

Codice A17030

D.D. 24 luglio 2015, n. 460

D.G.R. n. 34-958 del 26/01/2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8/06/2015. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche.

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

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

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

Considerato che per reperire le informazioni necessarie all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ci si è avvalsi della collaborazione degli Enti ed Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese chiedendo che fossero segnalate alla Direzione Agricoltura le produzioni ritenute tradizionali;

Tenuto conto che, a seguito della spending review, ci si è avvalsi delle professionalità reperite all'interno della Direzione Agricoltura per l'esame delle segnalazioni pervenute;

Tenuto conto che le schede relative agli allegati A (Bevande analcoliche, distillati e liquori), B (limitatamente alle carni fresche a eccezione del bovino piemontese), C (Condimenti), F (limitatamente ai cereali), H (Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi) e I (limitatamente al miele) devono essere ancora sottoposte a revisione;

Vista la D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e la D.G.R. n. 16-1538 dell'8 giugno 2015 con le quali è stato aggiornato l'elenco con l'individuazione di 336 prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte;

Visto che con le citate D.G.R. n. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8 giugno 2015 si incaricava il Dirigente del Settore Tutela dei Prodotti Agroalimentari di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8/09/1999, n. 350;

Visto il D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 in materia di obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;

Vista la circolare prot. n. 6837/SB0100 del 05.07.2013 "Prime indicazioni in ordine all'applicazione degli artt. 15, 26 e 27 del D.lgs. 33/2013 "Riordino della Disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni";

Vista la circolare prot. n. 5371/SB0100 del 22/04/2014 “D. Lgs. 33/2013 “Amministrazione trasparente” – messa in linea della piattaforma funzionale agli obblighi di pubblicazione”;
Vista la circolare prot. n. 614/A17000 del 14/01/2015 “attuazione disposizione Piano triennale di prevenzione della corruzione (PTPC) e del Codice di comportamento. Trasmissione nota di attuazione della Misura 8.1.11 del PTPC e richiamo della nota di attuazione della Misura 8.1.7.)”;
Tutto ciò premesso

IL DIRIGENTE

visti gli artt. 4 e 17 del D.lgs. n. 165/2001 “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;

visti gli artt. 17 e 18 della L. R. 23 del 28/07/08 “Disciplina dell’organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale”;

vista la D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015;

attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

- di approvare 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 alle D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell’8 giugno 2015, Categorie A, B, C, D, E, F, G, H, I;

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

- di considerare superata la D.D. 10/10/2013 n. 879 che viene quindi abrogata.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell’art. 61 dello Statuto, e dell’art. 5 della L.R. 22/2010.

Il Dirigente del Settore
Alessandro CAPRIOGLIO

Allegato

Categoria A

Prodotto n. 1

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: BICERIN

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

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

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

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

è tramandata nel tempo la ricetta originale del *bicerin*.

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

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

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

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

Bibliografia:

Dina Rebaudengo, *Vecchia Torino*, Teca, 1961

Chiara Ronchetta, *Botteghe e negozi, Torino 1815-1925*, Allemandi, 1984

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola. Itinerario gastronomico da Novara alle Alpi*. Longanesi, Milano, 1967

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, UCCIAA del Piemonte, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Categoria A

Prodotto n. 2

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: GARUS SUSINO

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

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

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'elisir è indubbiamente di origine francese, dove, però il nome era "Elixir de Garrus"; nel passato, tuttavia, conobbe una discreta fama e diffusione anche in Val di Susa.

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

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

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

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

In tutte le vallate alpine piemontesi è tradizionale la preparazione di liquori a base di varie tipologie di erbe spontanee o anche coltivate (come avviene, ad esempio, per l'arquebuse e attualmente anche per il genepy). Per la loro preparazione le erbe, dopo un'attenta selezione e pesatura per un giusto dosaggio, vengono poste a macerare e cioè lasciate per un certo tempo in infusione in alcol etilico puro o in una miscela di alcol etilico e acqua che, a temperatura ambiente, ne estrae i principi solubili.

La soluzione risultante viene tagliata con acqua più o meno dolcificata per portarla a una gradazione alcolica variabile generalmente tra i 25 e i 35 gradi e poi più volte filtrata per ottenere la dovuta brillantezza. I liquori di erbe alpine si ottengono senza l'aggiunta di aromi artificiali.

Le erbe alpine utilizzate per i diversi liquori sono principalmente:

- Achillea Moschata;
- Arquebuse;
- Artemisia;
- Carvi semi;
- Genepy maschio;
- Genziana radice;
- Genzianella fiori;
- Ginepro bacche;
- Imperatoria radice;
- Menta piperita;
- Timo serpillio

Tra i vari liquori di erbe alpine prodotti in Piemonte si possono ricordare, a titolo esemplificativo:

Amaro Dragonet, Amaro Chiot, Amaro delle Montagne di Cesana, Arquebuse, liquore Saint Veran, liquore di Erba Bianca (Achillea Moschata), Genzianella, Elisir di Genziana ed Erbe Alpine, Achillea Moscata, Centerbe.

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 dolcificata con sciroppo di acqua e zucchero con l'eventuale aggiunta di zucchero caramellato, sempre senza aggiunta di altri coloranti.

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

I liquori di erbe alpine in oggetto vengono prodotti in tutto il Piemonte.

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 contenitori idonei allo stabilimento dove vengono controllate, selezionate e, se non vengono subito poste in infusione alcolica, sono conservate in appositi recipienti aerati. La lavorazione viene effettuata in recipienti ed attrezzature di acciaio inossidabile ed il liquore viene imbottigliato nel vetro.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I montanari conservano le specie alpine nelle loro abitazioni; nel liquorificio la lavorazione e l'imbottigliamento avvengono in appositi locali (infusione e distillazione, lavorazione e invecchiamento, filtrazione ed imbottigliamento) che rispettano le attuali normative igienico sanitarie e la normativa riguardante la produzione di alcolici e superalcolici.

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 a quasi un secolo e mezzo fa.

Categoria A

Prodotto n. 4

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINO DI CHIVASSO

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

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

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

Il *Nocciolino* è stato ideato e brevettato dalla ditta Capella Giovanni di Chivasso, negli anni immediatamente successivi il secondo conflitto mondiale. Nel 1950, la ditta Capella ottenne dal Comune di Chivasso l'autorizzazione a fregiare le etichette ed il marchio di fabbrica del prodotto con lo stemma gentilizio della città. La ditta Capella depositò il marchio all'Ufficio Centrale dei brevetti, modelli e marchi presso il Ministero dell'Industria e del Commercio nel 1959. Attualmente è prodotto da diverse aziende.

Categoria A

Prodotto n. 5

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE O PANCALIERI PIEMONTE

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 in corrente di vapore dell'erba verde in pianta intera proveniente dalla coltivazione della Menta Piperita nera (Black Mint), corrispondente alla specie botanica Menta Piperita varietà *Officinalis sole*, forma *Rubenscens*, *Camus*, nota come *Menta di Mitcham* (località del Surrey, Inghilterra), in omaggio alla zona inglese dove se ne iniziarono le prime coltivazioni.

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

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

I terreni migliori per la coltivazione sono di natura argilloso-silicea perché il sottosuolo è sempre umido. Essi sono sciolti o di media compattezza, limosi. La sabbia che rappresenta il 50-60% del volume è finissima e consente una buona percolazione dell'acqua. L'argilla è fine o finissima ed apporta una buona fertilità al terreno. I terreni hanno un pH prossimo alla neutralità (pH 6.8 – 7.4).

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.

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

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

L'olio essenziale ricavato dalla distillazione dell'erba verde, prima del suo utilizzo, deve essere sottoposto ad 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

L'olio essenziale di menta piperita può essere impiegato nell'industria liquoristica, dolciaria e farmaceutica.

4) ZONA DI PRODUZIONE

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

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER 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 variabile in regola con le attuali disposizioni di legge.

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

L'olio essenziale di menta deve essere conservato in fusti di acciaio inox od alluminio, ben sigillati, per evitare l'ossidazione.

L'olio essenziale di menta può essere utilizzato dopo sei mesi dalla distillazione. Il prodotto, una volta distillato, se conservato in ambienti freschi, con scarsa luminosità, non perde le sue caratteristiche negli anni.

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

La menta deve essere stoccata in appositi magazzini.

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

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

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

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

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

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

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

Bibliografia:

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

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

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

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

Categoria A

Prodotto n. 6

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: RATAFIA'

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

Il *Ratafià* è un 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 la produzione è limitata alla provincia di 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 leggi.

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 è attestata da documenti storici di vario genere nonché dalle varie onorificenze ottenute dal *Ratafià* tra cui quella del 1891 del 1914.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca, Torino, 1766

Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

AA.VV., *Tradizioni Italiane*, Torino, 1848

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1990

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

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

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

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

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione avveniva in tutto il Piemonte, ma in particolare nel torinese.

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

Le attrezzature sono quelle utilizzate in distilleria.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

La tradizionalità del prodotto è documentata da ricettari stampati e manoscritti settecenteschi e ottocenteschi e da un'ampia letteratura tecnica, a cavallo fra '800 e '900.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1990

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI**2) NOME DEL PRODOTTO: VERMUT o VERMOUTH****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 a esso un'aroma ed uno speciale sapore amaro.

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

L'estratto o concia (secondo le ricette originali primitive) deve essere il risultato di un'operazione di macerazione in alcool a freddo o di una infusione o digestione in alcool e vino a caldo di differenti droghe ed erbe aromatiche preventivamente pestate o macinate, a seconda della loro natura, le quali variano di qualità e di proporzioni a seconda delle ricette. Alcuni, per ricavare tutti gli aromi contenuti nelle droghe e nelle erbe, operano, invece, sottoponendole alla distillazione, dopo averle tenute per alcuni giorni in infusione nel vino o in un vino addizionato di 1/3 di alcool. Si ricava, così, un alcool aromatizzato che, aggiunto al vino, gli impartisce il sapore ed il profumo del *vermut*. Un buon *vermut* non deve avere un grado alcolico superiore a 18% Vol e non deve essere né troppo profumato (aromatico), né troppo amaro.

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *vermut* è prodotto in tutto il Piemonte.

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

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

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

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

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, Treves Editori, Milano, 1935

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967

Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1990

Dino Villari, *Storia di Antonio Benedetto Carpano, l'inventore del vermuth*, Cinquant'anni di pubblicità in Italia, 1957

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

La *razza ovina biellese* è la principale razza autoctona del Piemonte, originaria della zona del biellese poi diffusasi soprattutto nelle province di Torino e Cuneo. L'attitudine produttiva prevalente è la produzione di carne. Le *pecore biellesi* sono allevate con il sistema transumante, con utilizzazione dell'alpeggio per un periodo invernale in ovile in fondo valle o in pianura. La produzione principale è l'agnello leggero di 15-20 kg nato nel tardo autunno, dopo il rientro delle pecore dall'alpeggio, allattato dalla madre e venduto per Natale. La monta di recupero autunnale darà gli agnelli pasquali. È una produzione stagionale che va da novembre- dicembre ad aprile.

La resa è elevata, la carne risulta magra e di colore rosso chiaro. Dato il sistema di allevamento delle madri e l'alimentazione a base di solo latte materno, la carne degli agnelli è particolarmente pregiata.

Metodiche di lavorazione

La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte e in particolare tutte le province di Torino, Cuneo e Biella.

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**

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

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

P. Tricerri, *Gli ovini biellesi*, Rivista di Zootecnia, 1927

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

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

J. Errante, *Attitudine alla produzione della carne della razza ovina biellese-II*, Il Vergaro, 1984

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

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: AGNELLO SAMBUCANO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI****Caratteristiche**

La *razza ovina sambucana* (detta anche *demontina*) è una razza tradizionale tipica della Valle Stura di Demonte a triplice attitudine, cioè in grado di fornire carne, lana e latte, anche se in limitata quantità.

Gli animali sono allevati in allevamenti stanziali in valle e generalmente per almeno 4 mesi in alpeggio.

L'*agnello sambucano* viene prodotto in due tipologie:

- agnello di produzione primaverile comunque non leggero (18 – 24 kg).

- agnellone prodotto in autunno dopo che l'animale ha seguito la pecora al pascolo ed e si è alimentato solo con latte di pecora e con pascolando

L'agnellone è detto anche *Tardoun* in quanto viene utilizzato per l'allevamento l'agnello nato tardivamente in primavera e quindi troppo leggero per essere macellato come agnello.

Vi sono anche alcune esperienze relative alla produzione della lana e di formaggi prodotti con il latte delle pecore sambucane.

In Valle Stura sono presenti ca. 5.000 capi di pecora *sambucana* di cui ca. 3.000 in purezza.

Metodiche di lavorazione**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il territorio della Valle Stura di Demonte.

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**

Questa razza è presente da sempre sul territorio della Valle di Stura di Demonte.

Bibliografia:

AA.VV. , *L'allevamento ovino*, articolo pubblicato su: Quaderno n. 7 Regione Piemonte, Agricoltura e Foreste, Dicembre 1984

AA.VV., *Pecore, Percorsi di cultura alpina*, Chaiers Museomontagna 1992

Bruno Resti, *Ovini*, articolo pubblicato su: Informatore zootecnico, 21 Marzo 1994

AA.VV., *La Routo*, Sulle vie della transumanza tra le Alpi e il mare, Edizioni Primalpe, 2001

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: BALE D'ASO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Le *bale d'aso* sono un insaccato dalla forma tondeggiante, a base di carne di diverse specie (suino, bovino e asino).

La pezzatura è variabile e il peso oscilla da 0,5 a 1,5 kg. La lunghezza varia da 10 a 25 cm. La macinatura delle carni è abbastanza grossa. Si consumano previa bollitura con purè di patate o con polenta e verze stufate.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Del suino generalmente si utilizzano i tagli di spalla, rifilature, lardo e pancetta nella proporzione del 40%. La restante quota è coperta da rifilature di carne bovina per il 30% e carne d'asino per il 30%.

La carne viene tritata con una grana medio-grossa; si utilizzano coltelli aventi piastre con fori di diametro 8 o 10 mm.

Preparazione della concia insacco

La concia viene preparata utilizzando sale (nella proporzione del 2.5-2.8%), pepe, noce moscata e vino rosso. Tali ingredienti vengono uniti alle carni macinate e amalgamati. La massa viene quindi insaccata nella trippa del bovino e poi cucita a mano.

Stagionatura

Il prodotto non richiede stagionatura, viene consumato dopo essere stato lessato in acqua per un tempo variabile tra i 30 e i 120 minuti, secondo il peso. Può anche essere messo in commercio in confezioni sottovuoto dopo essere stato cotto e affettato.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

Domenico Dama, *Cronache Monasteresi*, edito dal Comune di Monastero Vasco

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

Categoria B

Prodotto n. 04

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
2) NOME DEL PRODOTTO: BATSOÀ
3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.
Caratteristiche
I <i>batsoà</i> sono una caratteristica preparazione gastronomica a base di piedini di suino. Il nome deriva probabilmente dal francese “bas de soie”(calze di seta), termine che si riferisce in modo ironico ai piedini del maiale. Bolliti, spolpati e poi impanati e fritti, costituiscono un’ottima e gustosa modalità di consumo.
Metodiche di lavorazione
<i>Preparazione e scelta della carne</i> Si utilizzano i piedi del maiale, opportunamente rasati, puliti e lessati in acqua salata, erbe aromatiche ed eventualmente aceto (oggi mescolato con vino bianco), fino a che non si separa la parte ossea. Si spolpano quando sono ancora tiepidi ottenendo due involucri del peso variabile tra 300 e 700 g lunghi quanto il piedino stesso (25-35 cm circa). Spesso i piedini disossati vengono ulteriormente fatti marinare in acqua e aceto. La parte spolpata viene quindi ben asciugata, tagliata a pezzetti rettangolari o a striscioline, impanata e poi fritta.
<i>Modalità di consumo</i> Si consumano impanati e fritti. Un tempo, arricchivano il tradizionale fritto misto alla piemontese o la gamma degli antipasti. Oltre che fritti un tempo si consumavano anche semplicemente marinati con la sua gelatina.
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 sono necessarie attrezzature particolari, se non coltelli ben affilati, attrezzatura per la bollitura e la frittura.
6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.
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. Bibliografia: Giovanni Vialardi, <i>Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria</i> , tipografia Favale, Torino, 1854 Giovanni Vialardi, <i>Cucina Borghese</i> , Torino, 1898 Anna Gosetti Della Salda, <i>Le Ricette Regionali Italiane</i> , Solares, 1967 Laura Gras Portinari, <i>Cucina e vini del Piemonte e della Valle d’Aosta</i> , Ed. Mursia, Milano, 1974 Elma Schena, Adriana Ravera, <i>La cucina di Madonna Lesina</i> , L’Arciere, 1988 Tavo Burat, Giorgio Lozia, <i>L’an-cà da fé (la casa del fuoco)</i> , De Alessi Editore 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995 (edizione ampliata su prima edizione del 1990)

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Muzzio, 1990

L. Imbriani, *Roseo Piemonte*, Editore APS Piemonte, 1996

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006

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

La *bergna* è un'antica preparazione dei pastori del biellese e della Valsesia. Si tratta di carne di pecora o capra disossata, conservata con sale ed asciugata all'aria o al calore del camino. La carne si presenta di colore rosso scuro, tendente al marrone, dura al tatto per la forte disidratazione, il sapore è intenso e sapido. Si consuma tagliata a fette sottilissime, come un prosciutto crudo, oppure tagliata in piccoli pezzi e arrostita sulla brace.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La carne utilizzata proveniva, un tempo, da animali morti o feriti in seguito a cadute, incidenti, fulmini. L'animale veniva spellato, privato delle interiora e disossato. Le carni venivano poi accuratamente pulite per eliminare parti grasse, nervetti e parti cartilaginose nonché rifilate per essere regolarizzate. Oggi per la produzione si utilizzano generalmente animali a fine carriera.

Preparazione della concia

La concia è molto semplice; è composta da sale, pepe ed erbe aromatiche/spezie (generalmente timo, bacche di ginepro). La carne parata viene quindi ricoperta con la concia.

Stagionatura

La carne viene posta ad asciugare in un locale aerato, per almeno 1 mese. Un tempo, i pastori asciugavano la carne al sole, direttamente sui tetti in pietra delle loro baite e, in caso di maltempo, in casa vicino al camino, questo conferiva alla carne un apprezzato sentore di affumicato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Montagne della Valsesia e del Biellese

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

Le attrezzature necessarie per questo tipo di preparazione sono limitatissime: coltelli affilati adatti per disossare e parare la carne, locale aerato per l'asciugatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Attualmente i locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto. Un tempo, come descritto, la carne veniva fatta asciugare al sole.

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

È una pratica arcaica utilizzata dai pastori, specialmente nei periodi di alpeggio per poter conservare le carni. Tradizione orale.

Bibliografia:

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

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

Il *bisecon* è un salame cotto di trippa di suino. Il nome deriva da *buseca* che in dialetto significa trippa, utilizzata come involucro per l'insacco. La lunghezza del prodotto è di 25-30 cm, la fetta presenta un diametro di 10-12 cm. La fetta, al taglio, ha un colore rosato ed è caratterizzata dalla presenza di verdure (carota e sedano). Il sapore e l'aroma sono gradevoli, delicatamente speziati.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La carne utilizzata proviene dalla testa del maiale e da rifilature di lavorazioni pregiate.

Preparazione della concia e insacco

La concia è costituita da sale, pepe, verdure (sedano e carote) e vino rosso.

Le parti carnee, tritate in modo grossolano, sono poste in infusione nel vino per 10 giorni insieme alle verdure. Segue una lessatura ed un ulteriore arricchimento della concia con un soffritto di cipolla.

L'insacco avviene nello stomaco del maiale; in alternativa può essere utilizzato un budello grosso (*bondeana*) come quello del salame cotto tradizionale.

Stagionatura

Non è prevista stagionatura, si consuma fresco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Un tempo era diffuso in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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.

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*. Ed. Unioncamere Piemonte, 1996

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

La *Bondiola* è un insaccato di carne suina e pancetta. Si caratterizza per le dimensioni importanti, presenta infatti un diametro di circa 10 cm, una lunghezza di 25 cm ed un peso compreso tra 1.5 e 2 kg. In passato le dimensioni erano ancora maggiori per l'utilizzo della vescica del maiale come budello, il peso poteva arrivare fino a 5 kg. La superficie esterna presenta una lieve "piumatura", dovuta alla presenza di muffe positive che favoriscono la maturazione del prodotto. La fetta presenta una grana grossa, il colore è rosso vivo ed il sapore è intenso e piccante. Si consuma tagliato a fette sottili.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano carni suine provenienti sia dalla parte magra che dalla parte grassa. I tagli magri sono quelli provenienti dalla spalla, dalle rifilature della lonza, dalla coscia e da altre rifilature magre. La frazione grassa è data dalla pancetta o dal lardo. La frazione magra si aggira intorno al 75% (+/- 5%), quella grassa è rappresentata dal 25% (+/- 5%).

La carne viene mondata con cura, cercando di limitare la presenza di tendini ed aponeurosi. Il taglio della carne è a grana grossa, viene eseguito con piastre aventi fori di diametro uguale o superiore a 10 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è composta da sale (2.5-2.8%) e da spezie in proporzioni variabili: pepe nero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano.

I conservanti sono entro i limiti previsti dalla legge.

La concia viene unita alla carne e amalgamata con cura. L'impasto viene poi lasciato riposare in cella (4-5 °C) per 48 ore prima dell'insacco.

L'insacco avviene in budello di grandi dimensioni, un tempo si utilizzava la vescica del maiale, oggi si utilizza l'intestino cieco di bovino (bondeana).

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata di massimo 48 ore ad una temperatura pari a 24-25 °C.
- L'asciugatura dura circa 10 giorni, in celle o ambienti ventilati ad una temperatura compresa tra i 12 e i 16 °C.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 6 e i 12 mesi e avviene ad una temperatura tra i 6 e i 10 °C ed UR 75% - 80%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Attualmente Valle di Susa (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. La stagionatura può avvenire in cantine naturali o in celle condizionate, gli ambienti di stagionatura devono in ogni caso garantire l'igiene del

prodotto.

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

La tradizione orale ha trasmesso le tecniche della lavorazione da una generazione all'altra. Un tempo veniva prodotta anche in altre zone del Piemonte e in particolare nel Basso Canavese e sulle colline del Po intorno a Chivasso.

Il Dizionario piemontese-italiano/italiano-piemontese del 1845 ad opera di Vittorio di Sant'Albino la cita come salume.

Doveva tuttavia avere un notevole mercato se Giovanni Vialardi, vice-capocuoco dei Re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II nell'elencare "Ogni sorta di carne salata per Hors-d'oeuvre" (antipasti) cita, tra gli altri la *bondiola*.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, tipografia Favale, Torino, 1854

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006

Categoria B

Prodotto n. 08

2) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: BOVINO PIEMONTESE

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 razza tradizionale e caratteristica del Piemonte in particolare diffusa nel cuneese, nel torinese e nell'astigiano. È una razza specializzata per la produzione di carne facilmente riconoscibile per il mantello bianco, in grado di offrire ottime rese di macellazione e carne di ottima qualità. La razza è da sempre presente in purezza nella regione ed è stata in passato utilizzata come razza a triplice attitudine; era cioè in grado di fornire carne, latte e forza lavoro.

Allo stato attuale è individuata come razza a forte predisposizione per la produzione di carne che risulta essere oggettivamente di ottima qualità.

Da evidenziare la caratteristica di presentare muscoli particolarmente ipertrofici al livello dorsale e a livello della coscia "Groppa doppia e/o coscia doppia". Tali animali sono particolarmente apprezzati per la resa in carne.

Le femmine producono latte in quantità piuttosto limitata, rispetto ad altre razze, ma di ottima qualità; il latte delle bovine piemontesi da sempre ha fornito la base per le attività di caseificazione del Piemonte e quindi per moltissimi formaggi riconosciuti ora come tradizionali.

Metodiche di lavorazione

Le metodiche di lavorazione riguardano le attività di macellazione o di trasformazione delle carni. In questa scheda vogliamo segnalare la Razza Piemontese e la sua attitudine a essere allevata sia al pascolo, sia in stalla.

