10 X 10 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’introduzione dell’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 più 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 mattarello o 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 e a peso. Non potrà avvenire in confezioni preconfezionate, in confezioni sottovuoto, né in contenitori di plastica per non alterare il gusto del prodotto che, preferibilmente deve essere consumato appena sfornato.

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.

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

La focaccia è una variante del pane. La nascita della "Focaccia Novese" è da farsi risalire, anche ad una necessità reale del panettiere e cioè quello di 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 controllare il crescere della temperatura e 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 controllare velocemente i tempi di cottura della pasta stessa e dava 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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 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 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 finì 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 ed 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 e preparato per la loro farina di grano, mentre il popolo si nutriva ancora di pane, le grissie, ove per la preparazione si mescolavano farine di segale, la principale, con altre di orzo e grano.

Anche in Francia giunse in quel periodo il grissino tanto che nel sono citati i grissini descritti come “pain long du Piemont” ed 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. “Dictonnaire italien et francais”, Parigi, 1663

Cibrario Luigi, Le Valli di Lanzo e d’Usseglio ne’ tempi di mezzo, Torino, 1851.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

2) NOME DEL PRODOTTO: GRISSINO ROBATA'

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Gli ingredienti del grissino robatà 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 robatà 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, la lievitazione e la cottura in forni 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 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 ed inoltre i grissini non vengono frammentati dopo la cottura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I grissini robatà sono prodotti tradizionali di Chieri, Andezeno e del Cuneese.

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 baguette 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 Cibraio al riguardo racconta che "c'erano dapprima dei pani allungati fini di tre onces 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 ed 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 feci 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 ricci e preparato per la loro farina di grano, mentre il popolo si nutriva ancora di pane, le grissie, ove per la preparazione si mescolavano farine di segale, la principale, con altre

di orzo e grano.

Anche in Francia giunse in quel periodo il grissino tanto che nel “Dictonnaire italien et francais” di Oudin (Parigi, 1663) sono citati i grissini descritti come “pain long du Piemont” ed alla corte fu nominato “Le petit baton de Turin”

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.

Bibliografia:

Oudin. “Dictonnaire italien et francais”, Parigi, 1663

Cibrario Luigi, Le Valli di Lanzo e d’Usseglio ne’ tempi di mezzo, Torino, 1851.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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” sono un prodotto tipico dei panettieri in possesso della licenza di panificazione (Legge 1002/56).

Le “miche” sono prodotte con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta, sale.

Le “miche” 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 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 per farli prendere forza e spostarli sempre sul bancone isolato dallo spolvero.

Si lascia riposare 15-20 minuti, quando il 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 lametta 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 informati in piedi ed appoggiati sulla pianta del triangolo in forno aperto, privo di vapore, a 240-260° 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” 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, cilindro) 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 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 “miche” 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

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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 e 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 0,150 chilogrammi 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 fargli 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, 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**

Le origini di tale tipologia 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 uno stelo corto e piuttosto robusto. Da questo misto di segala e frumento è dunque nato il pan Barbarià'.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI MAIS (PANE DI MELIGA) 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 sono:

Kg.2 di farina di mais (del tipo *gialla*)

Gr. 500 di farina di avena

Gr. 500 di farina di tipo “00” di media forza

Gr. 50 di strutto (facoltativo)

Gr. 80 di lievito

Gr. 60 di sale

Litri 1 e ½ 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 (gr. 500-600) che vengono poste su assi infarinati (miscela di farina bianca e farina di mais). Il tutto viene lasciato lievitare a temperatura ambiente per circa 40/50 minuti.

Prima di infornarle, le pagnottelle 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, comprendono attrezzature come l'impastatrice, gli stampi e 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 mais nei comuni del novarese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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:

Kg.3 di farina di riso (del tipo *risiera-granulare*)

Kg.1/2 di farina di tipo "00" di media forza

Litri 2 e ½ di acqua

Gr. 100 di strutto

Gr. 100 di lievito

Gr. 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^ e 3 minuti a velocità 2^). La pasta così ottenuta si fa riposare per circa un'ora dopo di che viene messa in appositi stampi; le pezzature sono a piacere e 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, comprendono attrezzature come l'impastatrice, gli stampi e 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DA FORNO

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 prodotto tipico dei panettieri in possesso della licenza di panificazione (Legge 1002/56).

Il “tupunin” è prodotto con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta e sale.

Il “tupunin” 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 forcina 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 per farli prendere forza e spostarli sempre sul bancone isolato dallo spolvero.

Si lascia riposare 15-20 minuti, quando il 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 lametta 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 informati in piedi ed appoggiati sulla pianta del triangolo in forno aperto, privo di vapore, a 250-270° 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 tagliate 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

Le “miche” 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, cilindro) 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 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

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.

Il dizionario piemontese di Ponza S.Martino dell'ottocento, cita già il "tupunin", che fra l'altro è diventato il simbolo del notiziario di categoria della provincia di Cuneo.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 di gradi 96°. La lavorazione consiste nell'immettere in appositi stampi i pirottini di alluminio che, riempiti di cioccolato gianduia, gronati e raffreddati, creano una sottile parete. La crema al liquore, preparata separatamente, è immessa 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 limite è di 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, scatole di cartone.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

La conservazione è effettuata in locali climatizzati (temperatura 16/17°C; umidità relativa max 40%). I locali dove sono 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: CUNEESI AL RHUM

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E
COSTANTI**

I *Cuneesi* per antonomasia 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. Essi presentano una forma rotonda, un colore marrone scuro e 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.

Questi dolci sono stati seguiti nel tempo da praline analoghe, prodotte nelle diverse località della provincia di Cuneo, quali i *carruresi*, gli *albesi*, i *saluzzesi*, i *bargesini*, i *torresi*, i *droneresi*, i *fossanesi*, ecc.; essi potranno avere le varianti alla nocciola, alla mandorla, al caffè, ma sempre con la caratteristica crema al rhum.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le praline al rhum vengono 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 o indiretto, planetaria e borsa) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria.

L'imballaggio dei cuneesi è eseguito con carte alimentari per conservarli e mantenerne la freschezza e successivamente con l'incarto pre-stampato dei vari tipi di pralina.

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**

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 tutto sommato 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".

L'autentico "*Cuneese al Rhum*" è nato a Dronero verso la fine dell'Ottocento, all'interno del laboratorio di un pasticcere. Stufa 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 buon Galletti, il pasticcere che ha inventato i *Cuneesi al rhum*, per accontentare tutti iniziò ad accoppiare anche le meringhe che non si rompevano, incollandole con creme di tutti i gusti. Il maestro Galletti 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 Galletti, che si trovava sotto i portici proprio vicino alla chiesa, per un assaggio e per acquistare qualche dolce per pranzo.

Il Signor Galletti, che aveva battezzato questi cioccolatini “*Droneresi al Rhum*”, partecipò con successo a molte fiere nazionali ed internazionali, coprendo così le pareti del negozio con diplomi e benemerenze. Da questo successo nacque l’imitazione dei *Droneresi* in tutte le cittadine più evolute, dalle quali i dolci prendevano anche il nome.

Oggi possiamo affermare che il *Cuneese al rhum* è conosciuto in tutto il mondo.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 e 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, 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 e 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 confetturieri piemontesi il rifornimento di cacao i cui prezzi nel frattempo erano saliti 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 produce questa pasta di cioccolato e nocciole, ma solo nel 1865 vengono 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. Finchè durava il carnevale non era più il re, ma “sua Maestà Gianduia” a governare bonariamente la città con leggi e decreti. Era durante il carnevale che Gianduia aveva modo di assaggiare i già popolari cioccolatini e, constatandone di persona la squisitezza, autorizzava 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 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 è tutta manuale: la massa di cioccolato viene 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 “cicolatè” 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 “cicolatere”. 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 stata documentata da molti studi storici locali.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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, temperato; 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 *grappini* 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 consente 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, scatole di cartone.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

La conservazione è effettuata in locali climatizzati (temperatura 16/17°C; 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 in data 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 dei *grappini* 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: AMARETTO DI OVADA

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E
COSTANTI**

Mandorle, zucchero, albume d'uovo: pochi, semplici, genuini ingredienti conferiscono a questo pasticcino un sapore particolarmente delicato.

Le mandorle, sapientemente miscelate agli altri ingredienti, danno al prodotto il classico gusto “moderatamente amaro”.

Le metodologie utilizzate per la preparazione di questi pasticcini stanno a metà tra la lavorazione artigianale e quella legata alle nuove tecnologie.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I prodotti dolciari in oggetto sono prodotti nell'ovadese.

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

I macchinari utilizzati sono:

- raffinatrice;
- impastatrice;
- colatrice;
- forno;
- macchina confezionatrice.

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**

L'amaretto ha una tradizione antica radicata nella sua zona di produzione, come avvalorato da documentazione storica locale.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: BACI DI DAMA DI TORTONA

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 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 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).

Le metodiche di lavorazione sono attualmente le stesse che sono state tramandate negli anni rispettando la ricetta originale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

.La produzione dei Baci di Dama 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, 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, vengono collocati a seconda delle loro caratteristiche su scaffali o pallets 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 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

1) Mario Marsero - Dolci delizie subalpine -, Lindon S.r.l., Torino, 1995.

**SCHEMA DI SEGNALE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TIPICI – sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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**

I “Marron Glacè di Cuneo” sono un prodotto trasformato da marroni raccolti a mano o con macchine adeguate che evitino ammaccature al frutto.

Le castagne utilizzate sono del tipo “marrone”, “garrone rosso e nero”, prodotti in tutta la Regione Piemonte..

I marroni vengono glassati secondo il processo descritto nelle metodiche di lavorazione.

Questi prodotti devono avere 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.

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 e l'igrometria costante.

In questa fase di cosiddetta stagionatura si ha la “trapalatura” dei marrani 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 pressochè 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 quindi posto in retine e cotto in acqua. L'acqua di cottura servirà poi 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 bris.

Lo sciroppo di canditura si ottiene nel seguente modo.

Il liquido per diventare sciroppo deve essere bollito.

L'acqua 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. Per arrivare al prodotto finito che deve essere saturo di sostanza zuccherina, lo sciroppo di canditura deve essere tenuto ad una temperatura di circa 35-60° e la soluzione zuccherina deve essere continuamente aggiustata per far sì che il marrone venga portato ad un livello di tenore zuccherino fino ad un massimo di circa 70 bris (circa 34 BC).

Quando il marrone è saturo di sostanza zuccherina (è candito) esso viene posto su retine a scolare per almeno 24 ore.

La glassa così preparata viene stesa in modo uniforme sul marrone candito, lasciata a sgocciolare e trasferita in forno per qualche istante a 300° per favorire la cristallizzazione della glassa che così diventa traslucida.