Le carni ottenute dagli animali di Razza Piemontese sono famose nella tradizione per le preparazioni gastronomiche e culinarie tipo i bolliti, la carne cruda all'albese, i brasati ecc.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il Piemonte e in particolare le province di Cuneo, Torino e Asti.

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 Razza esiste da tempo immemorabile in Piemonte. La documentazione storica attestante: le regole di selezione degli animali, le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché i metodi di produzione sono conservati presso l'Associazione Nazionale di razza (ANABORAPI) ed il Consorzio di tutela della razza (COALVI) presenti da più di trent'anni in Piemonte.

Basta controllare i numerosi documenti dei Comuni del cuneese dove si tenevano i mercati in cui venivano venduti i bovini vivi da macello per verificare l'utilizzo del termine *vitelloni piemontesi della*

coscia nonché il maggior valore riconosciuto.

La bibliografia in merito al *bovino piemontese* è vastissima, citiamo qui solamente qualche testo tra i più antichi dove si parla dei pregi del bovino piemontese o dei *vitei d'la cheussa* (*vitelli della coscia*):

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio, Torino, 1841

E. Thierry, *Les veaux à cul de poulain*. Journal d'agriculture. 1898

R. Raimondi, *I bovini piemontesi cosiddetti "della coscia"*, Estr. da l'Informatore agrario n. 20, 1956

E. Carbone, *La razza bovina piemontese e sua evoluzione verso la produzione di carne pregiata*, Estr. da Italia Agricola, n. 9-10, 1967

Colombo Tosi, *Il miglioramento della razza bovina piemontese*, Associazione Piemonte Italia, Torino, 1968

A. Bosticco, G. Proni, S. Vinelli, G. Benfatti, A. Bonomi, L. Castellani, A. Giannone, E. Lunetta, M. Pagella, *Ricerche zootecniche sulla produzione della carne nella razza bovina piemontese. La produzione del vitellone leggero con regimi alimentari basati sull'impiego di quantità variabili di mais e di fieno*. Gruppo di lavoro del C.N.R. per le ricerche zoeconomiche sulla produzione della carne bovina, Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Torino, 1970

S. Maletto, *Evoluzione storica dei bovini*. La Razza Bovina Piemontese, n. 5-6, 1973

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

È un prodotto salato e stagionato ottenuto da tagli provenienti dalla coscia del bovino, la pezzatura dipende dai tagli utilizzati.

La fetta si presenta compatta e consistente, il colore è rosso intenso con scarsissime infiltrazioni di grasso. Il profumo è caratteristico, fragrante e delicato

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano tagli provenienti dal quarto posteriore di bovino, in particolare punta d'anca e magatello. Si tratta di parti pregiate e molto magre, i tagli scelti vengono toelettati e rifilati eliminando il grasso in eccesso.

Preparazione della concia e salatura

Nella concia viene utilizzato sale marino, pepe, cannella, chiodi di garofano, aglio, rosmarino, alloro e facoltativamente ginepro. I conservanti (nitrato di potassio) sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

La quantità di sale utilizzata è a copertura, i tagli vengono massaggiati (ogni 3-4 giorni) per favorirne l'assorbimento della concia. Durante la salagione, il sale passa dagli strati più superficiali a quelli più profondi attuando una disidratazione omogenea.

La salatura a secco ha una durata di 15 giorni, durante questo periodo la carne viene mantenuta a 4° C.

Stagionatura

La carne, dopo la salatura, è lavata con acqua fredda, asciugata e insaccata nel budello cieco di vitello (bondeana). Attualmente per l'insacco vengono spesso utilizzati fazzoletti di collagene.

Dopo una prima fase di stufatura alla temperatura di 22-24 °C ed UR intorno a 68-70%, si procede ad un'asciugatura della durata di 7-10 giorni. Durante questa fase i parametri vengono modulati abbassando la temperatura di circa 2°C e facendo aumentare l'umidità di 2 punti percentuali al giorno. Segue la fase di stagionatura, che si protrae fino al raggiungimento di una buona consistenza, la temperatura si mantiene costante intorno ai 14 °C e l'UR tra 75-80%, per un periodo complessivo di circa due mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val d'Ossola e vallate limitrofe.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. I locali di stagionatura sono cantine naturali o celle condizionate, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

Bibliografia:

Albertazzi Jacopo Antonio di Vogogna, *Il padre di famiglia in casa e in campagna*, Vercelli 1789 -

Milano 1829

Brockedon William, *Journal of excursions in The Alps*, Londra, 1833

S.W. King, *The Italian Valleys of the Pennine Alps*, Londra, 1858

Caretti Paola, Pollini Ivano, *Antiche ricette ossolane*, Grossi Domodossola, 2009

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

È un pollo maschio castrato. La razza non è ben definita perché sul posto se ne possono trovare varie. (La "nostrana", la "Livornese", la "Bionda", la "Bianca" ecc..).

Metodiche di lavorazione

Quando i pollastrini hanno raggiunto i tre mesi di vita, e i testicoli sono scesi nella loro posizione definitiva, nel periodo estivo, cioè Luglio e agosto, vengono privati della cresta, dei bargigli e poi segue l'estrazione dei testicoli, il tutto fatto manualmente. Questo intervento può avvenire con due metodiche differenti: il primo consiste in un taglio realizzato con un "Vernantin" (coltello a serramanico molto affilato) o un paio di forbici nella parte posteriore del pollo sotto la zona anale in senso orizzontale, poi con le mani (in genere femminili perché più piccole) vengono estratti i testicoli chiamati anche "ovetti" in quanto simili agli ovetti delle galline che non hanno ancora costruito il guscio calcareo attorno. Successivamente viene ricucito il tutto. Durante l'intervento può essere utilizzato del comunissimo alcool e strutto o olio d'oliva per ammorbidire e ingrassare la cucitura. Il secondo è un'intervento meno arcaico effettuato su animali di 60-80 giorni e quindi operando su testicoli non ancora completamente discesi, con tale metodo la mortalità è più contenuta. Questo consiste nell'allungare il pollo sollevando l'ala destra, incidendo sotto l'ala con un bisturi e formando un taglio in senso orizzontale tra l'ala ed il petto.

Successivamente con l'ausilio di pinzette si estraggono i testicoli. La ferita non necessita di cuciture, non si ha perdita di sangue, ed il tutto viene disinfettato con alcool. Particolare che veniva effettuato storicamente era il taglio della cresta, al cui posto veniva poi cucita una piuma.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Monasterolo di Savigliano e zone limitrofi (CN).

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

Nessuna attrezzatura in specifico se non quelle presenti in un macello di avicoli.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Comuni macelli per avicoli.

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

Le testimonianze sul metodo di allevamento e di produzione sono per lo più orali e le metodiche sono state sempre tramandate di padre in figlio.

Per quanto riguarda invece la vendita di capponi da consumo, basta vedere le gabelle sui prodotti venduti nei grandi mercati del Piemonte per avere riscontro di quanto fossero diffusi e pregiati già nei secoli passati. Ne è un esempio la lettera della Camera Ducale del 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato, 14: 2°) ove vengono citati "caponi vecchi" e "caponi novelli". Su tutti i ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette con il cappone.

Anche analizzando i menu di fine Ottocento e dei primi decenni del Novecento si evince che spesso il

cappone compariva in occasione dei grandi pranzi, soprattutto nel periodo autunnale. A tal proposito è interessante il libro di Domenico Musci, 100 anni di Menu . . . Grafica Santhiatese, Santhià , 2006

Bibliografia:

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Tip. Favale, Torino, 1846

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. Favale, Torino, 1854

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

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

Metodiche di lavorazione

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

Nessuna attrezzatura in specifico se non quelle presenti in un macello di avicoli.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Comuni macelli per avicoli.

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 Morozzo* si tiene da più di 50 anni a dicembre, il lunedì prima di Natale.

Le testimonianze sul metodo di allevamento e di produzione sono per lo più orali e le metodiche sono state sempre tramandate di padre in figlio.

Per quanto riguarda invece la vendita di capponi da consumo, basta vedere le gabelle sui prodotti venduti nei grandi mercati del Piemonte per avere riscontro di quanto fossero diffusi e pregiati già nei secoli passati. Ne è un esempio la lettera della Camera Ducale del 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti

commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato, 14: 2°) ove vengono citati “caponi vecchi” e “caponi novelli”. Su tutti i ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette con il cappone.

Anche analizzando i menu di fine Ottocento e dei primi decenni del Novecento si evince che spesso il cappone compariva in occasione dei grandi pranzi, soprattutto nel periodo autunnale. A tal proposito è interessante il libro di Domenico Musci, *100 anni di Menu . . .* Grafica Santhiense, Santhià , 2006

Bibliografia:

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Tip. Favale, Torino, 1846

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. Favale, Torino, 1854

Sandro Doglio, *Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

3) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI****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 produzione tradizionale molto diffusa nelle campagne del Piemonte, in particolare a San Damiano d'Asti si è sempre tenuta una fiera intorno alla metà di dicembre in cui gli agricoltori presentavano i loro capponi.

Per la preparazione dei capponi a San Damiano si utilizzano razze locali ed in particolare la bionda piemontese che pare nella zona abbia una specificità tipica e prenda il nome di Rossa di Villanova.

Metodiche di lavorazione

Le metodiche di allevamento del cappone e di capponatura sono generalmente comuni in tutte le zone; i pulcini quando hanno raggiunto il peso di circa 1–1,5 kg vengono capponati, vengono perciò privati dei testicoli con una operazione effettuata a mano generalmente dalle donne. La capponatura comprende anche il taglio della cresta e dei bargigli (vengono quindi eliminati anche i caratteri sessuali secondari). I capponi vengono poi allevati generalmente liberi all'aperto, nei cortili o nelle zone limitrofe all'azienda agricola; vengono alimentati con prodotti aziendali, per la maggioranza mais anche intero. Il giorno della fiera (intorno alla metà di dicembre) i capponi vengono portati in esposizione e vengono venduti, capita spesso però che molti capponi vengono venduti direttamente in cascina. Un buon cappone deve essere chiaro, senza cresta, con testa piccola; il peso dei capponi di San Damiano oscilla dai 2.5 ai 3 talvolta 3.5 kg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

San Damiano D'Asti frazioni di San Damiano e zone circostanti.

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

Nessuna attrezzatura in specifico se non quelle presenti in un macello di avicoli.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Comuni macelli per avicoli.

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 San Damiano* si tiene da tempi remoti.

Le testimonianze sul metodo di allevamento e di produzione sono per lo più orali e le metodiche sono state sempre tramandate di padre in figlio.

Per quanto riguarda invece la vendita di capponi da consumo, basta vedere le gabelle sui prodotti venduti nei grandi mercati del Piemonte per avere riscontro di quanto fossero diffusi e pregiati già nei secoli passati. Ne è un esempio la lettera della Camera Ducale del 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato, 14: 2°) ove vengono citati "caponi vecchi" e "caponi novelli". Su tutti i ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette con il cappone.

Anche analizzando i menu di fine Ottocento e dei primi decenni del Novecento si evince che spesso il cappone compariva in occasione dei grandi pranzi, soprattutto nel periodo autunnale. A tal proposito è

interessante il libro di Domenico Musci, 100 anni di Menu . . . Grafica Santhiatese, Santhià , 2006

Bibliografia:

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Tip. Favale, Torino, 1846

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. Favale, Torino, 1854

4) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI VESIME

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.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Vesime (AT).

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

Nessuna attrezzatura in specifico se non quelle presenti in un macello di avicoli.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Comuni macelli per avicoli.

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 più di 50 anni.

Le testimonianze sul metodo di allevamento e di produzione sono per lo più orali e le metodiche sono state sempre tramandate di padre in figlio.

Per quanto riguarda invece la vendita di capponi da consumo, basta vedere le gabelle sui prodotti venduti nei grandi mercati del Piemonte per avere riscontro di quanto fossero diffusi e pregiati già nei secoli passati. Ne è un esempio la lettera della Camera Ducale del 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato, 14: 2°) ove vengono citati “caponi vecchi” e “caponi novelli”. Su tutti i ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette con il cappone.

Anche analizzando i menu di fine Ottocento e dei primi decenni del Novecento si evince che spesso il cappone compariva in occasione dei grandi pranzi, soprattutto nel periodo autunnale. A tal proposito è interessante il libro di Domenico Musci, *100 anni di Menu . . . Grafica Santhiense, Santhià* , 2006

Bibliografia:

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Tip. Favale, Torino, 1846

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. Favale, Torino, 1854

5) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRETTO DELLA VAL VIGEZZO

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 animali appartenenti a razze diverse, con prevalenza di razza camosciata ma allevati in Val Vigezzo attenendosi ad un regolamento emesso dalla omonima comunità montana. Il capretto deve essere nato e macellato in Val Vigezzo e deve essere alimentato solo con latte di capra; il suo peso di vendita oscilla tra i 9 ed i 13 kg, attenendosi a queste regole l'allevatore potrà ottenere la concessione del marchio di tipicità della Val Vigezzo per i capretti prodotti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Val Vigezzo.

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

Il patrimonio ovicaprino è presente nella valle da sempre.

Bibliografia:

Bologna Paolo, Mazzi Benito, Zoppis Francesco <i>Piccole storie Ossolane</i> , Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

AA.VV. <i>La capra campa</i> , Comunità Montana Valle Vigezzo, Santa Maria Maggiore, 2000

Bergamaschi Cirillo, <i>La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo</i> , Alberti, Verbania, 1997

Copiatti Fabio, <i>I sentieri del Gusto</i> , Parco Nazionale della Val Grande, 2003

6) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: CARN SECA****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 particolare preparazione a base di carne bovina marinata ed essiccata.. La carne presenta un colore bianco nella parte esterna, dovuto alla farina utilizzata per “vestire” il prodotto prima della vendita, ed un colore rosso bruno all’interno. Al palato il sapore è gradevole, ben equilibrato per l’uso sapiente di sale e spezie.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano tagli magri di carne bovina di razza Bruna. I tagli hanno aspetto irregolare, vengono mondati disossati e lasciati nella loro forma naturale.

Preparazione della concia

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, chiodi garofano, timo selvatico, vino rosso, marsala. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi ammesse dalla legge. La carne viene messa a marinare per una decina di giorni nel vino addizionato delle spezie.

Stagionatura

Dopo la marinatura la carne viene fatta asciugare all’aria per 45-60 giorni, a seconda della pezzatura che può variare da 1.5 a 3 kg.

Qualche giorno prima della vendita viene passata nella farina bianca.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Verbano Cusio Ossola e Valsesia.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, bilancia, celle o cantine per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l’igiene del prodotto.

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

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico storico e statistico di SM il Re di Sardegna*, Torino, 1835 e 1856
Enrico Bianchetti, *L’Ossola inferiore – Notizie storiche e documenti*, Torino, 1878

Categoria B

Prodotto n. 16

7) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: CASTRATO BIELLESE

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

Caratteristiche

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

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

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

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

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

Metodiche di lavorazione

La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il biellese, l'alto canavese, il Verbano Cusio Ossola.

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

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

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

Nell'area del biellese, si hanno notizie relative all'allevamento di pecore e contestuale artigianato laniero fin dal Medioevo. I primi censimenti dell'agricoltura (e del settore ovino in particolare) risalgono alla fine del 1700. Uno standard della *razza biellese* fu definito ufficialmente nel 1959 con un D.M. poi modificato nel 1985.

Bibliografia:

P. Tricerri, *Gli ovini biellesi*, Rivista di Zootecnia, 1927

M. Sodano, *La pastorizia biellese nel 1700 e l'introduzione della razza Merinos*, 1934, Illustrazione

biellese, N.11/12

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

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

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

J. Errante, *Attitudine alla produzione della carne della razza ovina Biellese-II*, Il Vergaro, 1984

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

8) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

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

Caratteristiche

Coniglio di corporatura media, corpo e testa allungati, orecchie di lunghezza massima di 14 cm, con pelo di colore grigio, ventralmente di colorito più chiaro come anche sulla parte inferiore della coda, pelliccia soffice di media lunghezza. È generalmente presente sulla nuca una macchia chiara. Zampe robuste con unghie pigmentate.

Peso dei maschi adulti: intorno ai 4 -5 kg circa. Peso delle femmine adulte: 3-4 kg circa.

Quasi completamente scomparso, si trovano pochi esemplari in purezza.

Metodiche di lavorazione

La lavorazione consiste essenzialmente nella macellazione del capo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Carmagnola (TO) e dintorni..

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli animali venivano allevati in modo tradizionale familiare, estensivo, in conigliere di legno con alimentazione basata su foraggi, erba fieno e scarti delle coltivazioni della frutta, degli ortaggi e della cucina.

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 razza era molto diffusa negli allevamenti piemontesi ancora negli anni '50, poi la presenza è andata calando.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: COPPA COTTA BIELEISA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Coppa Cotta Bieleisa* è un prodotto di salumeria stagionato e cotto, ha una pezzatura di 1.5 -2 kg , una lunghezza di 25-30 cm ed un diametro di 10–12 cm. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosa. Il profumo ed il sapore sono molto delicati.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

La parte anatomica utilizzata è quella costituita dalla porzione muscolare del collo del suino, adiacente alle vertebre cervicali e in parte a quelle toraciche.

La carne viene attentamente mondata per eliminare il grasso in eccesso ed eventuali vasi sanguigni che potrebbero compromettere il processo di maturazione.

Preparazione della Concia e insaccatura

La concia è preparata con sale, chiodi di garofano, noce moscata, cannella e con “droga fiorita”, comprendente diverse varietà di fiori, viene inoltre aggiunto vino bianco che contribuisce al conferimento dell’aroma.

Il nitrato ed il nitrito sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

La carne viene tenuta sotto sale e spezie per almeno 15 giorni, quindi viene insaccata in budello naturale, bondeana.

Cottura

La carne viene avvolta in un canovaccio di lino e cotta in forno per alcune ore a temperatura intorno ai 72 °C, avendo cura di inumidire ogni trenta minuti il canovaccio con vino bianco. Ciò evita la formazione della crosta causata dalla cottura, cosicché la parte esterna ed interna della carne rimangono omogenee. Inoltre, il vino attenua l’azione delle spezie conferendo così al salume un profumo ed un gusto particolarmente delicato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Coppa Cotta bieleisa* è prodotta a Biella e zone limitrofe.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie e forno per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l’igiene del prodotto.

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 è stata reperita documentazione bibliografica riguardante la *Coppa Cotta Bieleisa*, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo.

Categoria B

Prodotto n. 19

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: COTECHINO

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

Caratteristiche

Il *cotechino* è un insaccato a base di carne suina che si consuma dopo cottura. Il nome deriva dalla presenza nell'impasto della cotenna di maiale. Le dimensioni del prodotto prima della cottura sono variabili a seconda del tipo di budello utilizzato per l'insacco, pertanto si può passare da una pezzatura molto piccola, 100 g, a una pezzatura intermedia 200-250 g fino ad una pezzatura intorno ai 350-400 g. La lunghezza del prodotto può variare ed essere compresa tra 8 e 20 cm e il diametro compreso tra 6-8 cm. L'aspetto prima della cottura è quello di un salame fresco, il budello è liscio e privo di muffe. Dopo la cottura il budello viene eliminato prima del consumo e la carne presenta un colore rosato, lucido per la presenza elevata di grasso. Il sapore è caratteristico, molto aromatico per la presenza di spezie, la struttura è morbida e pastosa.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne

La carne utilizzata per la preparazione del cotechino è data dal 25-30% di cotenna, 25-30% di grasso di suino e 40% di magro di testa (collo, gola, testa) e spalla (rifilature non idonee alla produzione di salami).

La carne viene macinata con un coltello avente fori di diametro 8 mm.

La cotenna, per le sue caratteristiche di struttura più dura, viene tritata prima con una piastra avente diametro più grande, pari a 12 mm e poi tritata una seconda volta insieme al resto dell'impasto utilizzando un coltello con fori di diametro inferiore, 8 mm.

Per l'insacco si utilizza budello naturale (dritto bovino, oppure torto).

Preparazione della concia e insacco

Per la preparazione della concia si utilizza sale (max 2,5%), pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, aglio, vino rosso, alcuni produttori preferiscono aromatizzare con il vin brulé.

I conservanti sono usati nel rispetto dei limiti di legge.

Stagionatura

Non esiste una stagionatura vera e propria, dopo una breve (2-3 giorni) asciugatura ad una temperatura compresa tra i 15 e i 18°C ed UR pari 75% +/-5%, il cotechino è pronto per essere consumato. Qualora non venga consumato fresco può essere conservato sottovuoto, a 4°C fino a 45 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN

PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI
In bibliografia è possibile riscontrare ricette e descrizioni relative al rito dell'uccisione del maiale.
Bibliografia: Laura Gras Portinari, <i>Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta</i> , Ed. Mursia, Milano, 1974. Sandro Doglio, <i>Il Dizionario di gastronomia del Piemonte</i> , Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995 Tavo Burat, Giorgio Lozia, <i>L'an-cà da fé (la casa del fuoco)</i> , De Alessi Editore, Biella, 1989

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: FIDIGHIN O FIDEGHINA (MORTADELLA DI FEGATO CRUDA)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Fidighin* è un insaccato di carne suina, caratterizzato dalla presenza di fegato. E' un prodotto di piccole dimensioni, viene conservato sotto strutto.

Un tempo il contenitore usato per la conservazione era un orcio di terracotta, o "doja", riempito di strutto, per rendere morbido il prodotto e proteggerlo dall'ossidazione. Oggi al posto della "doja", vengono utilizzati contenitori adatti agli alimenti in plastica o vetro.

Il *Fidighin* ha una lunghezza di 15-20 cm e un diametro non inferiore a 4 cm, il peso è intorno ai 200 g.

La superficie esterna si presenta di aspetto liscio, priva di piumatura o "muffa bianca", la presenza di grasso di copertura impedisce infatti lo sviluppo delle muffe e mantiene il prodotto morbido al tatto. La fetta presenta un colore del magro tendente al rosso scuro, per la presenza di fegato, il colore del grasso è bianco, i lardelli sono ben distribuiti. La consistenza è morbida, umida adatta ad essere spalmata. Il sapore è intenso, l'aroma pronunciato e caratteristico per la presenza di fegato, ma comunque equilibrato. Viene spesso utilizzata nella "paniscia" novarese in sostituzione del classico "salam 'd la doja".

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Per la preparazione del *Fidighin* tradizionale si utilizzano suini pesanti.

La frazione magra è rappresentata per il 50% da carne intercostale; la parte grassa è data dalla pancetta nella proporzione del 30-40%, la caratteristica è la presenza di fegato nella proporzione tra il 10 e il 20 %.

Le carni, dopo la mondata, vengono tritate con piastre aventi fori di diametro 3-6 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è formata da sale (2.5-2.8%), pepe (0.1%), noce moscata, vino, aglio e altre spezie.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Le carni tritate ed addizionate di spezie vengono insaccate in budello naturale: torte bovine 46-48.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La stufatura ha una durata compresa fra le 12 e le 24 ore ad una temperatura pari a 22-24 °C
- L'asciugatura dura circa 5 giorni, la temperatura è tra i 20 e i 15 °C e l'umidità intorno al 60% +/- 5%
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 18 e i 20 giorni ad una temperatura compresa di 12-15 °C ed UR 75% +/- 5%

Il salame viene quindi conservato sotto grasso.

Il prodotto, per evidenziare le caratteristiche organolettiche della tradizione, deve essere conservato sotto strutto per almeno 3 mesi dalla data di produzione; esso conserva intatte le caratteristiche organolettiche per 12 mesi dalla produzione..

4) ZONA DI PRODUZIONE

Province di Novara, Vercelli e Biella.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie. Per la conservazione del prodotto serve lo strutto che può essere preparato in azienda o acquistato. Se viene preparato in azienda, è necessaria una bollitura di circa 4-5 ore, segue una filtrazione (si separano in questo modo i ciccioli) ed una stabilizzazione con sale. Il grasso può anche essere acquistato in panetti presso aziende specializzate nella produzione di strutto raffinato per alimenti e fuso al bisogno. In entrambi i casi, il grasso deve essere conservato in frigo alla temperatura di 4°C e fuso per l'utilizzo. La scadenza del grasso utilizzato deve essere compatibile con la data di produzione e conseguente scadenza del prodotto da conservare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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 raccolte da uno studio fatto dall'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" per conto della Provincia di Novara.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.