Nel processo di trasformazione non è consentito l'utilizzo di alcun prodotto chimico di sintesi.

I “Marron Glacè di Cuneo” è un prodotto fresco, con deperibilità media di una settimana.

Se posto in atmosfera modificata (miscela di anidride carbonica ed azoto) può conservarsi per circa un anno.

Il prodotto finito deve essere integro e candito fino al cuore.

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* dei prodotti 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, condisois (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, nella sua descrizione della 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 36800 ettari nella Provincia di Mondovì e circa 11500 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, 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 quest'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 (1).

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 D'ASTI

Il Torrone d'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 d'Asti viene prodotto esclusivamente nel tipo "friabile" e non viene sottoposto a nessuna ricopertura.

Le caratteristiche peculiari di questo torrone sono date dai prodotti base quali nocciole e miele.

Le nocciole normalmente usate per il Torrone d'Asti sono la varietà "Tonda gentile della Langa", varietà che da origine all'Indicazione Geografica Protetta "Nocciola del Piemonte".

Questa nocciola presenta delle caratteristiche di qualità superiore dovute innanzi tutto 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 allevamenti di api del Piemonte

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 danno al Torrone d'Asti delle caratteristiche inconfondibili non ottenibili in nessuna altra zona e che lo distingue nettamente da tutti i torroni di altra provenienza.

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 di Nocciole Piemonte.

Gli ingredienti sono: nocciole del Piemonte, miele, zucchero, glucosio. Dal momento che il metodo di lavorazione tradizionale prevede una lenta cottura a "bagno maria" degli impasti, sono necessari dei calderoni a doppio fondo per consentire la circolazione dell'acqua calda o del vapore necessari per una cottura a fuoco indiretto. 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 della caratteristiche organolettiche del torrone.

4) ZONA DI PRODUZIONE

TORRONE D'ASTI

Il torrone d'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 D'ASTI E TORRONE D'ALBA E DELLE LANGHE

Le attrezzature impiegate nella produzione del torrone e i materiali di imballaggi sono quelli previsti dalla normativa vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

TORRONE D'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 sono opportuni locali freschi e asciutti.

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

TORRONE D'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 con prodotti locali che conferivano al torrone prodotto nell'astigiano una caratteristica organolettica superiore a tutti i torroni allora conosciuti.

Verso la fine del 700 un Barbero, pasticcere astigiano riassunse il meglio di ogni formula e preparò la formulazione che ancora oggi viene utilizzata per la preparazione del Torrone d'Asti.

Un discendente di detto Barbero, tale Melchiorre Barbero, nell'anno 1883 aprì, in Mombercelli, un laboratorio per la fabbricazione di torroni e noasetti, utilizzando per il torrone la formula 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 e 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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.

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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: BICCIOLANI DI VERCELLI

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E
COSTANTI**

Si tratta di biscotti (simili, in qualche modo 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.

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 e omogenea, quindi si lascia riposare per circa 6 ore in luogo fresco. Si formano dei nastri lunghi circa 10 cm. su una teglia e si posano in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

Il segreto di questi biscotti è la miscela delle spezie. Se ne possono trovare anche profumati al limone e al cioccolato.

Le metodiche di produzione sono rimaste 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 qualcosa in sapore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è Vercelli città.

**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, siringhe con dima per la stesura del prodotto sulle teglie che vengono poi infornate per la cottura. Il prodotto viene poi venduto, o sfuso o in scatole in cartone o 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 a documentazione 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 di Vercelli, secondo alcuni viene fatta risalire 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

1 Mario Marsero, Dolci delizie subalpine. Piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte, Lindau s.r.l., 1995

2 Il Dolce, annata dal 1936 al 1956.

**SCHEDA DI SEGNALAZIONE PER L'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI -
sezione A (PRODOTTO)**

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI**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 friabile dolce al cacao 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. 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

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

Nella preparazione di questo biscotto l'unica attrezzatura utilizzata è la macchina per sbattere le uova.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali di produzione sono in regola con le norme vigenti nel nostro paese.

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

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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 “Canastrello” deriva dai tipici recipienti di vimini intrecciati, detti appunto “canestri”, nei quali si deponevano i dolci dopo la cottura. Il Canastrello ha origine assai lontane, la sua 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 kilogrammo 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 vi era l’usanza di fare i Canestrelli in occasione degli sposalizi nelle famiglie più importanti; nel Canavesano venivano prodotti in occasione della festa patronale, del carnevale, ecc.

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 si formano tante palline. Dalla grandezza con cui vengono fatte le palline dipenderà la dimensione della cialda finale.

L’impasto, diviso a pezzetti, veniva schiacciato tra due lastre di ferro poste all’estremità di una lunga pinza e quindi cotto per qualche minuto direttamente sul fuoco. Sulle lastre erano incise le iniziali della famiglia alla quale apparteneva il curioso strumento, insieme con altri simboli e disegni; durante la cottura tali segni grafici venivano trasferiti in rilievo sulla superficie del Canastrello.

L’attrezzo di ferro o ghisa viene messo sul fuoco e, rivoltando da ambo le parti, si farà cuocere finché il canastrello 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 tonda e croccante, il cui colore dipenderà molto dalla quantità di cacao impiegata 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..

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 e al pistacchio.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I Canestrelli sono un prodotto tipico di Crevacuore, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea, Mazze.

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

Durante la preparazione servono: una bilancia per pesare gli ingredienti, qualche ciotola per gli ingredienti asciutti, un bicchiere per il vino e 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 indietro.

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 dalli 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 raffreddare 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 di Crevacuore risale probabilmente alla fine del '600. Una data certa della produzione di una cialda nel territorio dell'antico Principato di Masserano e Marchesato di Crevacuore l'abbiamo 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 rimandata 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 in ognuna.

A conferma che quando nell'area biellese si parla di Canestrelli si deve fare riferimento ai Canestrelli i Crevacuore, si veda quanto riporta il libro "l'an-cà da fè" di antica cucina biellese scritto da Tavo Burat e Giorgio Lozia.

Le origini dei Canestrelli e della loro preparazione risalgono a moltissimi anni fa, una descrizione della lavorazioni e degli strumenti utilizzati (ferri dei canestrelli) è fatta da MARIO MARSERO in *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dolciaria a Torino e in Piemonte*, Lindau 1995; sono testimoni della storia e dell'importanza di questi dolci tradizionali per in Canavese anche il libro di EMANUELE CIGLIUTI e LUISELLA BRUNASSO, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiati Editrice e l'articolo, pubblicato su *Itinerari in Piemonte*, febbraio – marzo 1999, intitolato "LE DOLCI DELIZIE TRA LA SERRA E LE ALPI". La ricetta dei Canestrelli è presente, anche se con alcune sfumature, in diverse opere culinarie come:

- CUNSOLO FELICE, *La cucina del Piemonte*, Novedit, Milano 1964;
- GRAS PORTINARI LAURA, *Cucina e vini del Piemonte e Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano 1971;
- Il Confettiere piemontese, *Il Confettiere piemontese*, Presso Beltramo Antonio RE, Torino 1790;
- VALLE ANGELA, *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca editori, Ivrea 1996;
- VIALARDI GIOVANNI, *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Piemonte in bancarella, Torino 1994.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI AL BIANCO DI GAVI

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Il canestrello è prodotto artigianalmente da panifici e pasticcerie della zona del novese e dell'ovadese sulla base di un'antica ricetta.

Nell'atto dell'immissione alla vendita il canestrello ha le seguenti caratteristiche:

- Peso: gr. 20 circa
- Colore: marroncino rustico
- Aroma: fragrante profumo dolce dato dal vino e dall'olio di oliva.
- Durata del prodotto 30 giorni circa.

Metodiche di lavorazione e di conservazione

L'impasto viene fatto appena prima della cottura.

Ingredienti:

Kg. 1 di farina di grano tenero "00" W250

Gr. 300 di olio di oliva

Gr. 300 di vino bianco di Gavi

Gr. 30 polvere lievitante baking

Gr. 200 di zucchero

Gr. 10 di sale.

Si miscela farina, olio, vino e sale per 2/3 minuti, aggiungere baking, dopo 12 minuti aggiungere lo zucchero, dopo 3 minuti si inizia a formare i canestrelli.

Tempo d'impasto con impastatrice normale 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 poi data la caratteristica forma ad anello, tipica del canestrello congiungendo le estremità dei bastoncini comprimendo manualmente le estremità stesse.

I canestrelli vengono poi cotti su teglia con forno a 200 gradi circa.

La vendita è effettuata in confezioni pre-pesate in sacchetti per alimenti.

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.

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 al Bianco di Gavi 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 e i pasticceri è dunque sempre stato normale l'utilizzo di questo ingrediente prodotto nelle colline circostanti molte delle città e paesi della zona..

Le origini dei Canestrelli al Bianco di Gavi sono assai remote; allo scopo di documentare la tradizionalità del prodotto sono state allegate copie fattura antecedenti i venticinque anni richiesti.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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” 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;
- colore: dorato;
- sapore: dolce.

Per l’impasto vengono utilizzati:

Kg. 1 di farina;

Kg. 0.200 di zucchero;

Kg. 0.250 di burro

Lt. 0.500 di latte;

Gr. 30 lievito di birra;

Gr. 10 sale;

N° 8/10 tuorli d’uovo;

Profumo 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) ed 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 fare 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” colorati e si inforna a 200° 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 materiale 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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, 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 nuove leggi C.E.E..

**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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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” presenta una forma rotonda a forma di margherita, un colore dorato e un sapore dolce. Per preparare l’impasto della “fugassa ‘d la befana” occorrono gr. 2000 di lievito naturale (ottenuto da lievito madre, farina e acqua), gr. 4500 di farina ad alto tenore proteico, gr. 1270 di burro morbido, gr. 980 di tuorli, gr. 48 di sale e gr. 1600 di cubetti canditi di arancia – cedro e vaniglia.

Si impasta bene, si fa lievitare per tutta la notte al coperto a circa 23° 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 a circa 205 cm., sistemato su teglie con carta da forno. A questo punto si taglia a spicchi senza raggiungere il centro tipo margherita con petali pari per quanti sono gli ospiti. E a fantasia ogni spicchio va attorcigliato o accavallato uno sull’altro per 1/3 sopra lo spicchio vicino, si fa lievitare a 27°.

Si lucida la superficie con albume e si cosparge di granella di zucchero piccola.

Si cuoce in forno a circa a 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, 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 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

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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 nessun 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 stresiani 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, secondo genito 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, pasticcere di Stresa, lavorava da tempo ad una ricetta che diceva lui, gli avrebbe

consentito di creare dei dolcetti d'una delicatezza e di una friabilità uniche.