DEROGHE

1) MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (detta anche FIDIGHIN o FIDEGHINA)
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Agente di governo (strutto). Contenitore (<i>doja</i>).
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzate deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche. L'utilizzo in dosi consentite dalla legge di nitrato di sodio (salnitro) è una garanzia contro l'inquinamento microbiologico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: FILETTO BACIATO DI PONZONE O SALAME FILETTO BACIATO****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 particolare salume, composto da un cuore delicato di filetto o sottofiletto di suino, avvolto in pasta di salame ed insaccato in budello naturale. Il peso è di circa 600 g, la lunghezza è compresa tra i 12 e 15 cm e la fetta ha un diametro di circa 8 cm. Al taglio si evidenzia la caratteristica saliente del prodotto caratterizzato dal pezzo anatomico intero (filetto) e la pasta di salame. La fetta presenta un colore rosa intenso e l'aroma è delicato e caratteristico.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Il pezzo anatomico intero è rappresentato dal filetto o sottofiletto di maiale; per la preparazione della pasta del salame vengono utilizzati tagli di coscia e rifilature magre nella proporzione dell' 80% e pancetta e guancia nella proporzione del 20%.

Preparazione della concia e insacco

Il filetto viene marinato per 10 giorni con sale, pepe e spezie, poi viene avvolto nella pasta di salame preparato con una grana media (la piastra utilizzata per macinare la carne ha fori di diametro 10 mm).

I conservanti sono utilizzati nei limiti di legge. Il tutto viene insaccato in budello naturale.

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità dell'ambiente e per la loro durata : stufatura, asciugamento e stagionatura.

Le prime due fasi durano circa una settimana, dopo una prima fase di gocciolamento ad una temperatura intorno ai 20-22 °C. Il prodotto, monitorato giornalmente, viene portato gradualmente ad una temperatura più bassa e ad un valore percentuale di umidità più elevato. Gli aggiustamenti vengono fatti diminuendo la temperatura di 1-2 °C ed alzando l'UR di 2 punti percentuale fino ad ottenere una buona asciugatura del prodotto e ad entrare nella fase finale, in cui la temperatura si mantiene costante intorno a 12 - 14 °C e l'UR tra 75-80% per un periodo che va da un minimo di 30 ad un massimo di 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ponzone (Alessandria)

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: FRISSE (FRESSE) o GRIVE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Le *Frisse* sono polpettine preparate con fegato, frattaglie varie, carnetta (carne intercostale e rifilature di lavorazione) e grasso di maiale, impastate ed avvolte nell'omento (o rete). Le polpettine hanno pezzatura variabile compresa tra 50 e 100 g, possono essere cosparse con farina di mais per evitare che si attacchino le une alle altre. In alcune zone si usa aggiungere dell'uvetta lasciata a bagno nel vino, presenza che conferisce al prodotto un sapore leggermente dolce. Vengono consumate rosolate in padella con burro (oggi anche olio). Secondo le abitudini locali durante la rosolatura può essere aggiunta della cipolla stufata oppure possono essere sfumate con vino bianco, rosso o Marsala. Nel quadrilatero compreso tra Lanzo, Cuorgnè, Volpiano e Caselle si accompagnano sempre con "boudin" (sanguinaccio fresco), salsiccia e polenta.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

Per questa preparazione si utilizzano il fegato, le frattaglie e i ritagli di lavorazione, si aggiunge grasso di gola, lardo e pancetta.

Le parti più dure tra le frattaglie (es. cuore e lingua) vengono lessate ed unite all'impasto e macinate.

La ricetta può variare leggermente tra Langhe e Monferrato, nel primo caso le frisse sono di dimensioni più grosse (100 g) e con impasto meno elaborato, preparato con carne magra, fegato, pasta di salsiccia. La tradizione del Monferrato si caratterizza per una dimensione più piccola, circa 50 g, ed un impasto comprendente anche le frattaglie.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è preparata con sale, pepe, bacche di ginepro, talvolta uvetta (messa prima a bagno nel vino).

Il tutto viene poi inserito nell'omento o rete intestinale del maiale.

Stagionatura

Non esiste una stagionatura, il prodotto viene consumato fresco dopo una rapida cottura in padella.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Frisse* sono prodotte nel Monferrato, nel Canavese e nelle Langhe dove vengono chiamate Grive ed hanno dimensioni leggermente superiore ed una composizione dell'impasto più semplice.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, bilancia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente: pareti, pavimenti e soffitti devono permettere di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

Le *Fresse* o *Frisse*, sono un'altra fra le tante preparazioni per non sprecare nulla del maiale. Sono di origine antichissima tanto che Bartolomeo Scappi nella sua "Opera" del 1570 dà addirittura tre ricette "

per far tommacelle di fegato di porco" che sono simili a quelle attuali. Ne "Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi" del 1766 troviamo invece una ricetta dal titolo "Fegato di vitello alla rete di porco, ossia crépine" che sostanzialmente sono *fresse*.

Bibliografia:

Bartolomeo Scappi, *Opera*, Anastatica Forni, Sala Bolognese, 1981 su originale del 1570

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Massimo Alberini, *Piemontesi a Tavola*, Longanesi & C., Milano, 1967

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore, Biella 1989

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

Giovanna Ruò Berchera, *Una Tavolozza di Sapori Regionali*, Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996.

AA.VV., *Fantasia di sapori (Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo)*, Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, aprile/maggio 1999

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: GALANTINA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Galantina è un termine derivante probabilmente da “gelatina”, utilizzato per indicare animali da cortile, selvaggina o anche pesci, farciti, cotti in brodo, raffreddati e successivamente affettati e posti in gelatina. Le *galantine* più diffuse in Piemonte sono quella di galletto, cappone, gallina giovane e faraona anche se nell’astigiano e in Langa specialmente nei decenni addietro, si preparavano anche galantine di coniglio. Per preparare la *galantina* occorre disossare completamente (dalla schiena) l’animale da cortile considerato il quale non va fiammeggiato per evitare lacerazioni della pelle durante la cottura. Una volta disossato, si prepara la farcia tritando una piccola percentuale di ritagli disossati, altra carne dello stesso tipo ed eventualmente anche una percentuale variabile tra il 20 e il 30% di carne di maiale e/o di vitello. La carne macinata viene amalgamata con uova sbattute, poco formaggio grattugiato, prezzemolo tritato ed eventuali altri aromi, pistacchi non salati spellati (in mancanza, piselli per ottenere un bell’effetto cromatico al momento del taglio). La farcia può anche essere aromatizzata con pochissimo vino bianco o Marsala, o grappa o brandy. Al momento di farcire l’animale da cortile disossato, vengono inseriti all’interno della farcia dei bastoncini di prosciutto cotto o lingua salmistrata, dei bastoncini di lardo ed eventualmente di carota appena scottata o di tartufo nero. In questo modo quando la *galantina* verrà tagliata la fetta avrà un aspetto di “mosaico”. Chiaramente l’aggiunta del tartufo nero (meglio se *Tuber Melanosporum* Vitt.) dona sapori e aromi caratteristici. L’animale farcito viene quindi cucito con spago da cucina, avvolto in un telo bianco e legato in più punti. Viene poi posto a cuocere in brodo già in ebollizione preparato con i suoi ossi, aromi e verdure come per un bollito. Il tempo di cottura varia da un’ora e mezza a due ore e mezza, secondo il peso. A cottura ultimata si lascia ancora un poco nel brodo di cottura poi si lega nuovamente e si fa raffreddare ponendo un peso di 2-3 chilogrammi al di sopra in modo che raffreddando la farcia rimanga ben compatta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte, ma in particolar modo nell’area torinese e canavesana, nell’astigiano e in Langa.

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

Per la preparazione occorrono i classici materiali e attrezzature da cucina: tagliere, coltelli per disossare, tritacarne, bacinelle in acciaio inox, pentole per la cottura, spago da cucina.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Nelle gastronomie e nei ristoranti che la preparano i locali devono essere idonei secondo la vigente normativa sanitaria e a fine cottura occorre provvedere all’abbattimento di temperatura.

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

Le galantine ancora oggi preparate in Piemonte derivano dalla cucina che veniva preparata alla Corte Sabauda e presso le famiglie nobili di un tempo. Preparazioni che con il migliorare delle condizioni economiche si diffusero sia nella ristorazione che, attraverso il personale che lavorava presso le famiglie nobili e i ricettari, anche tra le famiglie borghesi e il ceto medio. A partire dal periodo della “Belle Epoque”, le galantine divennero uno dei piatti che apparivano maggiormente nei menu e, nei decenni

successivi, esse divennero uno dei piatti che non mancava mai in occasione delle ricorrenze e delle feste. Tra gli anni '60 e gli anni '80, le più rinomate gastronomie delle città e cittadine piemontesi, alla vigilia delle festività esponevano in bella mostra, nelle loro vetrine, diverse tipologie di galantine, talvolta intere e talvolta affettate, in gelatina e ben decorate.

Tradizione orale.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, tipografia Favale, Torino, 1854

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese*, Torino, 1898

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola – Itinerario gastronomico da Novara alle Alpi* – Longanesi – Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006

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

3) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: GALLINA BIONDA PIEMONTESE

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

Caratteristiche

Testa di medio sviluppo con cresta a 4 o 6 denti, eretta nel gallo e con pendenza laterale nella gallina. Bargigli cresta e guance sono rossi. Becco e pelle gialli, piumaggio con colorazione abbastanza variabile dal biondo al camosciato. Coda alta e nera nella femmina e bianca o bluastra nel maschio.

Il peso vivo nei galli adulti varia da 2,5 a 3 kg circa, nelle femmine adulte da 2 a 2,5 kg. La razza presenta buona resistenza alle malattie. Produzioni tipiche: pollo, cappone e gallina a fine produzione.

Metodiche di lavorazione

Gli animali venivano e vengono tutt'ora allevati in modo ruspante cioè come animali da cortile, liberi, a terra con alimentazione basata sull'utilizzo di mais e di prodotti della coltivazione delle aziende rurali.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Cuneese (centallo, Villanova, ecc.) ed astigiano.

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

Bibliografia:

Vittorino Vezzani, G. Franceschetti, <i>La selezione della gallina piemontese</i> , Tip. La Stampa, Torino, 1938.

M. Ardium, <i>Le razze avicole in pericolo di estinzione</i> , Informatore Agrario, 1997/4, 69-73

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: LARDO (con cotenna, senza cotenna, alle erbe, nella doja, salato, in salamoia, di Parone, affumicato, steccato, arrotolato ecc.)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Si presenta di forma rettangolare o quadrata, di peso variabile tra 2 e 4 kg, la consistenza è compatta. La parte grassa ha un colore bianco latte, il magro ha un colore che va dal rosa al rosso vivo, determinato dai fasci muscolari. Il *lardo*, macinato o in cubetti (analogamente a quanto avviene per la pancetta), entra a far parte dell'impasto degli insaccati, oppure, dopo adeguata lavorazione, è consumato come antipasto o impiegato in varie preparazioni culinarie. L'odore è delicato, l'aroma debolmente speziato, il sapore dolce esalta le spezie o erbe aromatiche utilizzate. Si consuma anche affettato con fette di pane raffermo riscaldato, castagne lesse, burro e miele. .

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

Il *lardo* rappresenta la parte del grasso sottocutaneo del suino, si presenta di colore bianco rosato con striature rosse nella parte centrale dovuta ai fasci muscolari..

La parte più utilizzata è quella della schiena che va dalla regione cervicale alla groppa. Generalmente la parte più utilizzata è quella dello spallotto, zona in cui il lardo è più spesso.

Si taglia nella dimensione desiderata e può essere lavato con aceto prima della salatura.

Le preparazioni del *lardo* variano molto da zona a zona: esistono *lardi* con la cotenna, altri scotennati, alcuni vengono salati a secco, altri in salamoia.

Preparazione della concia e salagione

Il sale utilizzato è sale marino in dose non superiore al 3% rispetto al peso del taglio utilizzato; al sale vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge; molte sono le tipologie di *lardo* aromatizzati con erbe caratteristiche delle diverse vallate di produzione: alloro, rosmarino, timo, ginepro, aglio.

La salatura a secco dura circa 10 giorni, in salamoia la sosta si protrae da tre a sei mesi.

Stagionatura

Dopo la salatura, il completamento della maturazione dura circa due mesi e avviene sempre in cella frigo ad una temperatura non superiore ai 4°C. A completamento della maturazione, il lardo può essere confezionato sottovuoto e conservato in cella frigo 2-4 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto

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

La tradizione orale conferma la necessità di conservare un prodotto altamente calorico.

Fin dai tempi più antichi veniva utilizzato come grasso in cucina, per insaporire le carni o per insaporire/condire zuppe e minestre povere.

Tra le varie preparazioni, meritano di essere menzionati il Lardo al Rosmarino (Cavour) ed il Lardo della Doja tipico della zona di Ronco Biellese (Biella). Il Lardo della Doja è del tutto peculiare sia per le modalità di preparazione, sia per l'utilizzazione gastronomica. Infatti, il Lardo è posto in una giara di terracotta (*doja*) assieme a sale, spezie e bacche di pino mugo per un periodo di 4-5 mesi, durante il quale assume un colore rosso mattone.

La tradizione popolare ricorda anche l'uso terapeutico di questo prodotto per la cura per esempio del “Fuoco di Sant'Antonio” e per la cura di alcune forme infiammatorie.

Osservando le gabelle dei secoli passati relative ai prodotti presenti sui mercati delle varie città del Piemonte si può notare che il lardo era sempre menzionato. Ne è un esempio la *Lettera della Camera Ducale* di Torino del 1627 (Archivio di Stato 14:2°) che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino che prende in considerazione tre tipologie di lardo.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Riccardo Di Corato, *A Tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, Verbania, 1995

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: LINGUA DI BOVINO COTTA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Lingua di bovino cotta* è una preparazione a base di lingua di vitellone o di bovino adulto. Il peso varia tra 1-1,7 kg, la lunghezza pari a 20 – 35 cm e la larghezza della fetta nella parte maggiore è di circa 7-8 cm.

Presenta un caratteristico colore rosato, il profumo è quello tipico di carne cotta impreziosito dalle spezie presenti nella concia. Il sapore è delicato, ma viene arricchito dalle salse utilizzate per la preparazione gastronomica, si consuma infatti tagliata a fette sottili con salsa verde (“bagnet verd”) o salsa rossa piccante (“bagnet ross”).

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Il taglio anatomico utilizzato è dato dalla lingua di vitellone o bovino adulto. La preparazione prevede un’accurata toelettatura e pulizia a cui segue la salatura.

Preparazione della concia e tecnologia di produzione

Un tempo la salatura avveniva a secco, pertanto le lingue venivano poste in grosse vasche e salate a strati con sale grosso e spezie. Dopo 10 giorni di salatura, vari rivoltamenti e massaggi le lingue venivano lavate in acqua corrente e fatte bollire per circa 2 ore. Oggi si preferisce una salatura mediante salamoia liquida, le moderne tecnologie permettono di velocizzare questi passaggi attraverso l’utilizzo di siringatrice e zangola. La siringatrice permette di introdurre la salamoia liquida in modo rapido ed omogeneo; la zangola permette di effettuare in modo automatico il massaggio e permette di velocizzare la penetrazione di sale.

La cottura avviene in forni che lavorano in corrente di vapore e che permettono di raggiungere i 70°C al cuore del prodotto.

Si noti che si tratta di tecnologie moderne che riproducono il lavoro che l’uomo ha sempre svolto manualmente, come d’altra parte avviene ancora oggi nei piccoli laboratori di trasformazione.

Conservazione

Il prodotto conservato sotto vuoto e in cella frigo ha una vita di circa 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte, in particolare le zone nord – occidentali.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie e attrezzature idonee per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

In molte salumerie del Piemonte si produce la *Lingua cotta* da più di 50 anni.

La lingua cotta in vari modi è riportata su tutti i ricettari di cucina piemontese sia settecenteschi che

ottocenteschi. La lingua cotta e servita con il bagnetto verde o il bagnetto rosso è invece un piatto più popolare, diffuso in quasi tutto il Piemonte e che compare su gran parte dei ricettari piemontesi pubblicati dall'ultimo dopoguerra ad oggi.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Domenico Musci, *100 anni di Menu*, Grafica Santhiense, Santhià, 2006

2) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: LUMACHE DI CHERASCO (LUMACHE DI PIANURA)

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 lumache allevate in aziende generalmente della pianura o di collina. Le lumache devono essere allevate all'aria aperta e alimentate con vegetali freschi, queste condizioni determinano una crescita lenta e un periodo di allevamento lungo delle lumache, aspetti che però si ripercuotono positivamente sulla qualità delle carni rendendole saporite e non flaccide.

Le specie generalmente allevate sono la *Helix pomatia* e la *Helix aspersa* (detta anche vignarola).

Metodiche di lavorazione

Non si segnalano particolari metodiche relative all'allevamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo e di Torino.

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

L'Istituto di Elicoltura esiste a Cherasco dal 1971.

Sui ricettari di cucina piemontese troviamo piatti a base di lumache sin dal Settecento pur non essendo citata la zona di raccolta/produzione.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995

3) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO SAN DALMAZZO)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Sono le lumache raccolte e ingrassate nelle zone di montagna, (esclusivamente di specie *Helix pomatia alpina*) e presentate alla “Fiera Fredda” come ultimo prodotto dell’agricoltura prima della chiusura della stagione dovuta alla pausa invernale. L’attività di raccolta ed ingrasso delle lumache ha fornito da sempre una interessante possibilità di integrazione del reddito alle popolazioni della montagna. Le lumache della specie *Helix pomatia alpina* si presentano generalmente più grosse di quelle delle altre specie. La caratteristica del “pascolo” sui territori montani, e la somministrazione in allevamento di erbe aromatiche prelevate dagli stessi ambienti naturali, le rende eterogenee in termini di dimensioni, di sapore e consistenza delle carni a seconda delle caratteristiche dei vegetali con cui si sono alimentate.

Metodiche di lavorazione

Le lumache, raccolte a mano in ambiente montano, vengono messe in recinti di allevamento e sottoposte a pratiche di ingentilimento delle carni in vista della vendita tardo-autunnale nella fase di opercolatura della conchiglia.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le vallate del cuneese, in particolare nei dintorni di Cuneo.

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

Asportazione di eventuali frammenti di terra o di altre impurità aderenti alla conchiglia, selezionemediaante calibratura e sistemazione in cassette rigorosamente in legno.

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 delle lumache di Borgo San Dalmazzo si tiene da più di 400 anni.

Sui ricettari di cucina piemontese troviamo piatti a base di lumache sin dal Settecento pur non essendo citata la zona di raccolta/produzione.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d’Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L’an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995

Categoria B

Prodotto n. 30

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: MICA

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 particolare salume fatto da un impasto di carne suina e lardo, non insaccato, ma pressato e ricoperto da uno strato di pepe nero e di farina di segale.

La forma è cilindrica, con un diametro di 15-16 cm, un'altezza di 5 cm ed un peso di circa 900 g. Al taglio il colore è rosso vivo con il grasso ben amalgamato alla porzione magra e di colore bianco. La consistenza è compatta, l'aroma pronunciato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

La frazione magra (70-75%) è rappresentata da carne di suino, generalmente ritagli di coscia, spalla, coppa.

La frazione grassa (25-30%) è data dalla pancetta e dal lardo.

La carne dopo la mondata viene tritata con una piastra avente fori da 10 mm.

Preparazione della Concia

La concia è preparata con sale, pepe.

Il nitrato di sodio è utilizzato nelle dosi ammesse dalla legge.

L'impasto viene poi pressato in stampi di acciaio, delle dimensioni di 15- 20 cm di lunghezza e 4-5 cm di altezza e subisce alcuni rivoltamenti. Infine il prodotto ottenuto viene ricoperto di pepe nero e farina di segale.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 12 e le 24 ore ad una temperatura pari a 22-24°C
- L'asciugatura avviene in cella ventilata (17-18°C) per 7-8 giorni, durante i quali il prodotto subisce un rivoltamento giornaliero.
- La stagionatura viene fatta ad una temperatura fra i 3 e 7 °C per almeno 40 giorni. Dopo questo periodo il prodotto, se ben coperto di farina, si conserva anche 7-8 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Montagne della Bassa Valle di Susa (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, bilancia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 è stata reperita documentazione bibliografica, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: 'L MLON****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 particolare insaccato, la cui forma è sferica. L'aspetto ricorda quello di un melone, da cui il nome. In alcune zone è noto con il nome di Mariur, perché preparato in occasione di un evento speciale come il matrimonio. Il peso oscilla da 1,5 a 2,0 kg. È un insaccato di colore scuro, di aspetto asciutto e di consistenza dura e compatta. Veniva preparato durante i mesi freddi per essere ben stagionato fino alla mietitura del grano. L'aroma è speziato, il sapore intenso, ma al contempo delicato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

Le parti utilizzate sono principalmente la spalla, il guanciale, la pancetta e il lardo del suino.

Le proporzioni fra la frazione magra e quella grassa sono 80% e 20%.

La carne viene macinata utilizzando piastre con fori da 10 mm e quindi si aggiungono le spezie.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è costituita da sale fino nella proporzione del 2%, e spezie tra le quali, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe nero e vino rosso. Il vino viene preparato facendolo bollire con le spezie, a fine bollore si aggiungono l'aglio schiacciato e la cannella nelle dosi desiderate. In alcuni casi le carni possono essere aromatizzate anche con la grappa.

Alla concia si aggiunge il nitrato di sodio nella dose ammessa dalla legge.

L'impasto viene insaccato nella vescica del suino e legato a mano con lo spago. La vescica dell'animale viene lavata e conservata con acqua ed aceto fino al momento dell'utilizzo.

La legatura particolare divide l'involucro a spicchi e lo rende simile per aspetto a un melone

Stagionatura

L'asciugatura di questo particolare insaccato viene fatta appoggiando il prodotto su una superficie piana, leggermente rialzata, in modo che l'aria possa lambire il prodotto da tutti i suoi lati (ideale è utilizzare una griglia ricoperta da un canovaccio di tela). Il prodotto non viene appeso, la forma potrebbe subire danneggiamenti.

La stagionatura si protrae fino al raggiungimento di una buona consistenza. Dopo una prima fase di stufatura alla temperatura di 21-22°C ed UR intorno a 68-70%, si procede a un'asciugatura. Durante questa fase i parametri vengono modulati abbassando la temperatura di circa 2°C e facendo aumentare l'umidità di 2 punti percentuali per giorno. Segue la fase di stagionatura, in cui la temperatura si mantiene costante intorno ai 14°C e l'UR tra 75-80%, per un periodo variabile. Il salame infatti può essere consumato dopo una breve stagionatura (circa 20 giorni) oppure stagionato più a lungo (30-35) e conservato sotto grasso fino a sei mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Saluzzese (Cervignasco), Saviglianese (Monasterolo) e alcune zone del Pinerolese (Cavour).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene

del prodotto.

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

Le testimonianze sono pressoché orali.

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

La *mocetta* è sostanzialmente carne salata con una concia di sale, pepe, spezie e stagionata.. I tagli sono molto magri, il colore è rosso intenso o bruno, il profumo è delicato, ma caratteristico a seconda del tipo di carne utilizzato (suino, bovino, ovicaprino, animali selvatici come camoscio o capriolo). La consistenza è leggermente asciutta e il gusto gradevole e saporito. Si presenta di forma e peso ampiamente diversificate a seconda che venga utilizzata la coscia intera o singole parti anatomiche.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si possono scegliere varie tipologie di carne: suino, bovino, ovino, ungulato.

I tagli anatomici più utilizzati sono generalmente fiocco, codino, boccia, si utilizzano sempre tagli molto magri e mondati completamente dal grasso, tendini e connettivo.