Gli squisiti dolcetti furono inviati dal pasticcere 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: MOSTACCIOLI

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE,
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E
COSTANTI**

I “mostaccioli” sono dei dolci che hanno una forma romboidale, un colore violetto pallido, un sapore di vino e di spezie.

Per preparare i mostaccioli sono necessari 2,200 kg. di farina, 2,000 kg di zucchero, 1 litro di vino barbera, 0.050 kg di garofani in polvere e 0.030 kg 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 un foglio di circa 1 cm. di spessore a forma di rombi (di 5 – 6 cm. di diametro). Si mette su teglie e si inforna a 175° per circa 20 minuti.

I “mostaccioli” si conservano in luogo asciutto e si consumano entro 2 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I “mostaccioli” 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, teglie) sono aderenti con l'attuale legislazione in materia igienico – sanitaria.

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 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**

I “mostaccioli” 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.

I montanari d'inverno scendevano ai mercati ed alle fiere e li sgranocchiavano volentieri in piazza come corroborante.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINI DI CHIVASSO, in origine si chiamavano “NOASETTES”

**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, sono dolci conosciuti ormai nel mondo, e dovunque graditi.

I Nocciolini di Chivasso vengono prodotti in modo esclusivamente artigianale; prelibate nocciole Piemonte vengono dapprima tostate, poi macinate e mescolate a zucchero e albume d'uovo. L'impasto, raggiunta la consistenza ideale, viene inserito nello speciale serbatoio di una macchina che conta ormai più di mezzo secolo, 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 a tutti ben noti del colore rosa o celeste a seconda della preferenza del produttore di diversa grammatura oppure in scatole trasparenti.

I Nocciolini sono igroscopici e pertanto 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 e attrezzi unti che il risultato del prodotto subirebbe un aspetto di scarso risultato.

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 norme vigenti.

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 agli anni 1810 e il suo inventore fu l'allora maestro pasticcere Giovanni Podio. Colui che ebbe una parte determinante nella valorizzazione e la 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 delle onorificenze rilasciati da enti e da città dove il Nazzaro aveva partecipato con la nostra specialità ad importanti mostre e manifestazioni, meritando sempre ed ovunque vasti consensi, per la qualità e la bontà del prodotto. Fra i tanti attestati figurava bene in mostra 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 il brevetto con relativo marchio di fabbrica dei nocciolini; chiamati allora "Noisettes", rilasciato dal ministero del Commercio (del regno d'Italia datato 1904).

Il riconoscimento più ambito il cav. Ernesto Nazzaro lo ebbe 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 delle LL.AA i Duchi di Genova.

Per dovere di cronaca devo evidenziare che 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.

La storia dei Nocciolini di Chivasso è narrata nel libro di EMANUELE CIGLIUTI e LUISELLA BRUNASSO, *Pasticcerie in Canadese*, grafica Santhiense 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. Inoltre la definizione ed un cenno alla preparazione è presente nell'opera di CUNSOLO FELICE, *La cucina del Piemonte*, Novedit Milano 1964; la ricetta vera e propria la si trova nel libro di GRAS PORTINARI LAURA, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, U.Mursia Milano 1971. I noccioli di Chivasso e la loro bontà sono citati anche da RUO BERCHERA GIOVANNA nel suo libro *Una tavolozza di sapori regionali*, Nuova tempi stretti, Bologna 1996. Per ulteriori informazioni si può consultare il sito www.ihnet.it/nocciolini.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 un prodotto tipico delle vallate cuneesi (nel comune di Barge assumono la denominazione di Bataje) e di altre zone del Piemonte.

Presentano una forma rotonda, una pezzatura di gr. 10-12, un colore dorato, croccante e un sapore dolce.

Per preparare le “paste 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 gr. di sale; 1 scorza di limone grattugiata; 1 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 setacciano la farina con il lievito e si impasta il tutto ma non troppo 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 melighe” vengono cotte sulle apposite teglie a forno moderato.

Nella zona di Barge assumono la denominazione “Bataje”; 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.

**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

Le “paste di meliga” sono prodotte in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria. 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**

Le “paste di meliga” sono una ricetta antica che si perde nel tempo.

Sono prodotte in tutta la Provincia, 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 Vincenti Domenico per la produzione delle batiaje durante l'“ottobrata” bargese nel 1934.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

2) NOME DEL PRODOTTO TORCETTI DI LANZO

**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, costituito da un bastoncino di pasta ricoperto di zucchero 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.

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

La zona di produzione è quella coincidente con l'intero territorio delle Valli di Lanzo.

Lanzo è inteso in questo contesto come il paese che abbina il toponimo al prodotto, e questo per le ricerche storiche effettuate, che danno sempre Lanzo abbinato 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, 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 a norme igienico sanitarie, 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 confettureria, 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.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI DOLCIARI

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 e il sapore delle nocciole.

Per preparare l'impasto occorrono gr. 750 di burro, gr. 620 di zucchero, gr. 300 di uova, gr. 170 di tuorli, gr. 300 di farina di nocciole grezze, gr. 250 di fecola, gr. 330 di farina "0" e vaniglia.

Si lavora il burro e lo zucchero in planetaria e si aggiungono lentamente le uova e 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 nocciola è prodotta in laboratori artigianali di panetteria e pasticceria. 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**

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.

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

1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI

2) NOME DEL PRODOTTO: BARATHIER ELISIR D'HERBES

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI
E COSTANTI**

L'elisir d'erbe BARATHER è prodotto a Pomaretto fin dalla fine del 1800 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 e 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 :

- § 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.
- § 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 e alcool per un periodo che varia dai 35 a 40 giorni. In seguito si aggiunge ancora alcool un po' di zucchero (cristallino) e acqua di sorgente. L'acqua, ingrediente fondamentale e generalmente poco considerato, deve essere poco dura, limpida e senza sapori che altererebbero il prodotto finito.
- § 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 a Pomaretto.

Le erbe devono provenire dalla Val Germanasca o dalle vallate limitrofe: Val Chisone, Valle di Susa, Val Pellice. La raccolta parte da un minimo di 1500 m.s.l.m. a un massimo di 2600 m.s.l.m.

Erbe che provengano da altre zone delle Alpi possono non avere caratteristiche simili. Assolutamente da non usare quelle che provengono da Polonia e ex Jugoslavia (costano poco perchè sono prive di sapore e di odore).

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

Le attrezzature sono semplici e non sono cambiate nel corso degli anni, se non quelle per il confezionamento in bottiglia, oramai meccanizzato, e un nuovo laboratorio anche per un maggior controllo igienico.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

Il 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**

Nato per il solo consumo familiare, la produzione – nel corso degli anni – diventa gradualmente 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.

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

1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI

2) NOME DEL PRODOTTO: LIQUORE GENEPI'

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI
E COSTANTI**

L'Artemisia mutellina (genepi maschio) è la pianta spontanea che cresce nelle più alte zone delle Alpi Marittime e Cozie. Per disporre di quantità sufficienti alla produzione del liquore la pianta viene anche coltivata su terreni e 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 Genepi, dopo la raccolta, vengono dagli stessi montanari poste ad essiccare su apposite strutture nella loro abitazione in alta montagna.

Con l'infusione della pianta e la successiva distillazione dell'infuso si ottiene un semilavorato alcolico base per la produzione del liquore mediante miscelazione con gli altri componenti (acqua, zucchero, alcool di l.ma qualità).

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il Genepi viene prodotto in provincia di Cuneo.

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

Le piantine di Genepi 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 lavorazione viene effettuata in recipienti e attrezzature di acciaio inossidabile e il liquore viene imbottigliato nel vetro.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I montanari conservano le piantine del Genepi nelle loro abitazioni, nel liquorificio la lavorazione e l'imbottigliamento avvengono in appositi locali (infusione e distillazione, lavorazione e stagionatura, filtrazione e imbottigliamento).

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

La coltivazione del Genepi si è iniziata nelle valli della Provincia di Cuneo negli anni '60 e le metodiche sono sempre le stesse. I metodi di lavorazione già erano in uso quando si lavorava soltanto con il Genepi spontaneo ed è stata fornita documentazione al riguardo.

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

1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI

**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, 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.

Il Piemonte dedica da sempre grande attenzione alla distillazione della vinaccia: ne sono testimonianza le citazioni sui documenti del dazio del 1443, la fama di Torino nel campo dei liquori nel XVI secolo e la creazione dell'Università degli acquavitali nel 1700, come pure la presenza di alambicchi, in tutte le epoche, nei castelli e nelle tenute agricole degli aristocratici.

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 è facilmente intuibile anche dalla persona non addetta 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 l'hanno affiancato. Tra gli ultimi predominano le caldaie a vapore sui bagnomaria, mentre solamente un tamburlano è a fuoco diretto. 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 gli consentano 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.

Gli alambicchi sono 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. A tale pressione il vapore acqueo ha una temperatura di 102 gradi centigradi 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 indiretti, a bassa pressione (0.2 atmosfere) e bassa temperatura (102 gradi centigradi).

Naturalmente l'impianto in questione 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 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 Piemontese

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

Non è possibile definire o descrivere la vinaccia tipo: I distillatori sono quasi sempre autodidatti: tendono quindi a dare un'impostazione decisamente personale alla distilleria in cui operano.

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 ad 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, refrigerata e filtrata prima di essere imbottigliata e immessa in consumo. Tutte queste operazioni si svolgono in appositi locali rispondenti alle normative in materia legale.

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 Acquaviti 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. Veramente all'epoca si chiamava "branda" e, ancora, oggi in dialetto si fa fatica a pronunciare il neologismo giunto dall'Italia orientale.

Due parole ora sugli impianti di distillazione ancora in funzione in Piemonte.

Molte aziende continuano a distillare con alambicchi discontinui, seguendo le antiche tradizioni: tra questi predominano le caldaiette a vapore sui bagnomaria, mentre solamente un lamburlano è a fuoco diretto.

Gli alambicchi a bagnomaria sono coevi di quelli a fuoco diretto e simbolo dell'antica distillazione gentilezza, 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, il vapore prodotto da una centrale indipendente, fornisce un manto di calore che fa dolcemente evaporare gli umori della vinaccia i quali 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 evidenziano 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

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

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

1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI

2) NOME DEL PRODOTTO: LIQUORI DI ERBE ALPINE:

AMARO DRAGONET

AMARO CHIOT

SAINT VERAN

GENZIANELLA

ELISIR DI GENZIANA ED ERBE ALPINE

ACHILLEA MOSCATA

CENTOERBE

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE
CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI
E COSTANTI**

Le erbe alpine utilizzate per i diversi liquori sono principalmente:

1. Achillea moscata;
2. Artemisia;
3. Carvi semi;
4. Genepy maschio;
5. Genziana radice;
6. Genzianella fiori;
7. Ginepro bacche;
8. Imperatoria radice;
9. Menta piperita;
10. 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 vengono prodotti principalmente 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 e attrezzature di acciaio inossidabile e 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 e imbottigliamento).