La carne viene messa sottosale per minimo tre giorni, ma alcuni produttori della Valsesia arrivano fino a 10 giorni, durante i quali la carne viene girata più volte. Il sale utilizzato normalmente è sale marino medio, per permettere una lenta penetrazione senza la formazione di crosta, la quantità deve essere sufficiente a coprire la carne. In questa fase di prima salatura vengono aggiunti anche i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Preparazione della concia

Nei primi 3 giorni la carne viene esclusivamente salata, in seguito viene messa a bagno nel vino per altri 10 giorni e cosparsa di spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio...) ed erbe aromatiche. La scelta delle spezie, delle erbe e delle rispettive quantità caratterizza i vari prodotti.

Stagionatura

La stagionatura avviene abbastanza rapidamente, la carne viene appesa e lasciata asciugare per 10-20 giorni, a seconda delle dimensioni del pezzo anatomico trattato e della ventilazione delle celle.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È un prodotto diffuso su tutto l'arco alpino in particolare nelle zone della Valsesia, del Verbano Cusio Ossola e dell'Alto Canavese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

La tradizione orale conferma la necessità di conservare le carni provenienti dalla cacciagione o da macellazione forzata in seguito a incidenti degli animali nei luoghi impervi.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)****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 particolare salame a base di carne suina nel cui impasto è presente una percentuale di fegato. Il peso può superare i 2 kg. Il colore della fetta varia dal rosso al bruno. L'aroma può essere più o meno intenso a seconda della quantità di fegato utilizzata.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizza carne magra di suino (40%) proveniente da rifilature, 30% grasso e 20-30% di fegato, il tutto viene tritato con piastre aventi fori pari a 6-8 mm. Il fegato generalmente viene tritato prima con una piastra dotata di fori più grandi per evitare di danneggiarne la struttura. Carne suina e fegato vengono quindi amalgamati insieme.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato, aglio pestato, miscelate al vino rosso caldo. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Il preparato viene poi insaccato in budello dritto di maiale o crespone oppure bondeana.

Stagionatura

Non esiste una vera stagionatura, perché si tratta di un prodotto che subisce un trattamento di cottura.

Pertanto dopo un periodo di stufatura che dura al massimo 12 ore ad una temperatura intorno ai 20-22 °C ed una UR intorno ai 65 %, segue un breve asciugamento.

Alcuni produttori procedono alla cottura immediatamente dopo la fase di insacco.

Cottura

Un tempo il prodotto veniva cotto in abbondante acqua per alcune ore a seconda del peso del prodotto, oggi nelle aziende moderne si preferisce una cottura a vapore fino a 72 °C al cuore del prodotto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Province di Novara e Vercelli

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie, forno a vapore per la cottura o attrezzatura idonea per la cottura tradizionale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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).

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.

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

Si tratta di un particolare salame a base di carne suina nel cui impasto è presente una percentuale di fegato. Il peso si aggira intorno ai 200-300 g, la particolarità consiste nella legatura, infatti dopo l'insacco il salame è piegato ad U e legato al centro. Il colore della fetta varia dal rosso al bruno. L'aroma generalmente è delicato il sapore di fegato equilibrato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizza carne magra di suino (55%) proveniente dalla spalla o dalla regione del collo, 40% grasso e 2-5% di fegato, il tutto viene tagliato con una piastra avente fori da 12 mm. Alcuni produttori utilizzano solo il capocollo e riducono la percentuale di grasso al 20%. Anche la percentuale in fegato può essere più alta (produttori Valle Vigizzo) fino al 10-15%, in tal caso il sapore è più intenso.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano aglio pestato miscelate al vino rosso caldo. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Il preparato viene poi insaccato in budello fine e legato con una legatura particolare ad U. Possono anche essere utilizzati budelli più spessi (budello dritto di maiale o crespone) si otterranno pezzature più grosse da 500-600 g.

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità dell'ambiente e per la loro durata: stufatura, asciugamento e stagionatura.

Le prime due fasi durano complessivamente una settimana, dopo una prima fase di stufatura ad una temperatura intorno ai 20-22 °C ed una UR intorno ai 65 %, segue una fase di asciugamento. Durante questa fase i parametri vengono modulati abbassando la temperatura di circa 2°C e facendo aumentare l'umidità di 2 punti percentuali al giorno. Segue la fase di stagionatura, la temperatura si mantiene costante intorno ai 12-14 °C e l'UR tra 75-80% per circa 2 mesi.

Il prodotto può essere consumato tal quale dopo la fine della stagionatura o dopo lessatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val d'Ossola

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

Bibliografia :

Sottile Nicolao, *Quadro dell'Ossola*, Novara, 1810

Töpffer Rodolphe, *Voyage en zig-zag ou excursions d'un pensionnant dans le cantons suisses et sur le revers italien des Alpes*, Parigi, 1844

Caramella Ercole, *Guida di Pallanza e delle passeggiate dei dintorni*, premiato Stabilimento Tipografico Eredi Vercellini, 1897

AAVV, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, 1931

Bianchetti Enrico, *L'Ossola inferiore*, ristampa anastatica, Bologna, 1980

Pisoni Pier Giacomo, *Verbania premesse medievali*, Alberti Editore, Intra, 1987

AAVV, *Verbanus rassegna per la cultura l'arte e la storia locale*, Alberti Editore, Intra, 1999

Paltani Giuseppe, *Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Verbano Cusio Ossola Alimenti ricchi di Valore*, Provincia VCO, 2008

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

La *Mustardela* è un prodotto tipico della tradizione valdese, viene preparata utilizzando sangue e parti meno pregiate del suino. È un insaccato di colore viola scuro, tendente al nero, di forma cilindrica leggermente ricurvo, di lunghezza pari a 15-25 cm, con diametro di circa 5-6 cm e di peso compreso tra i 350 e 400 g.. La pasta presenta un colore rosso scuro, la consistenza è morbida, il sapore speziato, lievemente dolciastro per la presenza di sangue. Si consuma cotta.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano tutte le parti meno pregiate del maiale: la testa, la pancetta, la lingua, i polmoni, i rognoni, la cotenna. La composizione della *Mustardela* è data dal 15-20% di carne magra, 20-30 % di carne grassa, 20-30% di cotenna e 30% di sangue.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e verdure (cipolle e porri).

Le verdure possono essere aggiunte crude oppure cotte nel grasso dei ciccioli.

Non sono aggiunti conservanti.

Il sangue viene aggiunto all'impasto come ultimo ingrediente e deve avvenire in modo molto rapido per evitare la coagulazione.

Infine il tutto viene insaccato in budelli torti fino ad un peso di 400-500 g. L'insaccato viene legato alle due estremità con spago di canapa 2/8 e fatto lessare per circa 20 minuti a 80-90 °C, l'acqua non deve arrivare all'ebollizione per evitare che il budello si rompa. Segue una fase di raffreddamento.

Stagionatura

Il salume non viene stagionato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è la Val Pellice, comuni di Torre Pellice, Bobbio Pellice, Perosa Argentina, Bibiana

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

La tradizione orale conferma che questo prodotto proviene dalla tradizione occitana, prodotti analoghi si trovano in Francia e in Spagna (vicino ai Pirenei e nella Regione Basca).

Bibliografia:

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, 1974
Gisella e Walter Eynard, *Supa barbetta e altre storie – La cucina delle Valli valdesi*, Vivalda Editori, Torino, 1996

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

La *Paletta* è un particolare prodotto di salumeria, costituito dall'intera frazione muscolare che ha come base anatomica la scapola del suino. Il nome deriva dalla presenza dell'osso piatto della scapola, a forma di pala, per cui il muscolo della spalla che vi sta appoggiato assume una foggia a cucchiaino.

Si consuma preferibilmente cotta, ma può anche essere consumata cruda dopo stagionatura; in tal caso le caratteristiche la rendono paragonabile ad un prosciutto crudo di piccole dimensioni.

Dimensioni del prodotto intero con osso dopo cottura o cruda dopo stagionatura: lunghezza minima 20 cm; larghezza minima 14 cm; peso non inferiore ai 2 kg.

La *Paletta* cotta presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- aspetto esterno: la superficie esterna si presenta di aspetto liscio, privo di piumatura o "muffa bianca";
- aspetto della fetta: il colore del magro è rosato, il colore del grasso si presenta bianco o bianco rosato;
- sapore: piacevole, aroma lievemente pronunciato, ma comunque equilibrato.

La *Paletta* stagionata presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- aspetto esterno: la superficie esterna si presenta di aspetto rugoso, sul budello possono essere presenti muffe bianche dovute alla stagionatura;
- aspetto della fetta: il colore del magro è rosso-rosa, il colore del grasso si presenta bianco o bianco rosato;
- sapore: piacevole, aroma molto pronunciato, speziato, sapido, ma equilibrato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Il taglio anatomico utilizzato è la spalla, da cui si separa la frazione muscolare che sottende la scapola. Il taglio di carne così preparato deve avere un peso non inferiore a 3 kg (compreso l'osso).

La carne viene rifilata, pulita con cura da eventuali tracce di sangue e divisa in due parti. Un tempo la *Paletta* veniva preparata mantenendo l'osso. Oggi solo pochissimi salumieri preparano la *Paletta* mantenendo l'osso, generalmente nella fase di mondatura e rifilatura la carne viene privata dell'osso per semplificare le operazioni di salagione, avere una fetta più compatta e facilitarne il taglio.

Preparazione della concia e insacco

La salagione può avvenire a secco o mediante la preparazione di una vera e propria salamoia.

Nel primo caso, la salagione a secco comporta la distribuzione accurata di una miscela di sale e spezie; nel secondo caso, si tratta di una soluzione in acqua e sale in cui i tagli anatomici restano immersi per un periodo variabile tra 2 e 3 settimane. La carne, in entrambi i casi, viene massaggiata e girata giornalmente per favorire la penetrazione del sale. Le moderne tecnologie permettono di velocizzare questi passaggi attraverso l'utilizzo di siringatrice e zangola. La siringatrice permette di introdurre la salamoia liquida in modo rapido ed omogeneo; la zangola permette di effettuare in modo automatico il massaggio e permette di velocizzare la penetrazione di sale. Si tratta di tecnologie moderne che riproducono il lavoro che l'uomo ha sempre svolto manualmente, come d'altra parte avviene ancora oggi nei piccoli laboratori di trasformazione.

Per la concia viene utilizzato sale (3-5%) e in percentuali variabili tra i vari produttori anche pepe, aglio, noce moscata, rosmarino, alloro, macis, ginepro; alcuni produttori utilizzano vino rosso.

I nitrati ed i nitriti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Non devono essere utilizzati polvere di latte, gelatina alimentare, proteine della carne.

L'insacco avviene in budello naturale, generalmente vescica di bovino.

La legatura è manuale con filo di canapa non candeggiato.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugamento e Stagionatura vera e propria:

- La prima fase ha una durata compresa fra le 12 e le 15 ore ad una temperatura pari a 22-24°C.
- L'asciugamento dura circa 4-5 giorni (massimo una settimana), la temperatura è tra i 18 e i 15 °C e l'umidità intorno al 70% +/-10%.
- La stagionatura per la "Paletta" che viene consumata cotta, si protrae per un periodo variabile tra i 10 e i 20 giorni ad una temperatura tra i 12-15 °C ed UR 75% +/-10%.
La stagionatura per la Paletta che viene consumata cruda, si protrae per un periodo minimo di 2 mesi ad una temperatura tra i 12-15 °C ed UR 75% +/-5 %.

La *Paletta*, come da tradizione, può anche essere conservata sotto strutto.

Cottura

La cottura tradizionale avviene facendo bollire il prodotto in acqua per almeno 3 ore, il prodotto viene immerso in acqua fredda e si porta ad ebollizione. Oggi sono utilizzati anche forni di cottura in corrente di vapore che permettono di cuocere a 72°C al cuore del prodotto.

La maggior parte dei salumieri vende il prodotto dopo la cottura, è comunque possibile acquistare la *Paletta* prima della cottura e completare a livello domestico la preparazione con la bollitura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Biella e provincia.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie, vasche per la cottura o forni in corrente di vapore.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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. Presso il Comune di Coggiola, che vanta le origini della Paletta, esiste un documento del 1400 che cita già il prodotto e ne parla a proposito di un banchetto.

Bibliografia:

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: PANCETTA CON COTENNA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Pancetta con cotenna* ha forma rettangolare, si presenta ripiegata su se stessa in modo da mantenere all'esterno la cotenna e cucita con lo spago; in molti casi viene semplicemente ripiegata a libro e legata. La parte adiposa è di colore bianco, si presenta soda e compatta; nella parete centrale la venatura di colore rosa o rosso vivo è dovuta ai fasci muscolari. Per quanto riguarda le dimensioni la lunghezza è variabile tra i 30 e i 40 cm ed il peso può essere compreso tra i 2,5 e i 5 kg. Il profumo tende allo speziato ed il sapore è caratteristico, dolce tendente al sapido, ma non salato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

La pancetta è costituita dalla parte ventrale del grasso di copertura, o sottocutaneo, del suino, che si estende dalla regione retrosternale a quella inguinale della mezzena, includendo la sola parte laterale della mammella. Oltre alla frazione adiposa sono comprese anche venature rappresentate da fasci muscolari.

Dopo il sezionamento le pancette vengono squadrate e rifilate. La carne prima della salagione generalmente viene lavata con aceto, asciugata e lasciata sostare in cella frigo tra 0 e 2 °C per 24 ore. Si procede quindi alla salagione che avviene a secco.

Preparazione della concia e salagione

La concia base è composta da sale pepe bianco, pepe nero, nitriti nelle dosi previste dalla legge.

Alla concia base possono essere aggiunte anche altre spezie (aglio, ginepro, noce moscata, chiodi di garofano) ed erbe aromatiche.

Il sale viene fatto penetrare con massaggi e viene distribuito lungo tutta la superficie del pezzo. Il massaggio manuale può essere sostituito con il massaggio automatico della zangola.

Stagionatura

Dopo la salagione le pancette sostano in celle tra 3-5 °C per un periodo compreso tra i 10 e i 20 giorni ad un'umidità pari a 70-80% . Successivamente le pancette vengono raschiate per asportare l'eccesso di sale, piegate a libro, a volte cucite con spago, a volte semplicemente legate, oppure arrotolate.

Dopo una breve sosta in cella frigo, segue una fase di asciugatura ad una temperatura pari a 17-20°C e ad una UR pari a 70-80% per 7 giorni. Terminato questo periodo si procede alla stagionatura propriamente detta per almeno 60 giorni ad una temperatura tra i 10 e 14 °C ed UR tra 70-75%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, mortaio per spezie

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE

CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La tradizione orale ha trasmesso nel tempo le antiche ricette contadine, esistono inoltre salumifici che producono pancetta mantenendo le vecchie ricette da più generazioni.

Bibliografia:

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Riccardo Di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, Verbania, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemonte, 1996

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: PRETI (PREIVI, PREIVE, QUAJETTE)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Prete* è un prodotto ottenuto dalla cotenna del maiale, tagliata a rettangoli, insaporita con spezie, trito aromatico e talvolta aglio e legata con spago. Ha una lunghezza di 18-20 cm e diametro di 5-6 cm, un peso variabile tra i 250-450 g. È consumato bollito per insaporire minestre e in particolare zuppe a base di fagioli o ceci. (es: “tofeja” e “cistrà”). Nel Basso Canavese fino alla zona intorno a Cuorné prendono il nome di “quajette”

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La materia prima utilizzata è la cotenna del maiale, che viene tagliata in strisce rettangolari.

Preparazione della concia e insacco

La concia è molto semplice: sale, pepe, salvia, rosmarino, (talvolta aglio) e una miscela di spezie generalmente costituita da chiodi di garofano, cannella e noce moscata oppure con una miscela di spezie acquistata già pronta sotto il nome di “Saporita”. La cotenna viene arrotolata su se stessa e legata con uno spago, non esiste un insacco.

Stagionatura

Questa preparazione non subisce una stagionatura, ma viene consumata fresca, dopo bollitura per insaporire zuppe a base di fagioli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffusa in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

Massimo Alberini, *Piemontesi a Tavola*, Longanesi & C., Milano, 1967

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Ed., 1995

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Giovanna Ruò Berchera, *Una Tavolozza di Sapori Regionali*, Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996

AA.VV., *Fantasia di sapori – Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, 1999

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

Il *prosciutto cotto* è un prodotto diffuso in tutto il Piemonte, è costituito dalla massa muscolare della coscia del maiale sottoposta a salagione e cottura. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosato, generalmente contornata dal grasso di copertura della coscia. La consistenza della fetta è morbida, non secca e non gommosa. Il sapore è delicato, poco salato e con sentore di erbe e spezie.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

La parte anatomica utilizzata è quella costituita dalla coscia del maiale.

La carne viene privata dell'osso, attentamente mondata e rifilata. La carne viene quindi pesata per calcolare la giusta quantità di salamoia da iniettare.

Preparazione della salamoia

Per salamoia si intende una soluzione salina contenente cloruro di sodio, aromi naturali (timo, alloro, ginepro, carota, cipolla, sedano.....) e conservanti (nitrati ed ascorbati) nelle dosi ammesse dalla legge.

La preparazione della salamoia è eseguita a caldo e l'aggiunta dei conservanti viene fatta dopo il raffreddamento.

Fino a non molto tempo fa, ed ancora oggi nei piccoli laboratori artigianali, il metodo di siringatura della salamoia veniva eseguito mediante iniezione direttamente "in vena". Oggi molti laboratori di trasformazione hanno sostituito la siringatura in "vena" con quella eseguita mediante siringatrici automatiche multiaghi, che permettono di introdurre in modo rapido ed uniforme la salamoia in tutto il prodotto.

A questa fase segue un massaggio della carne, da sempre svolto manualmente, come d'altra parte avviene ancora oggi nei piccoli laboratori di trasformazione. Può essere utilizzata la zangola che permette di effettuare in modo automatico il massaggio e di velocizzare la penetrazione del sale.

Dopo il massaggio, il prosciutto viene chiuso in appositi stampi in alluminio, pressato e cotto.

Cottura

La cottura oggi avviene in forni a vapore, un tempo avveniva per semplice bollitura. Le varie tecniche di cottura permettono di arrivare ad una temperatura a cuore del prodotto pari a 71-72°C, la durata della cottura è di circa 10-12 ore, a seconda del peso. Si calcolano 75 minuti per kg di prodotto.

Dopo la cottura il prodotto viene raffreddato e confezionato.

Prima del confezionamento il prosciutto può subire una rapida rifilatura per regolarizzare le superfici, detta in gergo tecnico toelettatura. Viene quindi posto in buste di alluminio che consentono un rapido trattamento termico per garantire una migliore sicurezza microbiologica.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto diffuso in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie, piccola siringatrice manuale o siringatrice multi aghi, forno per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente.

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

In Piemonte esistono salumifici che operano da oltre 50 anni ma la produzione del prosciutto è certamente più antica se Giovanni Vialardi, vice-capocuoco dei Re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II nell'elencare gli "Hors-d'oeuvre" (antipasti) cita, tra gli altri sia il *Giambone cotto e crudo* che il *Presciutto cotto e crudo*. Curioso il fatto che faccia la distinzione tra *Giambone* e *Presciutto* dato che in piemontese il prosciutto cotto viene denominato "giambun". E' possibile che il primo fosse di spalla o viceversa o che il secondo avesse una diversa provenienza.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

L'aspetto è quello di un prosciutto tradizionale, ha forma tondeggiante ed è privo di piedino. La caratteristica principale è che la coscia viene privata dell'osso prima della salatura. Il colore è rosso tendente al rosa, contornato dal bianco della parte grassa; il profumo è intenso, ma con sentori dolci e piacevoli, al palato si rivela sapido, ma equilibrato. Il peso può variare dai 7 ai 12 kg.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano cosce di suino con un peso tra i 12 ed 15 kg. Il prosciutto viene isolato dalla mezzena, secondo un taglio ad arco, viene quindi privato dell'osso e rifilato in modo tale da far ricoprire completamente la carne dalla cotenna. La cucitura a mano garantisce la copertura della cotenna.

Preparazione della concia

Nella concia viene utilizzato sale, pepe, erbe aromatiche di montagna e nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge. La quantità di sale utilizzata è a copertura della coscia; le cosce ricoperte di sale vengono lasciate riposare per tre giorni in un luogo fresco. Dopo il terzo giorno si effettua un massaggio per favorire la penetrazione di sale, la salagione si protrae per circa 15 giorni ed il massaggio é eseguito giornalmente. Segue una giornata di asciugatura ed una pressatura con un peso di circa 3 kg per 3-4 giorni. Si ha poi un riposo di 100 giorni a 3-5°C, con un rivoltamento al giorno. Dopo il riposo, si esegue un lavaggio ed inoltre le cuciture sono stuccate con la sugna.

Stagionatura

La fase di stagionatura si protrae per 15-16 mesi con un rivoltamento alla settimana.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valle di Susa (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, locali per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura sono cantine ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 è stata reperita documentazione bibliografica, la tradizione orale conferma la necessità di conservare le carni. Il prosciutto crudo dell'alta Val Susa rientra nella tradizione alpina di conservazione della carne.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO

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

Caratteristiche

L'aspetto è quello di un prosciutto tradizionale: ha forma tondeggianti a coscia di pollo, privo di piedino. Al termine della stagionatura viene privato dell'osso e legato, per facilitare il taglio della fetta. Il colore è rosso intenso, contornato dal bianco della parte grassa; il profumo è delicato con sentori dolci e piacevoli, al palato si rivela sapido, ma equilibrato.

Metodiche di lavorazione

<i>Preparazione e scelta della carne</i>

Si utilizzano cosce di suino con un peso tra i 12 ed 15 kg. Il prosciutto viene isolato dalla mezzena, secondo un taglio ad arco, e rifilato eliminando il grasso in eccesso.

<i>Preparazione della concia</i>

Nella concia viene utilizzato esclusivamente sale marino, pepe e nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge. La quantità di sale utilizzata è a copertura della coscia, le cosce vengono coperte completamente con sale marino e massaggiate per favorirne l'assorbimento. Durante la salagione, il sale passa dagli strati più superficiali a quelli più profondi, attuando una disidratazione omogenea.

La carne riposa sotto sale in cella ad una temperatura non superiore ai 4 °C per circa 40 giorni; durante tale periodo viene massaggiata giornalmente per favorirne la penetrazione.

<i>Stagionatura</i>

La carne in seguito viene lavata e posta ad asciugare per una giornata, segue la stagionatura in cantine naturali (temperatura media 15°C e UR 65%) per almeno 12 mesi. La parte di prosciutto non protetta da cotenna, viene protetta con un impasto di grasso e pepe detto stucco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Gesso (CN).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, locali per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura sono cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 è stata reperita documentazione scritta relativa a questo prodotto. La tradizione orale conferma la necessità di conservare le carni. Il prosciutto crudo della Valle Gesso rientra nella tradizione alpina di conservazione della carne.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

L'aspetto è quello di un prosciutto tradizionale, ha forma tondeggiante ed è privo di piedino. Al termine della stagionatura viene privato dell'osso e legato, per facilitare il taglio della fetta.

Il colore della fetta è rosato, contornato dal bianco della parte grassa, il profumo è caratteristico, lievemente affumicato, al palato si rivela sapido, ma equilibrato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano cosce di suino pesante con un peso tra i 12 ed 15 kg.

Il prosciutto viene isolato dalla mezzena, secondo un taglio ad arco, e rifilato eliminando il grasso in eccesso.

La carne prima della lavorazione subisce una fase di riposo a circa 7°C per 24 ore.

Preparazione della concia e salatura

Nella concia viene utilizzato sale marino, pepe, cannella, chiodi di garofano e nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge. La quantità di sale utilizzata è a copertura della coscia, le cosce vengono successivamente massaggiate per favorirne l'assorbimento. Durante la salagione il sale passa dagli strati più superficiali a quelli più profondi, attuando una disidratazione omogenea.

La salatura è eseguita per tre volte ad intervalli di circa 10 giorni, con variazioni che dipendono dalle dimensioni dei tagli anatomici, dalle condizioni meteorologiche e dall'esperienza del produttore.