**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.

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>NOCCIOLINO DI CHIVASSO</u> |
| 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI Il <i>nocciolino</i> 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 <i>Nocciolino</i> viene prodotto nel Comune di Chiasso 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 e il confezionamento avviene con macchine semiautomatiche. |
| 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE I locali dove avviene la produzione del <i>Nocciolino</i> 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 <i>Nocciolino</i> 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 Chiasso 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 e ha venduto il brevetto ad altre aziende. |

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

| |
|---|
| 1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI |
| 2) NOME DEL PRODOTTO: <u>RATAFIA'</u> |
| 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 e le varie onorificenze ottenute dal "Ratafià" dal 1891 al 1914. |

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

1) CATEGORIA: BEVANDE SPIRITOSE E DISTILLATI

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 e uno speciale sapore amaro.

Il vermut è un vino liquoroso e aromatizzato con droghe. Esso si prepara aggiungendo ai vini bianchi e specialmente ai moscati, dell'alcool in quantità sufficiente per portarlo a 15°-18°, 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 vermouth.

Un buon vermut non deve avere un grado alcolico superiore a 16° e non deve essere né troppo profumato (aromatico), né troppo amaro.

Le sostanze che servono per aromatizzare i vermouths provengono dal regno vegetale e precisamente da foglie, fiori, semi, radici, bulbi, 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 vermouths.

Fra le erbe aromatiche comunemente usate nella fabbricazione dei vini vermouth, 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, camedio, 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, valanga, 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 consta delle fasi di preparazione degli ingredienti, macerazione in alcool a freddo o infusione in alcool e vino a caldo o distillazione di differenti droghe ed erbe aromatiche, 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 di lusso italiani. La vecchia grafia del nome stesso era *Vermouth* (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 parli di questo vino è C. Villifranchi, nella sua *Oenologia toscana* (1773).

Il primo produttore e negoziante di vermouth fu Antonio Benedetto Carpano che nel 1786 aveva il suo negozio nel cuore di Torino. Un altro famoso negozio era quello del 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 vermouth di Torino 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 vermouth nel torinese è stata documentata da studi storici locali.

Bibliografia:

Storia di Antonio Benedetto Carpano, l'inventore del vermut, Dino Villari – Cinquant'anni di pubblicità in Italia – 1957.

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

1) CATEGORIA: OLI ESSENZIALI

2) NOME DEL PRODOTTO: “OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA DI PANCALIERI”

**3) CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE,
METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE
CONSOLIDATE NEL TEMPO**

L'olio essenziale greggio di menta piperita è ottenuto dalla distillazione a corrente di vapore dell'erba verde in pianta intera proveniente dalla coltivazione della specie botanica *Menta Piperita* nera (Black Mint degli Inglesi) varietà *Officinalis* sole, forma *Ruben scens*, Camus nota come *Menta Italo-Mitcham* (1).

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 leggerissima 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 (2).

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.

La resa massima in olio essenziale per ettaro di coltura è di circa 65 litri.

Le operazioni di distillazione, dirette all'ottenimento dell'olio sono effettuate nell'areale riportato nel punto 4.

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

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 (3)

**5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA
CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO
ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

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

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

La menta deve essere stoccata in appositi magazzini.

Dopo l'operazione di distillazione in corrente di vapore la menta deve essere refrigerata prima di essere imbottigliata e immessa in consumo. 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 (4).

Notizie sulla coltivazione delle mente in Piemonte risalgono al XVIII 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 (4).

Negli anni '20 fu dato un grande sviluppo nel numero delle distillerie di menta che sorsero nel Pancalierese (4,5).

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 caratteristiche.

Bibliografia:

(1) Paolo Rovesti, *L'Industria dell'essenza di menta in Italia*, *L'industria chimica*, Il notiziario chimico industriale, Agosto 1930.

(2) Aldo Pesante, *La verticilliosi della menta (Mentha Piperita L.) in Piemonte*, Bollettino del laboratorio sperimentale e osservatorio di fitopatologia, N. 2, luglio-Dicembre.

(3) Guido Rovesti, *La menta piperita e la sua industria in Italia*, Rivista Italiana Essenze e profumi, Milano, marzo 1929.

(4) Giovanni Fenaroli, *Sostanze Aromatiche Naturali*, Ed. Hoepli 1963, Milano.