La salatura dura complessivamente circa 30 giorni, durante tale periodo la carne viene mantenuta ad una temperatura di 4 °C.

Affumicatura e stagionatura

La carne in seguito viene lavata ed asciugata per una giornata, quindi si procede all'affumicatura, che avviene in un locale dedicato, utilizzando segatura di faggio e rami di ginepro.

Segue la stagionatura in ambiente naturale (temperatura media 12-14°C e UR 60-65%) per almeno 12 mesi.

La parte di prosciutto non protetta da cotenna viene protetta con un impasto di grasso e pepe detto stucco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Vigizzo.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, locali per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura sono locali con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 prosciutto crudo della Val Vigizzo rientra nella tradizione alpina di conservazione della carne, il processo di affumicatura fatta nel camino di casa era legata alla necessità di favorire una più rapida asciugatura del prodotto.

Bibliografia:

Pier Giacomo Pisoni, *Verbania premesse medievali*, Alberti Editore, Intra, 1987

AAVV, *Verbanus rassegna per la cultura l'arte e la storia locale*, Alberti Editore, Intra, 1999

Paltani Giuseppe, *Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Verbano Cusio Ossola Alimenti ricchi di Valore*, Provincia VCO, 2008

Ercole Caramella, *Guida di Pallanza e delle passeggiate dei dintorni*, premiato Stabilimento Tipografico Eredi Vercellini, 1897

Paolo Bologna, Benito Mazzi, Francesco Zoppis, *Piccole storie Ossolane*, Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

A.V, *La capra campa*, Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigezzo, 2000

Cirillo Bergamaschi, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo*, Verbania, Alberti, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
2) 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.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp dell'operatore.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzata deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.

Categoria B

Prodotto n. 43

2) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: RANE DELLE RISAIE PIEMONTESI

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

Caratteristiche

La coltura del riso nelle terre vercellesi ha portato alla creazione di un ecosistema che ha favorito la proliferazione di rane che venivano poi catturate per il consumo.

Esistevano anche figure di pescatori che erano specializzati nella pesca di tali animali e che vendevano il prodotto sui mercati locali, buona parte del prodotto era invece autoconsumato dalle famiglie degli agricoltori.

Metodiche di lavorazione

Nessuna metodica di allevamento, solo metodi per la cattura o la raccolta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo e di Torino.

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

Testimonianze orali e libri di cucina che ne descrivono le metodologie di preparazione.

L'utilizzo di rane nella cucina Vercellese e Novarese risale all'impianto della coltura del riso in Piemonte. Venivano già commercializzate sul mercato di Torino nel 1627 visto che sono citate sulla *Lettera della Camera Ducale* di Torino che contempla le tasse sui prodotti ivi commercializzati (Archivio di Stato 14: 2°)

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995

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

Il *salame d'asino* è un insaccato preparato con carne di asino e pancetta suina. Il prodotto ha piccole dimensioni: lunghezza 10-15 cm, diametro 4-5 cm e peso pari a 250-300 g. L'impasto è a grana medio fine e la fetta al taglio presenta un colore rosso vivo. La consistenza è generalmente morbida, variabile in funzione del periodo di stagionatura. Il sapore equilibrato e piacevole.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La frazione magra è rappresentata da carne di asino nella proporzione del 70%. I tagli utilizzati provengono dalla regione anatomica della spalla e della coscia. La frazione grassa è data da pancetta suina nella proporzione del 30%.

La carne viene mondata con cura, cercando di ridurre la presenza di tendini e nervetti, quindi tritata con un coltello con piastre avente fori di diametro 8 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è costituita da sale (2,2-2,5%), pepe fine e ed in grani, noce moscata aglio e vino rosso.

I conservati aggiunti rispettano i limiti di legge.

L'insacco avviene in budello torto bovino.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: Stufatura, Asciugatura, Stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata di circa 24 ore ad una temperatura di 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 16 °C e l'umidità compresa tra 85 - 80%.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile da 1 a 3 settimane e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

4 ZONA DI PRODUZIONE

Novarese (Oleggio – Bellinzago) e Vercellese (Borgomanero comuni limitrofi). Astigiano (Moncalvo e Calliano).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle o cantine di stagionatura devono avere pavimenti e pareti in grado di garantire una idonea maturazione e conservazione del prodotto preservando il prodotto da inquinamento sia microbiologico sia chimico.

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

La tradizione orale attesta come il salame di asino sia diffuso in varie zone del Piemonte, soprattutto in quelle aree dove venivano maggiormente utilizzati come animali da soma e a fine carriera venivano macellati per farne salami.

Bibliografia:

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Muzzio, 1990

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

Riccardo Di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1995

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI CAPRA o SUSICCIA ' D CRAVA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La materia prima utilizzata può essere sia capra sia pecora. Si tratta di un prodotto tipico della tradizione della Valsesia, è un insaccato preparato con carne magra di capra o pecora ed una percentuale non superiore al 20% di pancetta di maiale, a cui vengono aggiunti sale e spezie

Si tratta di un salamino di piccola dimensione con un diametro di 4-5 cm ed una lunghezza generalmente non superiore ai 15-20 cm; la pasta è fine e l'aspetto della fetta risulta molto magro. Frequentemente in dialetto viene definito "sausiccia" cioè salsiccia. L'aspetto è di colore rosso piuttosto scuro; mentre l'aroma risente dell'influenza delle spezie impiegate nella concia, che mascherano in parte il sentore di selvatico della carne ovicaprina.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

Un tempo era preparato esclusivamente con carne di capra o pecora, utilizzando tutti i tipi di tagli opportunamente mondati da grasso, connettivo e tendini.

Attualmente, la carne di capra o pecora viene mescolata con il 20% di lardo di maiale per rendere più morbido l'impasto.

In alcune zone, specie nel canavese, la carne magra di capra (50%) viene macinata e mescolata in percentuali variabili con carne di suino e con carne di bovino, mentre la frazione grassa è sempre data da lardo e pancetta nella proporzione del 20%.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio pestato e vino rosso. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

L'insacco avviene in budello naturale, in genere torto bovino, la legatura è manuale.

Stagionatura

Seguono tre momenti importanti per la maturazione del prodotto: la stufatura, l'asciugatura e la stagionatura. Le prime due fasi durano circa una settimana; dopo una prima fase di gocciolamento ad una temperatura intorno ai 20-22 °C, il prodotto, monitorato giornalmente, viene portato gradualmente ad una temperatura più bassa e ad un valore percentuale di umidità più elevato. Gli aggiustamenti vengono fatti diminuendo la temperatura di 1-2°C ed alzando l'UR di 2 punti percentuale fino ad ottenere una buona asciugatura del prodotto e ad entrare nella fase finale, dove la temperatura si mantiene costante intorno a 12- 14°C e l'UR tra 75-80% per un periodo variabile. Il salame infatti può essere consumato dopo una breve stagionatura, (circa 8- 15 giorni), oppure lasciato stagionare a lungo e consumato tagliato a fette sottilissime.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È un prodotto diffuso su tutto l'arco alpino in particolare nelle zone della Valsesia, del Verbano Cusio Ossola e delle Valli di Lanzo, del Canavese e del Biellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere

celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 bibliografia non è molta, ma la tradizione orale conferma la necessità di utilizzare animali a fine carriera e di provvedere alla conservazione della carne.

Bibliografia:

Paolo Bologna, Benito Mazzi, Francesco Zoppis, *Piccole storie Ossolane*, Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Cirillo Bergamaschi, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo*, Verbania, Alberti, 1997

A.V. , *La capra campa*, Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigezzo, 2000

Fabio Copiatti, *I sentieri del Gusto*, Parco Nazionale della Val Grande, 2003

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

Il *salame di cavallo* è un insaccato preparato con carne di cavallo e pancetta suina. La forma e dimensioni del prodotto possono ricordare quelle di un cacciatorino leggermente più grande, lunghezza 12-18 cm, diametro 5-6 cm e peso pari a 350-450 g. L'impasto è a grana medio fine e la fetta, al taglio, presenta un colore rosso vivo con i grani di grasso ben evidenti. La consistenza è generalmente morbida, variabile in funzione del periodo di stagionatura. Il sapore è caratteristico e tendente al dolce.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La frazione magra è rappresentata da carne di cavallo nella proporzione del 70-80%. I tagli utilizzati sono tagli nobili, provengono quasi esclusivamente dalla regione anatomica della coscia e del collo. La frazione grassa è data da pancetta suina nella proporzione del 30-20%.

La carne viene mondata con cura, cercando di ridurre la presenza di tendini e nervetti, e quindi tritata utilizzando un coltello con piastre avente fori di diametro 8 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è costituita da sale (2,2-2,5%), pepe fine e ed in grani, noce moscata, aglio e vino rosso.

I conservati aggiunti rispettano i limiti di legge.

L'insacco avviene in budello torto bovino.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata di circa 24 ore ad una temperatura di 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 16 °C e l'umidità compresa tra 85 - 80%.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile da 1 a 3 settimane, avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

Si tende a non prolungare oltre la stagionatura per evitare che la carne acquisti un colore eccessivamente scuro.

4 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è in particolare il Novarese e l'Astigiano, ma si può trovare un po' in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle o cantine di stagionatura devono avere pavimenti e pareti in grado di garantire una idonea maturazione e conservazione del prodotto, preservandolo da inquinamento sia microbiologico sia chimico.

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

Le testimonianze orali rivelano come in varie zone del Piemonte fosse diffusa la preparazione del salame di cavallo.

Bibliografia:

Mario Soldati, *I racconti del Maresciallo*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1967

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

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

Il *salame di cinghiale* è un insaccato preparato a partire da carne magra di cinghiale e da pancetta e lardo suino. Si tratta di un prodotto poco stagionato e di media pezzatura, ha una lunghezza di 18-20 cm, un diametro di 4-5 cm ed un peso di 250-300 g. La fetta ha un caratteristico colore rosso scuro, il sapore è intenso ma equilibrato, caratterizzato dal tipo di spezie utilizzate per la concia,

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La frazione magra è rappresentata da carne di cinghiale nella proporzione del 70% (+/- 5%), i tagli più utilizzati sono rappresentati dalla spalla, dal capocollo, dalla coscia.

La frazione grassa è data da pancetta e lardo di suino nella proporzione del 30% (+/-5%). La carne di cinghiale viene selezionata e mondata con cura, per limitare la presenza di tendini, quindi viene tritata a grana media (le piastre utilizzate hanno fori pari 10 mm di diametro) insieme alla frazione grassa.

Preparazione della concia e insacco

La concia è composta da sale (2-2,8%), pepe, e varie spezie; spesso viene usato vino rosso aromatizzato con aglio, chiodi di garofano e bacche di ginepro.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

L'insacco avviene in budello naturale, si preferisce un budello non troppo spesso per favorire un' asciugatura più rapida.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 8–24 ore ad una temperatura pari a 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 15 °C, l'umidità compresa tra 60-70%, a seconda delle caratteristiche del prodotto e della situazione climatica. ambientale.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra le 2 e 3 settimane e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso un po' in tutto l'arco pedemontano del Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Per la stagionatura normalmente vengono utilizzate celle condizionate con temperatura ed umidità regolabili.

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 generazioni. Fino agli anni ottanta del secolo

scorso però, i cinghiali in Piemonte non erano così diffusi come attualmente per cui il salame di cinghiale era quasi una rarità, prodotto poco più che a livello familiare e diffuso tra i cacciatori. Negli ultimi anni invece, visto il grande numero di cinghiali che vengono abbattuti, i salami di cinghiali sono facilmente reperibili sul mercato.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

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

Il *Salame del Cios* è un insaccato a base di carne suina. Presenta una pezzatura elevata: peso 1.5-2 kg, lunghezza intorno ai 20 cm e diametro intorno ai 15 cm. Il prodotto è insaccato in budello naturale, intestino cieco, da cui deriva il nome. La superficie esterna è caratterizzata dalla presenza di muffe bianche (piumatura), che sono indice di un corretta maturazione del prodotto. Al taglio, la fetta ha un colore rosso vivo, la pasta ha una macinatura media, i lardelli sono ben evidenti e distribuiti in modo regolare, il sapore è intenso, ma gradevole.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La carne utilizzata è carne di suino sia nella frazione magra, sia nella frazione grassa.

La parte magra proviene dalla regione anatomica della spalla, dalle rifilature per i prosciutti e rappresenta l'80% +/- 5% dell'impasto. La frazione grassa è data dal lardo o dalla pancetta nella proporzione del 20% +/- 5%. La carne viene mondata con cura, al fine di limitare il più possibile la presenza di tendini e nervetti, quindi viene tritata utilizzando piastre aventi fori di diametro 8 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è costituita da sale (1,8-2,2%), pepe fine e in grani, vino rosso aromatizzato con aglio, cannella, chiodi di garofano. Il vino, addizionato con aglio e spezie, riposa per 8-10 ore e dopo filtrazione viene aggiunto all'impasto.

I conservanti utilizzati rispettano i limiti di legge.

L'insacco è caratteristico ed avviene in budello naturale, budello cieco.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata di 24- 48 ore ad una temperatura di 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 16 °C e l'umidità compresa tra 85 - 80%.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile, ma non inferiore ai 3 mesi, e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75% - 80%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Un tempo era prodotto caratteristico di Calosso (AT) e Valle Belbo in genere. Oggi in Calosso non troviamo più produttori, il *Salame del Cios* è rivenduto presso alcuni esercizi commerciali, ma prodotto in altri comuni della Valle Belbo.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle o cantine di stagionatura devono avere pavimenti e pareti in grado di garantire una idonea maturazione e conservazione del

prodotto preservando il prodotto da inquinamento sia microbiologico sia chimico.

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

Bibliografia:

Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia</i> , Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

L. Imbriani, <i>Roseo Piemonte</i> , Editore APS Piemonte

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME COTTO****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 cotto costituito da carne suina sia nella frazione magra che in quella grassa. É un prodotto diffuso in tutto il Piemonte, un tempo era preparato con i tagli meno pregiati della lavorazione del suino.

La forma è cilindrica, la pezzatura molto variabile, il peso può raggiungere i 3-4 kg.

La fetta si presenta compatta ed omogenea, il colore è rosa intenso ed il grasso si presenta generalmente in forma di lardelli, a volte può essere anche macinato.

L'aroma è intenso, caratteristico a seconda del tipo di concia.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La parte magra deriva per la maggior parte dalla spalla, con integrazioni provenienti dai ritagli di lavorazione (anche coscia). La percentuale di magro utilizzata è molto variabile (60 - 80%). La macinatura è grossa, si utilizzano piastre aventi fori di diametro 10-12 mm.

La parte grassa è costituita da gola e lardello scotennato. I lardelli possono essere tagliati a mano, in tal caso i dadini hanno una pezzatura intorno ai 4-6 mm; oppure possono essere tritati a macchina con diametro variabile.

Preparazione della concia e insacco

La concia viene preparata con sale (2%), pepe nero spaccato (0.2%) ed una miscela di aromi che varia a seconda delle diverse zone di produzione (noce moscata, cannella, chiodi di garofano, santoreggia, ecc.). Nella concia viene usato spesso il vino (dolcetto, nebbiolo, barbera a seconda delle zone di produzione, talvolta viene usato anche il marsala, che conferisce un aroma intenso).

La varietà di spezie ed erbe arricchisce il sapore e supplisce alla mancata fermentazione delle carni che avviene nei prodotti crudi e stagionati.

I conservanti sono impiegati nelle dosi ammesse per legge.

Per l'insacco si utilizzano normalmente budelli naturali: il tascone o il bindone, la bondeana nel caso in cui si vogliano produrre pezzature maggiori.

Cottura

Questo prodotto non subisce una stagionatura, ma viene cotto dopo la produzione.

Tradizionalmente la cottura avveniva in acqua a fuoco lento, per evitare la rottura del budello, per il tempo di 1 ora per kg. Oggi la cottura avviene in forni in corrente di vapore fino al raggiungimento di 72 °C al cuore del prodotto.

La conservazione un tempo avveniva in cella frigo nel liquido di bollitura, oggi si preferisce la conservazione sottovuoto che garantisce al prodotto una vita di almeno 30 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto in diverse zone del Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie. La cottura può essere effettuata per bollitura in vasca o a vapore. Nel caso venga effettuata la cottura a vapore è necessario il forno idoneo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

La tradizione orale attesta che alcuni salumifici che ancora oggi producono il salame cotto svolgono la loro attività da diversi decenni.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

INSOR, *Atlante dei prodotti tipici i salumi*, Angeli, 1989

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, Muzzio, 1990

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAM D'LA DOJA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Salam d'la Doja* è un insaccato di carne suina, di piccole dimensioni e conservato sotto strutto.

Ha una lunghezza di 15-20 cm e un diametro non inferiore a 4 cm, il peso è intorno ai 200 g.

Un tempo, il contenitore usato per la conservazione era un orcio di terracotta, o *doja*, riempito di strutto, per rendere morbido il prodotto e proteggerlo dall'ossidazione. Oggi al posto della *doja*, vengono utilizzate vaschette di plastica o di materiale adatto agli alimenti.

La superficie esterna si presenta di aspetto liscio e morbido, priva di piumatura o “muffa bianca”, la presenza di grasso di copertura impedisce infatti lo sviluppo delle muffe e mantiene il prodotto morbido al tatto.

La fetta presenta un colore del magro rosso tendente al rosa, il colore del grasso bianco o bianco rosato, la distribuzione dei lardelli uniforme. Non devono essere presenti buchi dovuti a vuoti d'aria, la mondatura delle carni deve garantire l'assenza di tendini o nervetti.

Sapore piacevole, aroma lievemente pronunciato, ma comunque equilibrato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Per la preparazione del *Salam d'la Doja* si utilizzano suini pesanti.

La frazione magra è rappresentata dal 75% (+/-5%) da carne suina. Si possono utilizzare tutti i tagli, generalmente i tagli più utilizzati sono: la spalla, la coscia, la coppa.

La frazione grassa è data dalla pancetta, dal guanciale e altre parti grasse nella proporzione del 30% (+/-5%).

Le carni vengono mondate in modo tale da eliminare tendini, nervetti e tritate con piastre aventi fori di diametro compreso fra 6-8 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è formata da sale (2,5-2,8%), pepe (0,1%), aglio, noce moscata e vino rosso fermo e altre spezie.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Non viene utilizzata polvere di latte, non vengono aggiunte proteine della carne e non sono utilizzati starter.

Le carni tritate ed addizionate di spezie vengono insaccate in budello naturale: torte bovine 46/48. La legatura avviene a mano.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 12–24 ore ad una temperatura pari a 22-24°C;
- L'asciugatura dura circa 5 giorni, la temperatura è tra i 20 e i 15 °C e l'umidità intorno al 60% +/-5;
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 5 e 7 giorni ad una temperatura tra i 12-15 °C ed UR 75% +/-5.

Il salame viene quindi conservato sotto grasso, come tramandato dalla tradizione contadina.

Il prodotto, per evidenziare le caratteristiche organolettiche della tradizione, deve essere conservato sotto strutto per un periodo di tempo (generalmente 3 mesi) dalla data di produzione, conserva intatte le caratteristiche organolettiche per 12 mesi dalla produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Province di Novara, Vercelli e Biella.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

Per la conservazione del prodotto serve lo strutto che può essere preparato in azienda o acquistato.

Se viene preparato in azienda, è necessaria una bollitura per un minimo di 4-5 ore, segue una filtrazione (si separano in questo modo i ciccioli) ed una stabilizzazione con sale.

Il grasso può anche essere acquistato in panetti presso aziende specializzate nella produzione di strutto raffinato per alimenti e fuso al bisogno.

In entrambi i casi, il grasso deve essere conservato in frigo alla temperatura di 4°C e fuso al momento dell'utilizzo.

La scadenza del grasso utilizzato deve essere compatibile con la data di produzione e conseguente scadenza del prodotto da conservare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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 e raccolte da uno studio fatto dall'Università del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" per conto della Provincia di Novara. Testimonianze di chef e studiosi di gastronomia.

Bibliografia:

Massimo Alberini, *Piemontesi a Tavola*, Longanesi & C., Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

L. Imbriani, *Roseo Piemonte*, Editore APS Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SALAM D'LA DUJA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Agente di governo (strutto). Contenitore (<i>doja</i>).
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzate deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche. L'utilizzo in dosi consentite dalla legge di nitrato di sodio (salnitro) è una garanzia contro l'inquinamento microbiologico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.

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

È un insaccato a base di carne di vacca, di razza Piemontese, dimesse dalla produzione e ingrassate. Ha una lunghezza di circa 20 cm, un diametro di circa 4,5 cm ed un peso compreso tra i 250 g e 400 g. L'impasto è di consistenza soda e di grana fine. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosso vivo, alternato al bianco della parte grassa, che risulta tagliato a cubetti. L'odore è delicato di spezie, il sapore e l'aroma gradevoli ben equilibrati.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

La frazione magra (65%) è rappresentata da carne di vacca Piemontese di età compresa tra i 3 e 5 anni.

I tagli più utilizzati sono: brutto e buono, copertina di spalla, copertina di carrè, copertina di scaramella.

La frazione grassa (35%) è data da lardo spesso di suino pesante.

La carne bovina, dopo attenta mondatura, viene tritata utilizzando piastre con fori di diametro 6-10 mm, il lardo viene tagliato a cubetti, nell'impasto il cubetto è ben definito.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è preparata con sale in dose non superiore al 2%, spezie tra cui pepe, noce moscata, una miscela di droghe miste, nitrato nelle dosi ammesse dalla legge. Nella concia viene abitualmente usato vino rosso, in genere Nebbiolo o Barbera.

L'impasto viene poi insaccato in budello naturale tipo filzetta o punta di rosa.

Stagionatura

Dopo la prima fase di stufatura e asciugatura con temperatura compresa tra i 18 e i 21 °C ed una UR tra i 75-85%, il prodotto viene stagionato per un tempo variabile compreso tra i 35 e 90 giorni. ad una T di 10 °C +/- 2 ed UR 60-80%

4) ZONA DI PRODUZIONE

Areale ristretto compreso tra Carmagnola, Cencenasco e Pralormo.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

Il Salame di Giora (pronuncia Giura), rappresentava un prodotto secondario e caratteristico dell'allevamento dei bovini di razza Piemontese, ottenuto da carne di vacca, non più ritenuta idonea per proseguire la carriera riproduttiva e poteva raggiungere anche 15 anni di età. La vacca, definita *giora*, era, pertanto, sottoposta assieme al bue ad un periodo di ingrasso prima della macellazione. Tale periodo si

concludeva con l'inizio dell'inverno. La produzione di insaccati permetteva una migliore valorizzazione della carne dell'animale, anche dei tagli meno pregiati, prolungandone nel contempo la conservabilità. Le testimonianze sul Salame di Giora risalgono al periodo della seconda guerra mondiale. Attualmente la produzione è molto limitata.

Le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura si sono consolidate nel tempo e sono state tramandate oralmente.

Il comune di Carmagnola ha istituito la sagra della Giora, manifestazione che si svolge nel mese di dicembre, contemporaneamente alla fiera del bovino da carne di razza Piemontese.

Tali azioni ed iniziative hanno rappresentato un ottimo stimolo per produttori e macellai locali, infatti nelle macellerie in occasione delle festività Natalizie i consumatori possono acquistare la carne di Giora.

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

Il *Salame Nobile del Giarolo* è un prodotto di salumeria, costituito da carne suina sia nella frazione grassa sia nella frazione magra. Esistono due tipologie di *Salame Nobile del Giarolo* che si differenziano per il tipo di budello utilizzato e per la stagionatura. Si parla pertanto di *Salame Nobile del Giarolo* e *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito. Il prodotto presenta le seguenti dimensioni:

- *Salame Nobile del Giarolo*, lunghezza minima 350 mm; diametro minimo 60 mm; peso non inferiore a 500 g.

- *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito, lunghezza minima 450 mm; diametro minimo 80; peso non inferiore a 1000 g.