PAGINA NON UTILIZZATA

Legenda delle codifiche delle Direzioni, dei Settori e delle Strutture speciali

| | |
|--------------|--|
| D1 | Direzione SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA REGIONALE |
| D1.S1 | Settore Affari istituzionali e supporto giuridico legale |
| D1.S2 | Settore Segreteria Ufficio di Presidenza ed organi istituzionali interni |
| D1.S3 | Settore Organismi consultivi ed osservatori |
| D1.S4 | Settore Progettazione -sviluppo e gestione del sistema informativo e banca dati Arianna |
| D2 | Direzione PROCESSO LEGISLATIVO |
| D2.S1 | Settore Studi e documentazione legislativi |
| D2.S2 | Settore Commissioni legislative |
| D2.S3 | Settore Assemblea regionale |
| D3 | Direzione AMMINISTRAZIONE E PERSONALE |
| D3.S1 | Settore Bilancio, ragioneria, controllo di gestione |
| D3.S2 | Settore Patrimonio e provveditorato |
| D3.S3 | Settore Tecnico e sicurezza |
| D3.S4 | Settore Organizzazione e personale |
| D4 | Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE |
| D4.S1 | Settore Comunicazione e partecipazione dell'Assemblea Regionale |
| D4.S2 | Settore Informazione dell'Assemblea Regionale |
| D4.S3 | Settore Relazioni esterne dell'Assemblea Regionale |
| D4.S4 | Settore Documentazione |
| DG | Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE |
| 5 | Direzione AFFARI ISTITUZIONALI E PROCESSO DI DELEGA |
| 5.1 | Settore Autonomie locali |
| 5.2 | Settore Polizia locale |
| 5.3 | Settore Attività amministrativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali |
| 5.4 | Settore Sezione di controllo territoriale di Torino |
| 5.5 | Settore Sezione di controllo territoriale di Alessandria |
| 5.6 | Settore Sezione di controllo territoriale di Cuneo |
| 5.7 | Settore Sezione di controllo territoriale di Novara |
| 5.8 | Settore Attività giuridico-legislativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali |
| 5.9 | Settore Protocollo ed archivio generali |
| 6 | Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELLA GIUNTA REGIONALE |
| 6.1 | Settore Relazioni esterne della Giunta Regionale |
| 6.2 | Settore Ufficio stampa della Giunta Regionale |
| 6.3 | Settore Comunicazione istituzionale della Giunta Regionale |
| 6.4 | Settore Ufficio relazioni con il pubblico e raccordo sportelli al cittadino |
| 7 | Direzione ORGANIZZAZIONE; PIANIFICAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE |
| 7.1 | Settore Organizzazione |
| 7.2 | Settore Formazione del personale |
| 7.3 | Settore Sistemi informativi ed informatica |
| 7.4 | Settore Reclutamento, mobilità, gestione dell'organico |
| 7.5 | Settore Stato giuridico ed ordinamento del personale |
| 7.6 | Settore Servizi generali operativi |
| 8 | Direzione PROGRAMMAZIONE E STATISTICA |
| 8.1 | Settore Programmazione regionale |
| 8.2 | Settore Statistico regionale |
| 8.3 | Settore Valutazione progetti e proposte di atti di programmazione negoziata |
| 8.4 | Settore Rapporti con società a partecipazione regionale |
| 8.5 | Settore Osservatorio statistico indicatori fisici enti locali |
| 9 | Direzione BILANCI E FINANZE |
| 9.1 | 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
- 12.6 Settore Territoriale dell'agricoltura - Alessandria
- 12.7 Settore Territoriale dell'agricoltura - Asti
- 12.8 Settore Territoriale dell'agricoltura - Cuneo
- 12.9 Settore Territoriale dell'agricoltura - Novara e Verbania
- 12.10 Settore Territoriale dell'agricoltura - Vercelli e Biella
- 12.11 Settore Territoriale dell'agricoltura - Torino
- 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
- 14.6 Settore Antincendi boschivi e rapporti con il corpo forestale dello Stato
- 14.7 Settore Idraulica forestale e tutela del territorio
- 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 Progettazione 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 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-assistenza
- 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 internazionali e comunitari
- 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

**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 :

| | Tipologia abbonamento e costo abbonamento | Codice | Numero Abbonamenti richiesti (*) |
|-----|--|-----------|----------------------------------|
| [] | 12 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari e Supplementi L. 200.000 € 103,29 | A1 | |
| [] | 6 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari e Supplementi L. 100.000 € 51,64 | S1 | |
| [] | 12 Mesi Concorsi Appalti Annunci L. 90.000 € 46,48 | A3 | |
| [] | 6 Mesi Concorsi Appalti Annunci L. 45.000 € 23,24 | S3 | |
| [] | 12 Mesi Internet (**) L. 200.000 € 103,29 | IT | |

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.

(*) In caso di più abbonamenti allegare elenco dettagliato dei diversi destinatari

(**) è necessario confermare la richiesta/e anche al sito www.regione.piemonte.it alla pagina servizi al cittadino , bollettino ufficiale, registrazione degli accessi.

Nota : Per esigenze amministrative è indispensabile che la richiesta sia debitamente firmata e che le persone giuridiche (enti, società, imprese, consorzi, associazioni..) appongano alla richiesta di abbonamento il numero di protocollo.

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.

Direzione, Redazione: Piazza Castello 165, 10122 Torino - **Telefono** 011 432 - 3299 / 4734 / 3994 / 4674 / 3559 **Fax** 011 432 4363

DIRETTORE : Giuliana Bottero

DIRIGENTE : Valeria Repaci

REDAZIONE : Carmen Cimicchi, Roberto Falco, Sauro Paglini, Fernanda Zamboni

ABBONAMENTI : Daniela Romano

COORDINAMENTO INFORMATICO Rosario Copia

DIRETTORE RESPONSABILE Roberto Salvio

Autorizzazione del tribunale di Torino n. 2100 del 9.7.1970

Fotocomposizione e stampa Stabilimento Tipografico Fabbiani S.p.A. - La Spezia-Genova