La superficie esterna si presenta di aspetto liscio con caratteristica piumatura o “ muffa bianca” dovuta alla stagionatura. La fetta si caratterizza per un impasto a grana grossa. Il colore del magro è rosso vivo, il colore del grasso si presenta bianco o bianco rosato. Il sapore è piacevole, l’aroma intenso, ma comunque equilibrato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Il *Salame Nobile del Giarolo* è costituito da carne suina sia nella frazione magra sia nella frazione grassa. La frazione magra è rappresentata da carne suina per il 75% (+/-5%). I tagli utilizzati sono la coscia, la coppa, la spalla, occasionalmente anche la lonza ed il filetto. E’ escluso l’utilizzo di carne intercostale. La frazione grassa è data dalla pancetta, dalla gola e altre parti grasse nella proporzione del 25% (+/-5%). Le carni vengono mondate con cura, in modo tale da ridurre la presenza di tendini e nervetti; in seguito le carni sono tritate con piastre aventi fori di diametro compreso fra 10-12 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è formata da sale marino (massimo 2,5%), pepe a grana intera (massimo 0,2%), infuso di aglio fresco in vino rosso (DOC area territoriale “Colli Tortonesi”) filtrato da utilizzarsi in dose non superiore a 15 ml/kg di prodotto.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Non viene utilizzata polvere di latte, non vengono aggiunte proteine della carne.

E’ ammesso l’utilizzo di starter e la conseguente dose in zucchero necessaria per l’attivazione degli stessi.

Le carni tritate ed addizionate di spezie vengono insaccate in budello naturale tipo gentile (*Salame Nobile del Giarolo*) e pelato di scrofa (*Salame Nobile del Giarolo* tipo Cucito).

La legatura avviene a mano con spago naturale e non candeggiato.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l’umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 8 – 12 ore ad una temperatura pari a 20-23°C.
- L’asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 10 °C e l’umidità compresa tra 60-80%, a seconda delle caratteristiche del prodotto e della situazione climatica ambientale.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile: il *Salame Nobile del Giarolo* ha una stagionatura minima di 60 giorni (asciugatura compresa); Il *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito ha una stagionatura minima di 130 giorni (asciugatura compresa). La stagionatura avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

Segue un periodo di affinamento in cantine naturali in cui la temperatura è sempre compresa tra i 10-

15°C e l'umidità varia tra 80-90%. Le cantine di affinamento sono strutture tradizionali, tipiche del territorio, oppure celle condizionate in cui il microclima deve rispettare le caratteristiche della cantina naturale. Le particolari condizioni di temperatura e umidità favoriscono lo sviluppo delle muffe che intervengono nel processo di affinamento.

Per acquisire le caratteristiche organolettiche tipiche il prodotto deve sostare in queste cantine per un periodo minimo di 20 giorni per il *Salame Nobile del Giarolo* e 40 giorni per il *Salame Nobile del Giarolo* tipo cucito.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio compreso tra le Valli Curone Grue, Ossona, Borbera e Spini, tutte a ridosso del Monte Giarolo.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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 è stata reperita documentazione scritta relativamente a questo salame, ma le testimonianze orali delle persone anziane attestano che ha una lunga tradizione e viene prodotto nella zona indicata da molti decenni.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Salame d'Oca* è un particolare insaccato preparato con carne d'oca, carne magra suina e grasso suino. Il peso varia da 1 a 2 kg a seconda del tipo di involucro utilizzato per l'insacco. Si presenta esternamente di colore giallo-oro e di consistenza elevata. La fetta al taglio presenta una struttura compatta, il colore è rosato, il profumo ed il sapore sono delicati con sentore di spezie usati nella concia.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Per la preparazione del *Salame d'oca* si utilizza 1/3 di carne d'oca, 1/3 di carne magra suina proveniente da spalla, collo e capocollo, 1/3 di pancetta o guanciale. La carne dopo mondatura viene macinata a grana medio fine e miscelata con le spezie.

Preparazione della concia insacco

La concia è formata da sale (2%), pepe, aglio, vino.

I conservanti sono usati nei limiti di legge.

Dopo la miscelazione, l'insacco può avvenire o nella pelle del collo o in quella del petto. L'involucro viene poi cucito e legato a mano. La forma e la dimensione dipendono dall'involucro utilizzato. Qualora infatti si utilizzi la pelle del collo la forma è allungata (30-40 cm e diametro di 7-8 cm), qualora si utilizzi la pelle del petto la forma è più schiacciata ed irregolare.

Stagionatura

Generalmente il salame si consuma cotto; dopo l'insacco viene lasciato asciugare per 24 ore e poi cotto a bagnomaria. I tempi di cottura sono proporzionali alle dimensioni del prodotto e la temperatura dell'acqua non supera gli 80°C. In alternativa il *Salame d'Oca* può essere cotto a vapore in forni in corrente di vapore.

Più raramente il *Salame d'Oca* viene consumato crudo, dopo stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Novarese, Vercellese e Casalese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

La tradizione orale è confermata da testimonianze di esperti salumieri che da tempo producono questo prodotto e da foto d'epoca conservate presso gli archivi di alcuni Comuni (es. Carpignano Sesia).

Bibliografia:

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi & C., Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974
Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

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

Il *salame di patate* è un prodotto tipico del Canavese, viene prodotto fra settembre e aprile, prima che le patate comincino a germogliare. È un insaccato morbido a base di carne suina, lardo, patate bollite e spezie. Ha una forma ricurva, di colore chiaro con striature di tonalità che vanno dal grigio al rossastro. Il peso varia da 150 a 200 g. Ha sapore dolce e delicato, struttura morbida, quasi spalmabile.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano le parti meno pregiate: del maiale: pancetta, guanciale e ritagli di carne suina magra (carne intercostale). All'impasto vengono aggiunte le patate bollite. Un tempo la percentuale delle patate era predominante attualmente si utilizzano proporzioni uguali 1/3 carne suina, 1/3 grasso suino, 1/3 patate. In alcune zone le patate sono utilizzate fino al 50%. Nel biellese, si aggiungeva all'impasto una piccola quantità di sangue per dare una colorazione più rosata al prodotto, ingrediente che attualmente non viene più utilizzato.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe, aglio, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e nitrati e antiossidanti nelle dosi ammesse per legge

Infine il tutto viene insaccato in budelli naturali, torti 38/40.

Stagionatura

Il *salame di patate* viene consumato fresco o dopo una breve stagionatura, non oltre i 15 giorni dalla produzione, infatti la presenza delle patate nell'impasto non consente una conservazione maggiore.

Si ricorda inoltre che un tempo il prodotto veniva anche conservato sotto cenere o crusca.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Canavese e alcune zone del Biellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

La tradizione orale conferma che il salame di patate veniva già prodotto nell'Ottocento ed era un modo per le persone meno abbienti per aumentare la quantità di salame aggiungendovi le patate.

Bibliografia:

Anna Gosetti Della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Solares, 1967

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

AA.VV., *Fantasia di sapori – Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, 1999

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

È un prodotto di salumeria cotto, preparato con la frazione magra della testa del suino, da cui il nome. Il peso generalmente non supera il kg ed il diametro della fetta è intorno ai 12 cm. La fetta presenta un colore bruno con evidenti parti grasse. Il profumo è caratteristico, fragrante e delicato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano la frazione magra della testa, la lingua ed il guanciale del maiale. La testa del suino è cotta per lessatura per circa 2 ore a 100°C. La parte carnea, in seguito alla bollitura, si stacca completamente dalle ossa e viene tagliata a mano in piccoli pezzi.

Preparazione della concia

Nella concia viene utilizzato sale, pepe, noce moscata, in alcuni casi scorza di limone e pinoli, si aggiunge vino oppure grappa o brandy.

Stagionatura

Questo prodotto non richiede stagionatura, viene insaccato a caldo nel budello bondeana e messo a raffreddare, si consuma fresco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valli Ossolane, Verbano Cusio Ossola.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, tritacarne, insaccatrice.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura sono locali con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 laboratori di macelleria che producono questo salume da oltre 50 anni. Doveva essere piuttosto diffusa se a metà Ottocento, Giovanni Vialardi, vice-capocuoco dei Re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II di Savoia, tra gli antipasti a base di salumi e insaccati ("ogni sorta di carne salata per Hors-d'oeuvre") contemplava anche il *salame di testa cotta*.

Bibliografia:

Enrico Bianchetti, *L'Ossola inferiore – Notizie storiche e documenti*, Torino, 1878

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico storico e statistico di SM il re di Sardegna*, Torino 1835 e 1856

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Riccardo Di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1995

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI TRIPPA****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 un salame cotto di grandi dimensioni, ma è un prodotto ottenuto esclusivamente dallo stomaco del suino. Ha una lunghezza di circa 30 cm, un diametro di 10-12 cm e un colore rosato. Viene consumata come antipasto affettata e condita con un battuto di olio, sale, pepe, limone e aglio. Talvolta può essere anche usata come base per soffritti.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La materia prima è data dagli stomaci suini che vengono lavati, raschiati, sgrassati e puliti con estrema cura, quindi vengono bolliti in acqua poco salata per un periodo di 6-8 ore. Dopo la bollitura la trippa viene tagliata a strisce sottili, talvolta ancora leggermente salata, messa in stampi e pressata. La lunga cottura favorisce la secrezione di liquidi gelatinosi che, a loro volta, durante la pressatura riempiono gli interstizi favorendo il consolidamento della massa e rendendola idonea ad essere affettata.

Preparazione della concia e insacco

La concia è molto semplice: sale in dosi inferiori al 2%, pepe in quantità inferiore a 0,1%, sedano e carote; la concia viene aggiunta direttamente all'acqua di cottura.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

Dopo la pressatura il prodotto viene insaccato in budello naturale, generalmente bondeana.

Stagionatura

Dopo una rapidissima asciugatura il prodotto è pronto per il consumo, non subisce stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto tipico del comune di Moncalieri (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie, vasche per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

Le testimonianze orali dei commercianti di bestiame che frequentavano il mercato di Moncalieri nei primi anni cinquanta del secolo scorso attestano che la trippa cucinata in vari modi (prevalentemente in insalata, in minestra e in umido) era il piatto principe dei giorni di mercato e anche il *salame di trippa* servito semplicemente affettato o tagliato a strisce e preparato in insalata non mancava mai nelle osterie e nelle trattorie della cittadina. Proprio per questo motivo nel 1969 venne istituita la Confraternita della Trippa di Moncalieri.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Confraternita della Trippa di Moncalieri, *Storia, ricette e attività della Confraternita nel venticinquesimo anniversario dalla fondazione*, M.S. Litografia, Torino, 1994

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

È un insaccato a base di carne bovina, proveniente da animali adulti e non più produttivi. Il nome deriva infatti dal latino taura che significa vacca sterile. Ha una lunghezza di circa 10-15 cm, un diametro di circa 4,5 cm ed un peso compreso tra i 250 e i 300 g. L'impasto è di consistenza media e di grana grossa. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosso vivo, alternato al bianco della parte grassa. L'odore è delicato di spezie, il sapore gradevole ben equilibrato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

La frazione magra (70%+/-5%) è rappresentata da carne di vacca. La frazione grassa (30% +/-5%) è data da lardo spesso di suino pesante o pancetta. La frazione grassa deve sempre essere inferiore al 40%.

La carne bovina, dopo attenta mondatura, viene tritata utilizzando piastre con fori di diametro 8-9 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è preparata con sale (2-2,2%) e spezie tra cui pepe, noce moscata, una miscela di droghe miste, aglio. Il nitrato è utilizzato nelle dosi ammesse dalla legge. Nella concia, talvolta, è utilizzato vino rosso in cui viene posto a macerare l'aglio, che verrà successivamente filtrato.

L'impasto viene poi insaccato in budello naturale bovino tipo torto, la legatura è manuale.

Stagionatura

La stagionatura vera e propria, dura mediamente dai 20 ai 30 giorni; avviene in celle o cantine a temperatura costante di 10-12 °C e con un'umidità relativa del 70-80 %. Il salame di turgia può anche essere consumato fresco al pari di una salsiccia. Il procedimento di lavorazione, stagionatura e conservazione non ha subito mutamenti con il passare del tempo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione riguarda la Valle di Lanzo, il confinante basso Canavese, l'area intorno a Caselle T.se, Valli Ceronda e Casternone.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 nella tradizione alimentare contadina, capace di valorizzare ed utilizzare completamente i beni alimentari a disposizione. 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 o che non poteva essere facilmente venduta, si producevano i salami, che permettevano la conservazione per diverse settimane e potevano essere commercializzati più facilmente.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996

AA.VV., *Fantasia di sapori – Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27 di Itinerari in Piemonte, 1999

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAMET O SALAMETTO CASALINGO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Salamet* è un insaccato di piccola pezzatura, di qualità elevata, costituito da carni magre del suino e dalla pancetta.

Ha un peso che si aggira intorno ai 200 g, un diametro di 4-5 cm ed una lunghezza di circa 15 cm. Si prepara generalmente in corone da otto pezzi.

Si consuma entro 15-20 giorni dal confezionamento e presenta un sapore particolarmente delicato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

La frazione magra (70-75%) è rappresentata da carne scelta di suino. I tagli utilizzati sono quelli della coppa, della spalla, della coscia. La frazione grassa 25-30% è data dalla pancetta.

La carne dopo attenta mondatura, viene tritata utilizzando piastre con fori di diametro medio (6 mm).

Preparazione della Concia e insaccatura

La concia è preparata con sale, pepe, vino rosso. Il vino viene generalmente aromatizzato con spicchi di aglio fresco e filtrato prima dell'uso.

Il nitrato è utilizzato nelle dosi ammesse dalla legge.

L'impasto viene poi insaccato in budello naturale, torte suine 46/48.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 12 – 24 ore ad una temperatura pari a 22-24°C.
- L'asciugatura dura circa 5 giorni, la temperatura è tra i 20 e i 15°C e l'umidità intorno al 60% +/- 5%.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra i 5 e 7 giorni ad una temperatura tra i 12-15°C ed UR 75% +/-5%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Salamet* è prodotto in tutto il Piemonte ed in particolare nella zona di Biella.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali, ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 è stata reperita documentazione bibliografica riguardante il *Salamet*, ma vi sono delle testimonianze orali che ne confermano l'esistenza nel tempo.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE (Muletta monferrina, S. del Monferrato, S. della Val Borbera, al barolo, al tartufo, della Val Curone, della Rosa)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

I salami aromatizzati del Piemonte sono particolari produzioni di salumeria, diffuse sul territorio piemontese, preparate con carne di suino e con tecnologia di produzione paragonabile fra loro.

Le caratteristiche principali che distinguono le varie tipologie sono la concia ed il tipo di insacco.

A seconda del tipo di insacco utilizzato, anche la pezzatura può essere molto diversa. Si può passare da un salame della rosa con peso variabile tra 1,2 e 3,5 kg, ad un salame aromatizzato al tartufo o al barolo con peso intorno ai 400 g, ad un muletta monferrina con peso intorno ai 2 kg. Lunghezza e diametro della fetta variano di conseguenza. La caratteristica che accumuna questi prodotti è la grana medio-grossa della pasta. Per quanto riguarda il sapore e l'aroma, si tratta in generale di prodotti con sapori intensi, ma equilibrati, apprezzati dal consumatore, naturalmente la concia caratterizza in modo diverso i vari prodotti.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Le carni suine utilizzate per la preparazione di questi salumi sono sempre carni scelte di qualità elevata, la frazione magra è data dal 75% +/- 5% ed i tagli usati sono la spalla, la lonza, ma anche la coscia ed il culatello e rifilature magre. La frazione grassa è rappresentata dal 25% +/- 5% e le parti utilizzate sono la pancetta, il guanciale e altri parti grasse.

Preparazione della concia e insacco

La concia è composta da sale (2,5-2,8%) e da spezie in dose e proporzione variabile a seconda delle zone di produzione; generalmente sono presenti pepe bianco, pepe nero, cannella, noce moscata e vino. Anche il vino utilizzato varia da zona a zona, conferendo, con le spezie, specifiche connotazioni organolettiche e tipicità territoriale.

Riguardo all'insacco, i budelli utilizzati sono generalmente di tipo naturale, il calibro può variare molto a seconda del prodotto (es. tipo gentile per Salame della rosa, Cieco per la Muletta, dritto e filzetta per altre preparazioni) e la legatura è manuale.

Stagionatura

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 8 – 24 ore ad una temperatura pari a 20-23°C
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 10°C e l'umidità compresa tra 60-80%. I parametri indicati sono molto ampi, per tener conto delle caratteristiche del prodotto e della situazione climatica ambientale.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra le 2 e le 4 settimane, e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%. Per il salame della Rosa, la stagionatura si protrae a 2-3 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il Piemonte.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle o cantine di stagionatura devono avere pavimenti e pareti in grado di garantire una idonea maturazione e conservazione del prodotto, preservandolo da inquinamento sia microbiologico sia chimico.

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

La tradizione orale tramanda di generazione in generazione le ricette per la preparazione di questi prodotti e molte salumerie ancora oggi producono secondo antiche ricette.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di Cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tipografia G. Favale e C., Torino, 1854

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALAMINO DI VACCA O SAUSICCIA ' D VACA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *salamino di vacca* è un prodotto tipico della tradizione della Valsesia, si tratta di un insaccato preparato con carne magra di vacca ed una percentuale non superiore al 20% di pancetta di maiale, a cui vengono aggiunti sale e spezie. Si tratta di un prodotto di piccola dimensione con un diametro di 4-5 cm ed una lunghezza generalmente non superiore ai 15 cm. Il colore della fetta è rosso rubino, l'aroma è delicato ed il sapore dolce, delicatamente speziato; frequentemente in dialetto viene definito "sausiccia" cioè salsiccia, ma si tratta di un salame crudo a pasta fine. Gli animali utilizzati sono le cosiddette "vacche salamere", bovine a fine carriera.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizza carne magra di bovine adulte, possono essere utilizzati tutti i tagli, purchè mondati e privati di tendini e grasso. La percentuale di magro è elevata, in genere non inferiore all'80%, la frazione grassa (20%) è data dalla pancetta di suino. La carne viene macinata fine con piastre aventi fori di diametro pari a 4,5 mm.

Preparazione della concia e insaccatura

La concia è composta da sale, pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio pestato e vino rosso. Alla concia vengono aggiunti i nitrati nelle dosi previste dalla legge.

Il preparato viene poi insaccato in budello fine e legato con una legatura semplice.

Stagionatura

La stagionatura consiste in tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità dell'ambiente e per la loro durata: stufatura, asciugamento e stagionatura.

Le prime due fasi durano complessivamente una settimana, dopo una prima fase di gocciolamento ad una temperatura intorno ai 20-22°C, il prodotto, monitorato giornalmente, viene portato gradualmente ad una temperatura più bassa e ad un valore percentuale di umidità più elevato. Gli aggiustamenti vengono fatti diminuendo la temperatura di 1-2°C ed alzando l'UR di 2 punti percentuale fino ad ottenere una buona asciugatura del prodotto e ad entrare nella fase finale dove la temperatura si mantiene costante intorno a 12-14 °C e l'UR tra 75-80%. per un periodo variabile.

Il salame infatti può essere consumato dopo una breve stagionatura, (circa 8-15 giorni) oppure lasciato stagionare anche 2-3 mesi e consumato tagliato a fette sottilissime.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i Comuni della Valsesia, alcune zone dell'alessandrino (Cascina Grossa, paesi della Fraschetta, Litta Parodi, Mandrogne) e del Biellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 bibliografia è scarsa, ma la tradizione orale conferma la necessità di utilizzare animali a fine carriera e di provvedere alla conservazione della carne.

Bibliografia:

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (la casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA DI BRA****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, insaccato di piccole dimensioni con un diametro compreso tra i 20 e 30 mm. La superficie è liscia, la lunghezza non inferiore al metro. La caratteristica principale consiste nel fatto che la frazione magra dell'impasto è data da carne magra di vitello, che conferisce un caratteristico colore rosato, i globuli di grasso sono bianchi e l'impasto deve risultare compatto, ma tenero e morbido.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La frazione magra è composta da carni fresche provenienti da vitelli di razza Piemontese. Possono essere utilizzate pance di vitello, copertine e vari i tipi di tagli purchè magri e perfettamente mondati da tendini, grasso e connettivo. La carne magra di vitello viene utilizzata nella misura dell'80%.

La frazione grassa è composta da pancetta di suino ed è utilizzata nella proporzione del 20%.

I tagli di carne selezionati vengono tritati con piastre aventi fori 4-6 mm e quindi uniti alla pancetta per una seconda tritatura.

Preparazione della concia e insaccatura

La miscela delle spezie è costituita da: cannella Ceylon, chiodi di garofano, coriandolo, pimento (pepe della Giamaica), noce moscata, macis, semi carvi (cumino dei prati), aromi naturali nella dose complessiva di 1,6 g. per kg di prodotto, sale 30 g. per kg di prodotto e pepe 2 g per kg di prodotto. Nell' impasto è possibile aggiungere fino al 20% di acqua per favorire una buona miscelazione delle spezie.

Si possono aggiungere conservanti nei limiti previsti dalla legge.

In alcuni casi viene aggiunto formaggio grattugiato e vino. Per quanto concerne l'utilizzo del vino si precisa che si tratta di una pratica più recente per caratterizzare la salsiccia con un vino tipico del territorio quale l'Arneis. Le quantità di formaggio e vino sono variabili.

Stagionatura

Non esiste stagionatura, il prodotto deve essere venduto fresco e può essere conservato per un periodo massimo di 2 giorni alla temperatura di 2°C senza aggiunta di conservanti.

Modalità di consumo

Si consuma tal quale cruda oppure cotta alla griglia, alla piastra, rosolata in padella con pochissimo burro e sfumata con vino bianco o rosso.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Bra e zone limitrofe.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di trasformazione e conservazione del prodotto rispettano quanto previsto dalla normativa.

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 e Regio Decreto: la salsiccia è un prodotto della tradizione braidese, un tempo veniva preparata solo con carne bovina; il maggiore acquirente di questo particolare insaccato era la comunità Ebraica di Cherasco che si approvvigionava dai macellai di Bra. Un Regio Decreto, emanato a seguito dello Statuto Albertino, autorizzava i macellai di Bra ad utilizzare il bovino nella preparazione di <i>salsiccia fresca</i> .
Bibliografia: Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia</i> . Ed. Unioncamere Piemonte, 1996 Luciano Imbriani, <i>Roseo Piemonte</i> , Editore APS Piemonte, 1996

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA 'D COJ o SALAM 'D COJ****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *salsiccia di cavolo* è un insaccato fresco di lunghezza non superiore ai 20 cm, di diametro variabile, compreso tra i 5 e 8 mm, e di peso compreso tra i 350–500 g. La caratteristica principale è quella di essere costituito da carne suina e foglie di cavolo.

La superficie esterna è liscia, priva di muffe, la consistenza è morbida ed il colore rosato. La salsiccia di cavolo viene consumata soltanto dopo cottura ed il sapore è caratteristico.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Un tempo l'impasto era preparato utilizzando soltanto pancetta di suino e foglie di cavolo.

Oggi la *salsiccia di cavolo* è costituita per 1/3 da carne magra di suino (ritagli provenienti dalla spalla o da rifilature per prosciutto), per 1/3 da pancetta e per 1/3 da foglie di cavolo.

Le foglie di cavolo, solo la parte verde, vengono lessate, scolate per allontanare l'eccesso di acqua ed unite alla carne per la macinatura utilizzando un coltello con diametro 8 mm.

Preparazione della concia e insacco

La concia è preparata con sale (2%), pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e talvolta vino bianco secco.

I conservanti utilizzati sono quelli ammessi dalla legge.

Il budello utilizzato è un budello naturale, torto bovino.

Stagionatura

Il prodotto non subisce stagionatura, viene consumato fresco dopo bollitura. La salsiccia di cavolo conservata a 2- 4°C può essere conservata per al massimo 10-15 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Mattie (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

Le testimonianze fornite dalle persone anziane di Mattie attestano che il *salam 'd coj* ha una lunga tradizione. L'aggiunta del cavolo aveva lo scopo di aumentare la quantità di salame prodotto alla stregua del *salam 'd patata* canavesano. La notevole disponibilità in loco di cavoli fece sì che in questa zona ne fosse l'ingrediente aggiuntivo alla pasta di salame.

Bibliografia:

AA.VV., *Le ricette dei nostri vecchi*, Comune e Pro Loco di Mattie, 1998

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SALSICCIA AL FORMENTINO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Salsiccia al Formentino* è un particolare insaccato a base di carne suina che potrebbe essere inserito nella tipologia delle salsicce aromatizzate del Piemonte, ma a differenza delle tipologie di salami ivi descritti, ha come caratteristica peculiare di avere un impasto molto magro. Si presenta come una normale salsiccia, insaccato di piccole dimensioni con un diametro compreso tra i 20 e 30 mm, la superficie è liscia, la lunghezza non inferiore al metro, è aromatizzato con il Formentino, un vino bianco locale.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

La frazione magra è composta da spalla disossata e rifilatura di lavorazioni. La carne magra mondata e ripulita con cura viene utilizzata nella proporzione dell'80%.

La frazione grassa è composta da pancetta di suino nella proporzione del 20%.

I tagli di carne selezionati vengono tritati con piastre aventi fori 6 mm.

Preparazione della concia e insacco

La miscela delle spezie è costituita da sale (2,5%), pepe (0,1%), chiodi di garofano (0,1%), cannella (0,1%), Formentino. Le spezie vengono preparate la sera che precede la lavorazione, per 100 kg di impasto si utilizza 1 litro di Formentino diluito in 24 litri di acqua e addizionato di spezie.

I conservanti sono utilizzati nei limiti di legge.

Stagionatura

Questo prodotto viene consumato fresco, non esiste dunque una stagionatura.

Per la conservazione che dura circa 15 giorni si utilizza il sottovuoto, dopo una sosta di 48-72 h in cella a 2°C .

4) ZONA DI PRODUZIONE

Cossano Belbo (Cuneo).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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.

Bibliografia:

Luciano Imbriani, *Roseo Piemonte*, Editore APS Piemonte, 1996

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

La *salsiccia di riso* è un prodotto povero a base di riso bollito, cotiche e pancetta. La lunghezza non supera i 15 cm, il diametro è compreso tra i 4 e 6 cm ed il peso intorno ai 350 g. La superficie è liscia, priva di piumatura (muffa bianca) ed il colore è rosso scuro per la presenza di sangue tra gli ingredienti. Viene consumata fresca dopo lessatura o dopo un periodo di conservazione sotto grasso nella doja.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Si utilizza riso bollito in sostituzione della parte magra, la frazione grassa è data da cotiche di maiale e pancetta. Il riso viene bollito nell'acqua di cottura delle cotiche e cotto al dente, 10 kg di riso vengono cotti in 30 litri di acqua. Il tutto viene tritato a grana media ed impastato per amalgamare i vari ingredienti.

Preparazione della concia e insacco

La concia è data da sale (2-2,2%), pepe, vino rosso in cui è stato messo aglio in infusione e talvolta sangue. I conservati rispettano i limiti di legge. L'impasto viene insaccato in budello naturale, torto bovino.

Stagionatura

Non esiste una stagionatura vera e propria, ma semplicemente una rapida asciugatura del prodotto. Per l'asciugatura, un tempo veniva utilizzato il calore del fuoco vivo alimentato con legno di ginepro. Le salsicce dopo l'asciugatura potevano essere conservate sotto grasso nel tipo recipiente in terracotta detto doja o consumate fresche dopo lessatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Curino e zone limitrofe e Vercellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia per le spezie e celle per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

Vittorino Barale, *Curino, pagine di storia e di vita di un piccolo paese tra le Rive Rosse biellesi*, Comune di Curino e Centro Studi Biellesi, Tipografia Unione Biellese, Biella, 1975

Felice Cunsolo, *Guida gastronomica d'Italia*, Ist. Geografico De Agostini, Novara, 1975

Sandro Doglio, *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Ed. Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCI (con pane, con patate o 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**

L'aspetto è quello di un salsicciotto di piccole dimensioni, con una lunghezza di 12-15 cm e diametro di 4-5 cm, di colore scuro, per la presenza di sangue, privo di muffe di superficie. Il profumo è delicatamente speziato, il sapore intenso, ma con note di dolce. Si tratta di un insaccato povero, preparato con rifilature di maiale, patate (in alternativa riso o pane) e sangue.

Metodiche di lavorazione*Preparazione, scelta delle carni e della materia prima*

In questo tipo di insaccato si possono utilizzare tutte le parti del maiale, si tratta infatti di un insaccato povero che prevede l'utilizzo di ritagli e rifilature. Un tempo la carne di maiale utilizzata non superava il 40% dell'impasto e la parte più importante era data dalle patate, dal pane oppure dal riso, a seconda delle zone di produzione. Oggi la proporzione utilizzata è cambiata, la carne di maiale rappresenta il 60% dell'impasto. Altro elemento fondamentale nella caratterizzazione del prodotto è l'utilizzo di sangue nella proporzione del 10%.

Una cura particolare richiede la preparazione delle patate da aggiungere all'impasto. Le patate vengono fatte bollire con la buccia per circa 20 minuti; dopo la bollitura vengono sbucciate ancora calde e riposano su un canovaccio di tela per 1 giorno intero. La perdita dell'umidità rende le patate idonee all'impasto.

In alternativa alle patate può essere utilizzato il riso bollito o il pane grattugiato.

Preparazione della Concia e insaccatura

Nella preparazione della concia viene utilizzato sale (2-3%) pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio pestato e vino rosso. L'utilizzo di nitrati e nitriti è quello previsto dalla legge. La dose delle spezie è variabile. Il preparato viene poi miscelato con circa il 10% di sangue. Segue insaccatura, preferibilmente in budello di maiale.

Stagionatura

Il prodotto così ottenuto viene insaccato e viene consumato fresco dopo cottura. Più raramente ed esclusivamente il sanguinaccio con patate può essere lasciato stagionare e consumato tagliato a fette molto sottili. Qualora si scelga di procedere alla stagionatura, è preferibile usare per l'insacco budello di maiale.

La stagionatura avviene ad una temperatura di 10- 4°C ed UR 75-80%. Questa fase è preceduta da un periodo di gocciolamento e stufatura ad una temperatura intorno ai 22°C per almeno 24 ore; segue quindi una graduale diminuzione della temperatura ed aumento dell'UR fino ad entrare nella fase di stagionatura vera e propria.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i Comuni della Valsesia, alcune zone del novarese e del vercellese.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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 è stata reperita documentazione bibliografica relativa a questa tipologia di sanguinacci, ma la tradizione orale conferma la necessità di utilizzare al meglio tutti gli ingredienti poveri del maiale e quindi anche il sangue, per potersi sfamare. La disponibilità di patate, nelle zone montane, e in particolare in Valsesia, ha fatto sì che il *sanguinaccio con patate* diventasse un prodotto tipico delle zone alpine (si pensi per esempio ai sanguinacci valdostani che a seconda della disponibilità di patate o barbabietole potevano contenere l'uno o l'altro ortaggio). Il sanguinaccio con riso e con pane è caratteristico delle zone risicole e di pianura.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCI (con pane, con patate o con riso)
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Riguardano il reperimento della materia prima sangue.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzata deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche. L'utilizzo in dosi consentite dalla legge di nitrato di sodio (salnitro) è una garanzia contro l'inquinamento microbiologico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.

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

La *testa in cassetta* è un particolare prodotto cotto, preparato per utilizzare le parti del maiale rimanenti dopo le produzioni più pregiate. La forma è a parallelepipedo e deriva dagli stampi, un tempo cassette in legno, in cui il trasformato veniva posto a raffreddare. Le dimensioni dipendono pertanto dagli stampi utilizzati, generalmente la lunghezza è di 25-30 cm, la larghezza di 12-15 cm e lo spessore di 7-8 cm. L'aspetto della fetta evidenzia il taglio al coltello della carne, il sapore è caratteristico, l'aroma delicatamente speziato. Il colore può variare dal rosa al rosso, qualora siano stati utilizzati i conservanti ammessi per legge. Oppure il colore può tendere al bruno (colore di carne cotta) qualora la preparazione avvenga senza l'aggiunta di nitriti. È un prodotto che viene consumato freddo tagliato a fette sottili, oppure tiepido a fette più spesse ed accompagnato da un letto di verdure.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta della carne*

Prodotto ottenuto a partire dalla testa di maiale, lingua, gola e grasso di sottogola. Nella zona di Gavi (AL) si può trovare del prodotto ottenuto con prevalenza di muscolo e cuore di bovino.

La testa del maiale, sezionata longitudinalmente, la lingua e il cuore vengono cotti in acqua aromatizzata con verdure (carote, sedano e altri vegetali) per alcune ore. Dopo la cottura, la testa viene disossata a caldo in modo da distaccare tutte le parti cartilaginee. Si effettua quindi il taglio di tutte le parti di carne al coltello e si unisce alla testina. La testina, o maschietta, bollita insieme agli altri tagli, è passata più volte con la mezzaluna fino a diventare semiliquida, anche grazie all'aggiunta di acqua di cottura.

Preparazione della concia e insacco

La concia è preparata con sale, pepe, cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, pinoli, pistacchi, talvolta rum oppure marsala secco, e viene unita all'impasto di carne e testina tritata. Il preparato ancora caldo viene quindi insaccato in budello cieco di manzo (tascone). Un tempo l'impasto non era posto nel tascone, ma rivestito con la rete (omento) e conservato in apposite cassette in legno. Oggi alcuni produttori, che seguono questo metodo tradizionale, mantengono il rivestimento dell'impasto con la rete, ma utilizzano appositi stampi.

La testa viene quindi lasciata in ambiente fresco per circa 12 ore e lievemente pressata.

Conservazione

Si tratta di un prodotto cotto, che non ha subito un processo di stagionatura, si conserva sottovuoto, in cella frigo per un periodo di circa 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è diffusa un po' in tutto il Piemonte, particolari sono le produzioni della zona di Gavi (AL).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, bilancia per le spezie e stampi a molla simili a quelli utilizzati per il prosciutto cotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa.

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

La tradizione orale attesta che questo prodotto ha una lunga tradizione.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*. Ed. Unioncamere Piemontese, 1996.

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE**2) NOME DEL PRODOTTO: VIOLINO (di agnello, di camoscio, di capra)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

L'aspetto è quello di un prosciutto crudo di piccole dimensioni (1,5-2 kg). Si presenta con superficie rugosa, di consistenza dura e colore variabile dal bruno-rossastro al grigio. Al taglio la fetta ha un colore rosso intenso, l'aroma è caratteristico, il sapore gradevole con note di spezie e di selvatico.

Per quanto riguarda il *violino* di camoscio, spesso una parte della coscia non viene rasata per garantire la provenienza della materia prima, in tal caso il costo sul mercato è più elevato.

Si consuma dopo la stagionatura. Il nome *Violino* deriva dalla forma del prodotto e dalla modalità secondo la quale lo si affetta. La tecnica prevede, infatti, di appoggiarlo alla spalla e di tagliarlo con un apposito coltello usato come l'archetto con cui si suona il violino. Il prodotto non è affumicato.

Metodiche di lavorazione*Preparazione e scelta delle carni*

Il pezzo anatomico utilizzato è la coscia completa di osso, in alternativa può essere anche utilizzata la spalla. I tagli anatomici scelti sono preparati con un'attenta rifilatura.

Preparazione della concia e salagione

Nella concia si utilizzano sale a coprire, nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge, pepe, alloro, rosmarino, bacche di ginepro e erbe aromatiche. Il dosaggio delle spezie varia è variabile.

La coscia con osso viene messa sottosale per almeno 10 giorni, in cella ad una temperatura di 4°C; durante questa fase la carne viene girata più volte e massaggiata.

Stagionatura

Terminata la fase di salatura, le cosce vengono lavate, asciugate per iniziare la fase di stagionatura. La stagionatura dura circa 60 giorni in celle o in cantine naturali con umidità intorno al 70% e temperatura compresa tra i 10 e 15°C. Il prodotto non è affumicato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È un prodotto diffuso su tutto l'arco alpino, in particolare nelle zone della Valsesia, nel Verbano Cusio e Ossola.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria : coltelli adatti alla rifilatura della carne, bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

Paolo Bologna, Benito Mazzi, Francesco Zoppis, *Piccole storie Ossolane*, Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

Cirillo Bergamaschi, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo*, Verbania, Alberti, 1997
A.V., *La capra campa*, Comunità Montana Valle Vigezzo, Santa Maria Maggiore, 2000
Fabio Copiatti, *I sentieri del Gusto*, Parco Nazionale della Val Grande, 2003

DEROGHE

NOME DEL PRODOTTO: VIOLINO (di agnello, di camoscio, di capra)
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Nessuna segnalazione per quanto riguarda il <i>Violino</i> preparato con carne di agnello e capra, mentre per quanto riguarda il <i>Violino</i> di camoscio deroga per la possibilità di non rasare completamente la coscia dell'animale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzata deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo rendono il prodotto sicuro per il consumatore.

1) CATEGORIA: CONDIMENTI**2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNA CÀODA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

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

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

Fatto sciogliere il burro in un tegame su un fornello a fuoco molto dolce, si unisce l'aglio e lo si fa cuocere, senza, però, farlo colorire. L'olio non deve mai friggere; se dovesse succedere, spegnere un momento la fiamma e poi riaccendere. Un tempo la cottura dell'aglio veniva fatta nel "fojot" (tegame in terracotta) mantenuto sul bordo della stufa (meno caldo). Quando l'aglio comincia a disfarsi, si aggiungono i filetti di acciuga e si versa l'olio un po' alla volta. Si procede mescolando lentamente con un cucchiaino di legno: la *Bagna Càuda* dovrà, cuocere a bassissima temperatura finché le acciughe si saranno completamente sciolte.

La *Bagna Càuda* è servita in singoli appositi tegamini di coccio posti su piccoli fornelli. E' servita con verdure crude e cotte (le più utilizzate sono: peperoni (crudi, cotti al forno e conservati sotto "raspa"), verza cruda, cuore di cardo crudo e coste esterne cotte, topinambur crudi affettati sottili, patate lesse, cipolle e barbabietole rosse cotte al forno, cavolfiore cotto.

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

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Bagna Càuda* è un condimento tradizionale del Piemonte.

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

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

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

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

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

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

Si dice che, anche in passato, vi fossero varianti alla ricetta originale, e, in particolare, si desidera ricordare la "*Bagna Càuda* Madama Reale". Si narra, ma, probabilmente, non ne esiste un documento, che la famosa "Madama Reale" (Giovanna Battista di Savoia-Nemours, seconda "Madama Reale", reggente per il figlio, Vittorio Amedeo II, dal 1675 al 1684) si fosse innamorata della *Bagna Càuda* preparata dai contadini e ne avesse richiesto la preparazione a Corte, per gli spuntini suoi e delle sue Dame, trasfigurandola a suo piacere e capriccio. Il risultato pare fosse un piatto pomposo e barocco, del tutto estraneo allo spirito ed al significato della vera *Bagna Càuda*.

Il condimento era presentato in vasellami di porcellana antica, argento e cristallo ed era servito, dicono, nel ridotto o nel salotto del teatro, proprio dietro al palco ducale, diffondendo intensi profumi di aglio.

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

Bibliografia:

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte*, Franco Muzzio Editore, Padova, 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995

Università della Terza Età, *Ricette della Tradizione Valsusina*, Ed Morra, Condove, 2000 (II edizione)

Giovanni Gorla, *La Bagna Caoda*, Diffusione Immagine, 1999

1) CATEGORIA: CONDIMENTI**2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNET ROS (Bagnet 'd tòmatiche)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il *Bagnet Ros* è una salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagnano le carni bollite ma, che, talvolta, è consumata sul pane.

Per preparare il *Bagnet Ros* occorrono: 6 pomodori maturi, 1 cipolla grossa, 2 spicchi di aglio, una carota, olio di oliva, aceto di vino, peperoncino rosso, zucchero, sale.

Lavati e tritati i pomodori, la carota, la cipolla e l'aglio, si uniscono un pizzico di peperoncino, un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di zucchero, sale e olio di oliva. Si pone il tutto in un recipiente e si lascia cuocere a fuoco lento, per circa tre ore, finché la salsa raggiunge una certa densità. Si passano, quindi, le verdure al setaccio, si unisce altro olio di oliva, ed, ancora, un po' di sale.

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Bagnet Ros* è un condimento tradizionale della cucina piemontese.

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

In Piemonte, il *Bagnet Ros*, da sempre, accompagna un piatto della tradizione: il Bollito alla Piemontese.

Bibliografia:

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte*, Franco Muzzio Editore, Padova, 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995

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

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

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

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

Il *Bagnet Vert* deve risultare piuttosto liquido e, prima del consumo, si lascia riposare per un giorno. Può anche essere conservata in vasetti di vetro a chiusura ermetica per qualche tempo (versandovi sopra un filo di olio).

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Bagnet Vert* è un condimento tradizionale della cucina piemontese.

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

In Piemonte, il *Bagnet Vert*, da sempre, accompagna un piatto della tradizione: il Bollito alla Piemontese.

Bibliografia:

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

1) CATEGORIA: CONDIMENTI**2) NOME DEL PRODOTTO: MOSTARDA DI MELE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

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

Dopo la raccolta, le mele vengono lasciate maturare ancora per circa un mese. Si procede alla schiacciatura con una macchina a cilindri dentati e si passa la poltiglia ottenuta in un comune torchio.

Il succo deve essere immediatamente portato a bollore per impedire l'inizio della fermentazione in un grosso paiolo di rame della capienza di almeno 70 litri (attualmente esso è sostituito da eguale paiolo in acciaio inox). Avvenuto il bollore, si procede ad una schiumatura per eliminare le eventuali impurità (semi, parti di polpa o di buccia) che sono rimaste nel succo e si lascia consumare a fuoco lento per un tempo variabile dalle 15 alle 18 ore. Questa variabilità è dovuta alla concentrazione di zuccheri presenti nel frutto.

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

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

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

La *mostarda di mele* va messa, ancora calda, in vasetti di vetro a chiusura ermetica e, per sua natura, si conserva intatta per decenni senza rischio di formazioni di muffe o di alterazione del prodotto. Il vaso aperto può essere richiuso dopo l'utilizzo senza che il prodotto subisca rischi per il consumatore.

Pertanto, il prodotto si altera in pochi giorni nel caso di contatto con acqua, anche solamente immergendo un cucchiaino bagnato nel vasetto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

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

Bibliografia:

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997

Marco Maffeo, *Pum e pumme – meli e mele nel biellese*, Biebi, 1999

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

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

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

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

4) ZONA DI PRODUZIONE

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

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

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

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

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

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

La *cognà* era la salsa dei poveri; in autunno si raccoglievano tutti gli avanzi di frutta e l'uva rimasta sui filari, dopo la vendemmia, e si cuocevano. La frutta sana si ritirava in dispensa per l'inverno.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, tipografia Favale di Torino, 1863

Francesco Caire, *Cucina Monferrina*, Editrice Monferrato, edizioni Piemme.

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

Il *Beddo* è un formaggio a latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento, a pasta molle, di breve stagionatura di forma cilindrica bassa ed allargata.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,0 kg, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 18,0 a 30,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina e leggermente rugosa (detta "camisa", legata alla stagionatura su "paglia di fieno") nel formaggio dopo 5–6 giorni di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una sola munta, messo ad affiorare in bacinelle di affioramento, durata affioramento di 12 ore a temperatura fresca (8–12 °C). Terminato il periodo di affioramento si sottrae manualmente la crema di affioramento e si procede alla coagulazione.

Coagulazione: temperatura del latte 25–30 °C la quantità di caglio mediamente è di 15–20 cc ogni 100 litri di latte, il coagulo deve essere compatto e sodo (durata media 30–40 minuti).

Lavorazione in caldaia: si effettua un'unica rottura, anticamente con frusta in legno, oggi con attrezzature in inox. Il granulo di cagliata finale deve essere come una noce, si lascia riposare sotto siero per 5 minuti, prima di proseguire con la estrazione.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare (anticamente in ferro) tramite mestolo forato, si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 24 ore a temperatura ambiente. Successivamente si rovesciano le forme su assi in legno (preferibilmente abete), coperti con uno strato di circa 1 cm di "paglia di fieno" pulita e ben essiccata (raccolta nelle zone collinari e montane), la paglia consente uno sgocciolamento progressivo ed una stagionatura uniforme.

Stagionatura: la stagionatura è su assi di legno, con uno strato di fieno per minimo 7 giorni, avendo cura di rivoltare il formaggio ogni giorno e di sostituire il fieno umido. Dopo alcuni giorni, il *Beddo* si ricopre di muffetta bianca, che successivamente passerà ad un colore leggermente paglierino (detta "camisa"). Di norma si consuma nell'arco di 15 giorni dalla produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana "Valle Cervo La Bürsch", particolarmente nel comune di Pralungo, nella provincia di Biella specie nella Valle Oropa.

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

Fieno (di collina o montagna) per la stagionatura, assi di legno, bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali, salvaguardando l'igiene di

produzione.

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

Inoltre, dalle testimonianze verbali assunte presso persone anziane è emerso che la produzione del Beddo avveniva già dalla metà del secolo XVIII ed i primi produttori furono dei margari di Candelo che nel periodo estivo si trasferivano con le loro mandrie all'alpeggio Zucca di Sant'Eurosia nel comune di Pralungo.

Bibliografia:

Tavo Burat, *Vie gastronomiche del Biellese*, in "Vie del Biellese", 1966

Tavo Burat, *Polenta feriale e festiva*, in "Apollo bongustaio", 1966

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fè (La casa del fuoco)*, 1989

Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BEDDO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paioli in rame per l'affioramento e la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas. Fieno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte e di "stufatura ambiente" fuori caldaia, impiego del fieno per la stagionatura già su formaggio fresco.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Qualità del latte di partenza, condizioni igieniche caseificio e attenzione al fieno utilizzato. Ottima pulizia assi di legno.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDEZZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni, quanto segue. Il prodotto risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di <i>Salmonella</i> spp e di <i>Listeria monocytogenes</i> ; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, dai risultati, si evince che il prodotto può contenere elevate cariche di indicatori di contaminazione fecale (<i>E. coli</i> fino a 10.000 ufc/gr) e ambientali (Stafilococchi coagulasi positivi fino a 1.000 ufc/gr). In relazione a questi ultimi, tuttavia bisogna sottolineare che nessuna positività per enterotossina stafilococcica è stata rilevata. Tuttavia, considerando tali risultati in relazione al processo produttivo, che prevede alcune fasi a rischio (ad esempio l'uso di latte crudo, la stagionatura sotto paglia, e su assi di legno, la brevissima stagionatura del prodotto) il prodotto può essere quindi considerato di qualità igienica media. Inoltre, è opportuno considerare l'elevata concentrazione di microflora lattica presente nel prodotto, che svolge azione positiva per il consumatore.

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

Il *Bèggia* è un formaggio a latte ovino crudo ed intero a pasta semimorbida di breve stagionatura di forma cilindrica.

La razza di pecore impiegata per la produzione del latte è la Frabosana-Roaschina.

Dimensioni: peso da 1,0 a 2,0 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 15,0 a 25,0 cm.

Crosta: liscia, di colore paglierino.

Pasta: bianca, compatta, di media consistenza, con alcune aperture di pasta poco diffuse.

Sapore: dolce di latte ovino, delicato con richiami alle essenze foraggiere di montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una o due mungiture (mantenuta a temperatura fredda sino alla caseificazione).

Coagulazione: temperatura del latte 35–36 °C, la quantità di caglio deve essere sufficiente per ottenere in circa un'ora un coagulo ben compatto e sodo.

Lavorazione in caldaia: si effettuano due rotture separate da una breve sosta. Il granulo di cagliata finale deve essere della dimensione di un chicco di riso. Si procede ad una raccolta della cagliata sotto siero a fine rottura definita in dialetto “arciampè”.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare, è possibile effettuare una rottura della cagliata dopo averla estratta per migliorare il dissieramento. La salatura è di norma manuale con sale fino o grosso, è possibile, come nel passato, effettuare la salatura in contenitori in legno.

Stagionatura: si stagiona il *Bèggia* su assi di legno avendo cura di rivoltare il formaggio ogni giorno. La stagionatura deve protrarsi per almeno 30 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio montano delle province di Cuneo e Torino.

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

Assi di legno, tele in materiale naturale, caldaie di lavorazione in rame e contenitori in legno per la salatura.

7) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Libro “N’Arciam d’Anima” autore: Mario Fantino – Edizioni Valados Usitanos

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BÈGGIA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paioli in rame per la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas. Tele in materiale naturale per la formatura. Contenitori in legno per la salatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Non esistono ricerche specifiche su questo prodotto essendo un prodotto caseario storico ma attualmente non più prodotto. Si tratta di un formaggio a latte crudo a breve stagionatura, quindi con una tecnica casearia che non prevede passaggi tecnologici che possano mettere particolarmente a rischio la sicurezza sanitaria del consumatore. Occorre rispettare le normative vigenti con attenzione in particolare alle caratteristiche microbiologiche del latte (crudo) di partenza.

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

Il *Bettelmatt* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo, proveniente dal latte di una sola mungitura, a pasta semidura, pressata, a media stagionatura, si presenta di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane.

Dimensioni: peso da 4,0 a 6,0 kg, scalzo da 7,0 a 8,0 cm. e diametro da 25,0 a 35,0 cm.

Crosta: liscia, regolare e di colore grigio-ocra.

Pasta: di struttura elastica e morbida, occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, colorazione giallo paglierino.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il Bettelmatt è ottenuto esclusivamente da latte vaccino, crudo ed intero, proveniente da una sola mungitura, è caseificato due volte al giorno, solo in alpeggio, nel periodo da inizio luglio e metà settembre.

Coagulazione: il latte, per la coagulazione, viene impiegato a temperatura di mungitura, si usa esclusivamente caglio di vitello naturale, la quantità è in relazione ad una durata di caseificazione variabile tra 45 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli in dimensioni di mais/riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. E' obbligatoria una semicottura della cagliata sino al raggiungimento di 45–48°C.

Lavorazione fuori caldaia: si estrae la cagliata, a blocchi, che viene disposta in una tela e formata attraverso una fascera. Il formaggio così formato, subisce una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata, per una durata massima di 12 ore. La salatura può essere effettuata sia a secco che in salamoia.

Stagionatura: si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura possono essere di legno. La stagionatura minima è di 60 giorni

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Antigorio-Formazza, provincia del Verbano-Cusio-Ossola.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE

CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

In epoche passate il formaggio Bettelmatt veniva anche denominato Battelmatt (I Formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta – Giovanni Delforno).

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Doglio Sandro, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV. *Il formaggio ossolano*, Aprile 2002 (supplemento al n° 31 di Quaderni delle Regione Piemonte – Agricoltura)

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BETTELMATT
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il <i>Bettelmatt</i> , come formaggio di pasta semidura a medio-lunga stagionatura può essere sicuramente inserito in una fascia di prodotti ad alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

Il Boves è un formaggio a latte vaccino crudo ed intero, eventualmente miscelato con una percentuale di latte di capra o pecora, di breve stagionatura ha una forma cilindrica abbastanza regolare.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,2 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 13,0 a 15,0 cm.

Crosta: assente nel prodotto fresco, dura e giallognola in quello stagionato.

Pasta: la pasta si presenta morbida e cremosa di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di stagionatura, compatta e talora con piccole occhiature.

Sapore: fragrante di latte e di burro, nel formaggio stagionato i sapori sono più pronunciati.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si utilizza latte di vacca intero crudo, in estate può essere miscelato con latte di capra o pecora.

Coagulazione: la temperatura deve essere di circa 30°C e la durata è di 90 minuti, si coagula con caglio liquido di vitello.

Lavorazione in caldaia: si pratica una rottura unica sino a dimensione di chicco di riso, in seguito si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia, si estrae una quota di siero che si riscalda a circa 40°C e si rimette in caldaia.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata, estratta e depositata nello stampo, viene pressata manualmente e si versa sul formaggio ancora una quantità del siero riscaldato precedentemente. Si rivolta e si sala a secco per circa 12 ore.

Stagionatura: dopo un giorno dalla produzione, il prodotto fresco è pronto per il consumo, in questo momento è dolce e morbido, altrimenti viene destinato alla stagionatura, in cantina su assi di legno, per una durata di circa 30 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Boves (provincia di Cuneo) e aree limitrofe.

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

Caldaie di lavorazione in rame, tele naturali e assi di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996
AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BOVES
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in tessuto naturale, assi e stampi in legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Nelle produzioni a latte crudo la qualità della materia prima latte è prioritaria. Non evidenziando rischi e pericoli collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio <i>Boves</i> già da diversi anni non viene prodotto se non per autoconsumo, da poche piccole aziende agricole, di conseguenza non è mai stato avviato un lavoro di valutazione dei requisiti di salubrità e sicurezza. La tecnologia adottata, in aggiunta alla positiva tecnica di “riscaldamento“ della cagliata tramite il siero caldo, fanno supporre che, partendo da una idonea materia prima latte, il formaggio risponda ai requisiti.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO LATTICO PIEMONTESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il formaggio *Caprino Lattico Piemontese* è la denominazione che raggruppa produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nelle tipologie casearie genericamente definite come “lattiche”. In Piemonte l'allevamento della capra da latte non ha mai avuto una evoluzione paragonabile a quella vaccina. In molti casi la tecnologia casearia non era dissimile da quella applicata con il latte di vacca, generalmente ne differiva la pezzatura finale del formaggio e, di norma, se ne diminuiva anche la stagionatura. Negli ultimi decenni si è diffusa anche la versione tecnologica definita “a coagulazione lattica”, storicamente appartenente al formaggio conosciuto anche come “Formaggetta”. Con il nome *Caprino Lattico Piemontese* si vuole raggruppare tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma tradizionalmente presenti sul territorio piemontese. La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine “coagulazione lattica” e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche.

Il *Caprino Lattico Piemontese* è un formaggio a puro latte caprino intero, sia crudo che pastorizzato, la forma è variabile, frequentemente cilindrica e la stagionatura va da pochi giorni sino a 2 – 3 mesi.

Dimensioni: di norma sono formaggi di piccola pezzatura dai 100 ai 500 g circa, ma possono raggiungere anche 1 – 2 kg.

Crosta: assente nelle versioni fresche, diventa presente nei formaggi con più di due settimane di stagionatura, si manifesta con superficie liscia o leggermente rugosa, frequentemente fiorita da muffe nobili casearie, più raramente di colore aranciato.

Pasta: colore bianco/avorio, umida e priva di occhiature nei formaggi freschi, più compatta anche se comunque ancora di una buona umidità, nei formaggi più stagionati. Raramente molto asciutta in formaggi di alcuni mesi.

Sapore: dolce, leggermente acidulino nelle produzioni giovani, di sapore più intenso nei formaggi stagionati ma quasi mai raggiunge uno sgradevole gusto di caprone (il consumatore, erroneamente, associa il latte di capra a gusto forti e sgradevoli, questo era più comprensibile in passato, attualmente l'allevamento moderno permette di ottenere latte con caratteristiche di odore pulite e delicate).

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: la tipologia casearia prevede generalmente l'acidificazione del latte prima della coagulazione (anche se non mancano le tradizioni che prevedono la partenza del processo produttivo da latte “dolce”). L'acidificazione veniva fatta in passato solo con l'impiego di siero della lavorazione precedente, aggiunto al latte appena munto e raffreddato a temperature di 20 – 25 °C e mantenuto a queste temperature sino a 12 ore. Attualmente vi sono alcuni produttori che si avvalgono di fermenti lattici selezionati a questo scopo. In molti casi il latte viene caseificato crudo, ma può anche essere pastorizzato.

Lavorazione in caldaia: raggiunta la corretta acidità del latte (da 4 a 7 °SH/50), il latte viene coagulato con l'aggiunta di caglio generalmente liquido/animale in ragione di 1/10 cc per 100 litri di latte. La coagulazione dura dalle 12 alle 24 ore in un ambiente a 20–25 °C. Raggiunta la consistenza desiderata del coagulo, si avvia l'estrazione della cagliata senza tagli o rotture. Nel caso di coagulazioni unitarie in bicchieroni, si pone lo stampo sopra il contenitore e si capovolge lo stesso.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione si effettua generalmente direttamente negli stampi, ma vi sono anche casi di estrazione in tela per permettere alla cagliata di perdere una certa quota di siero e successivamente passare la cagliata in stampo. Se il *Caprino Lattico Piemontese* è destinato ad un consumo fresco, dopo alcune ore di sgrondo nello stampo, si pone il formaggio in locale freddo a 4 °C. Se si destina la produzione alla stagionatura, generalmente si lascia il formaggio nello stampo per 1-2 giorni nel locale di caseificazione,

successivamente si trasferisce in una zona detta di asciugatura, ove per minor umidità relativa dell'ambiente e temperatura tra i 10 ed i 15 °C si permette ancora uno spurgo al formaggio e si mettono nelle buone condizioni di sviluppo le muffe casearie. In seguito si passa alla stagionatura.

Salatura: la salatura avviene a secco con sale fino, normalmente nei giorni di permanenza del formaggio in caseificio.

Stagionatura: può svilupparsi per alcuni giorni sino ad alcuni mesi, in locali di buona umidità e temperatura di 8–12 °C.

Elaborazioni del formaggio: il *Caprino Lattico Piemontese* quando è particolarmente stagionato (oltre i 3–5 mesi) diventa molto asciutto, senza però perdere le sue peculiarità organolettiche di gusto, si può quindi consumare “da taglio” o anche “da grattugia”. Alcuni produttori hanno anche l'abitudine di porzionare in piccoli pezzi il formaggio così asciutto e di riporlo in una albanella di vetro, colmando gli spazi vuoti sino a copertura con olio di oliva, in questo modo il formaggio si conserva per diversi mesi ed acquista sapori ed umidità.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 termine *Caprino Lattico Piemontese* non compare in testi storici, è stato coniato per raggruppare formaggi di simili tecnologie che in passato acquisivano nomi territoriali per abitudine ma senza specifiche caratteristiche abbinate.

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il formaggio *Caprino Presamico Piemontese* è la denominazione all'interno della quale si comprendono produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nella tipologie casearie genericamente definite come "Toma" o "Caciotta". In Piemonte l'allevamento della capra da latte non ha mai avuto una evoluzione paragonabile a quella vaccina. In molti casi la tecnologia casearia non era dissimile da quella applicata con il latte di vacca, generalmente ne differiva la pezzatura finale del formaggio e di norma se ne diminuiva anche la stagionatura. Con il nome *Caprino Presamico Piemontese* si raggruppano tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma storicamente presenti sul territorio. Sono quasi sempre quei formaggi che genericamente vengono definiti, in dialetto piemontese, "Tuma o Tumin 'd Crava". La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine "coagulazione presamica" e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche.

Il *Caprino Presamico Piemontese* è un formaggio a puro latte caprino intero sia crudo che pastorizzato, la forma è cilindrica e la stagionatura è variabile da pochi giorni sino a 2–3 mesi.

Dimensioni: di norma sono formaggi di piccola pezzatura dai 100 ai 500 g circa ma possono raggiungere anche 1–2 kg.

Crosta: poco presente nelle versioni di pochi giorni, diventa più consistente in stagionatura, frequentemente con colorazioni leggermente aranciate.

Pasta: del caratteristico colore bianco/avorio dei formaggi caprini non molto stagionati, compatta, poco o per nulla occhiata, morbida, alcune volte leggermente gessata.

Sapore: dolce, leggermente acidulino nelle produzioni giovani, di sapore più intenso nei formaggi stagionati ma quasi mai raggiunge uno sgradevole gusto di caprone (il consumatore, erroneamente, associa il latte di capra a gusti forti e sgradevoli, questo era più comprensibile in passato, attualmente l'allevamento moderno permette di ottenere latte con caratteristiche di odore pulite e delicate).

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte caprino intero, crudo o pastorizzato, di due o più munte senza particolari acidificazioni.

Coagulazione: si usa di consuetudine caglio animale di vitello (raramente caglio caprino liquido o in pasta) in quantità sufficienti a coagulare in 30–60 minuti (da 20 a 40 cc per 100 litri di latte), con una temperatura variabile da 35 a 38 °C.

Lavorazione in caldaia: la rottura, di norma con lira, viene effettuata con un primo taglio a croce seguito da una breve sosta oppure con un unico taglio sino a dimensione del coagulo di noce/nocciola. Seguono brevi agitazioni per far rassodare leggermente la pasta senza perdere troppo siero, per evitare cagliate troppo asciutte.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta e sistemata direttamente negli stampi, segue una "stufatura" per alcune ore a temperatura ambiente con alcuni rivoltamenti e senza pressatura.

Salatura: di norma si effettua una salatura a secco, con sale fino disposto a distanza di alcune ore sulle due facce, è possibile anche una salatura in salamoia.

Stagionatura: si stagiona il *Caprino Presamico Piemontese* in cantine adibite all'uso oppure in celle di stagionatura, le temperature ideali sono di 8–10 °C con elevata umidità relativa (85–90 %). In caso di sviluppo di muffe grigie, si lavano le forme con acqua o acqua e sale. La durata della stagionatura è varia, dai pochi giorni (minimo una settimana) ai 60 giorni in forme superiori al chilogrammo.

4) ZONA DI PRODUZIONE
L'intero territorio del Piemonte.
5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI
Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.
6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA
Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.
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 termine <i>Caprino Presamico Piemontese</i> non compare in testi storici, è stato coniato per raggruppare formaggi di simili tecnologie che in passato acquisivano nomi territoriali per abitudine ma senza specifiche caratteristiche abbinate. Bibliografia: Luigi Clavarino, <i>Corografia delle Valli di Lanzo</i>, Tip. Gazzetta del Popolo, Torino, 1867 F. Confidenza, <i>I Margari della Provincia di Torino</i>, relazione adunanza del 20 Maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX pp.87-112) Cunsolo Felice, <i>Guida Gastronomica d'Italia</i>, Edizioni T.C.I., 1969 B. Passarin, <i>I Tomini e le Robione del Vercellese</i>, La Cucina Italiana n. 7, 1969 Vizzardi e Maffei, <i>Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione</i>, Edizioni Agricole – 1990 Giovanni Del Forno, <i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>, Edizioni EDA, 1981 AA.VV., <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991 Sandro Doglio, <i>Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte</i>, Daumerie Editrice, 1995 Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i>, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO VALSESIANO o CRAVA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Caprino Valsesiano* è un formaggio a latte caprino crudo a pasta molle di breve o media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 0,2 a 0,5 kg, scalzo da 3,0 a 6,0 cm, diametro da 8,0 a 10,0 cm.

Crosta: liscia o leggermente irregolare (rugosa) con colorazioni variabili dal grigio a rossiccio

Pasta: bianca, con occhiatura minuta e poco diffusa, di consistenza morbida.

Sapore: dolce, con i sentori legati al latte di capra ma mai troppo forte.

Note: esiste anche una versione del *Caprino Valsesiano* o Crava di dimensioni maggiori (anche di 2–4 kg) che mantiene la stessa tecnologia, ma con tempi di stagionatura più lunghi, quindi un formaggio “caprino” che rispecchia le tradizioni casearie di montagna con una pezzatura variabile in relazione al latte disponibile per la caseificazione.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte normalmente si caseifica appena munto, anche se è frequente uno stoccaggio della munta della sera, per la caseificazione unita con la munta del mattino.

Coagulazione: la temperatura del latte varia da 30 a 35 °C (appena munto), la quantità di caglio è calcolata in rapporto ad una durata di coagulazione di circa un’ora (frequente ancora l’uso di caglio in polvere).

Lavorazione in caldaia: si rompe la cagliata a mais o riso e si pratica un leggero riscaldamento della cagliata sino a circa 35 °C.

Lavorazione fuori caldaia: dopo una breve sosta sotto siero (5 minuti) si estrae la cagliata e si pone direttamente in formine di plastica alimentare, si lascia sgrondare dal siero ed eventualmente si comprime leggermente a mano. Nell’arco della giornata di produzione o subito al mattino del giorno dopo, in seguito ad alcuni rivoltamenti negli stampi, il formaggio viene tolto dalle forme e posto a salare a secco od in salamoia.

Stagionatura: la stagionatura di norma non supera i 15 giorni, solo nelle versioni più grandi si prolunga anche di alcuni mesi.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l’igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Cunsolo Felice, *Guida Gastronomica d'Italia*, Edizioni T.C.I., 1969
B. Passarin, *I Tomini e le Robione del Vercellese*, La Cucina Italiana n. 7, 1969
Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO VALSESIANO o CRAVA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia del <i>Caprino Valsesiano</i> o <i>Crava</i> rende il PAT inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Caprino della Val Vigizzo* è un formaggio presamico di latte caprino crudo, a pasta molle di breve stagionatura di forma cilindrica.

Dimensioni: peso variabile da 0,3 a 1,0 kg (in alcuni rari casi supera questi pesi), scalzo da 4,0 a 12,0 cm, diametro da 8,0 a 15,0/20,0 cm.

Crosta: di tonalità variabile a seconda del luogo di stagionatura dal bianco avorio al grigio, sino al rossastro-marrone, normalmente di minimo spessore, liscia o leggermente rugosa.

Pasta: bianca, compatta, morbida, elastica.

Sapore: dolce di latte, delicato, in molti formaggi il richiamo alla capra non è quasi per nulla presente perché una corretta mungitura e caseificazione evita di inglobare e sviluppare gusti ircini sgradevoli.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: è frequente l'uso di latte di due munte di cui una refrigerata. Di solito si impiega latte senza preventiva acidificazione.

Coagulazione: con temperature molto variabili dai 30 ai 39°C e con durate ovviamente altrettanto variabili tra 30 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: non essendo una produzione "unificata" le fasi in caldaia possono presentare delle differenze sulla dimensione del granulo finale dalla nocciola al riso, mantenendo però l'obiettivo tecnologico di ottenere una pasta senza occhiatura e sufficientemente morbida.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata, la si pone in stampi di plastica alimentare di varia dimensione e si prosegue con una stufatura a temperatura ambiente, o un poco più elevata, per alcune ore. Il giorno dopo alla produzione si salano (a secco o in salamoia).

Stagionatura: la stagionatura avviene più frequentemente in cantine naturali, su assi di legno, per un periodo variabile dai pochi giorni al mese. Talvolta si prolunga anche per 3 – 4 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio della provincia del Verbano-Cusio-Ossola

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

Caldaie di lavorazione in rame, assi di legno per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 termine *Caprino della Val Vigizzo* vuole raggruppare tipologie casearie caprine simili sul territorio provinciale.

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Bologna Paolo, Mazzi Benito, Zoppis Francesco, *Piccole storie Ossolane*, Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

A.V., *La capra campa*, Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigezzo, 2000

Bergamaschi Cirillo, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo*, Verbania, Alberti, 1997

Copiatti Fabio, *I sentieri del Gusto*, Parco Nazionale della Val Grande, 2003

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paioli in rame per la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia produttiva, pur partendo anche da latte crudo, non prevede passaggi tecnologici che possano limitare i requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: CASO DI ELVA (TOMA DI ELVA o CASALE DE ELVA o TOUMO DE CASO)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Caso di Elva* è un formaggio stagionato a latte vaccino intero a pasta cruda e pressata, si presenta di forma imperfetta cilindrica a scalzo diritto, con facce piane.

Dimensioni: peso variabile tra 2 e 3 kg, scalzo da 8,0 a 15,0 cm. e diametro da 15,0 a 20,0 cm.

Crosta: sottile, di colore da giallo chiaro a bruno rossiccio che con la stagionatura diventa più rigida.

Pasta: di colore giallo paglierino, la caratteristica principale è la friabilità.

Sapore: abbastanza intenso, pronunciato, a volte anche forte in base alla diversa stagionatura.

Stagionatura: non precisata, storicamente si manteneva per diversi mesi.

Nomi dialettali: veniva denominato anche “Formaggio di Caso” o “Toumo de Caso” o “Casale di Elva”.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiegava latte di più mungiture, anche in relazione al numero di capi posseduti ed alla razza allevata. Infatti il “Bovino Piemontese” veniva e viene normalmente più destinato alla produzione di carne, il latte lavorato era quindi quello che restava dopo l’allattamento dei vitelli. Conservato in cantina in paioli, veniva scremato per affioramento e subiva quindi una certa acidificazione.

Coagulazione: riscaldato il latte sino a 30–35 °C, la coagulazione, con caglio di vitello, durava circa un’ora.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avveniva una sola volta a chicco di riso molto fine. Essendo un coagulo già acido per acidità del latte usato, la separazione dal siero avveniva abbastanza rapidamente.

Lavorazione fuori caldaia: raccolta la cagliata in teli (rairole) questa veniva mantenuta per alcuni giorni (a secco od in immersione in siero) in modo da “accumulare” una massa sufficiente per ottenere una forma di dimensioni sufficienti. La pasta proveniente da questa serie di lavorazioni era quindi sbriciolata molto finemente con le mani e mescolata fino ad ottenere una massa unica; in questa fase si aggiungeva anche del sale. La pasta veniva poi depositata in fascera e sottoposta a pressione.

Stagionatura: il formaggio o “Toumo” doveva rimanere in cantina per un tempo variabile a seconda della necessità di consumo o meglio di autoconsumo e quindi poteva rimanere anche per diversi mesi. Il luogo di stagionatura e la medesima prolungata poteva permettere (per fessurazione) lo sviluppo in pasta di muffe dando origine ad una pasta erborinata naturalmente. Questo tipo di lavorazione si ritrova in diverse zone di montagna e prendeva anche il nome di “Toma doppia”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Elva e zone limitrofe in provincia di Cuneo.

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

Bacinelle di affioramento, caldaie di lavorazione in rame, stampi ed assi di legno, tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l’igiene di produzione.

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

Bibliografia:

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insr, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CASO DI ELVA (CASALE DE ELVA, TUMO DE CASO)
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, stampi ed assi di legno, tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La fase di affioramento del latte potrebbe permettere lo sviluppo di microrganismi indesiderati o di contaminazioni fisiche. Anche il mantenimento della cagliata per alcuni giorni può permettere sviluppo di batteri dannosi alla salute del consumatore.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Controllo microbiologico della materia prima, controllo dei tempi e delle temperature sia del latte in affioramento che della cagliata in maturazione. Impiego di contenitori che impediscano la contaminazione fisica ed il contatto con insetti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Premettendo un controllo della materia prima e delle fasi sopracitate, la media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

Il *Cevrin di Coazze* è un formaggio a latte misto vaccino e caprino a pasta semidura, non pressata, di media stagionatura. La forma è cilindrica leggermente irregolare, a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 0,8 e 1,5 kg, scalzo da 6,0 a 9,0 cm, diametro da 15,0 a 18,0 cm.

Crosta: leggermente irregolare di colore variabile dal rossiccio al marrone scuro.

Pasta: leggermente più compatta al centro e più morbida e fondente in bocca verso l'esterno, di colore paglierino verso il sottocrosta e più biancastro nel centro.

Sapore: leggermente ircino, piacevole, tende se ben stagionato a presentare note piccanti più o meno accentuate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte di una o due mungiture (con stoccaggio al freddo in quest'ultimo caso), deve provenire prevalentemente da animali al pascolo, la produzione è quindi limitata al periodo che va generalmente da marzo a novembre. Il latte di capra non deve essere in percentuale inferiore al 40 %. La miscela dei due lattini può essere lavorato a crudo o con un trattamento termico di termizzazione.

Coagulazione: il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 35 e 38°C, il caglio impiegato è di vitello (ma è possibile impiegare anche caglio di capretto) e la quantità è in rapporto ad una durata di coagulazione di circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata è effettuata in una unica frazione oppure in due tempi, deve ottenere una dimensione del granulo di cagliata a chicco di riso. Di seguito può essere effettuata una agitazione ed una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata, si deposita negli stampi. Il formaggio così "formato" rimane nella forma (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C) sino a 24 ore con ripetuti rivoltamenti. La salatura deve essere effettuata a secco.

Stagionatura: la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento, la durata minima di stagionatura è di 80/90 gg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino limitatamente ai comuni di Giaveno e Coazze della Val Sangone.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*”, Edizioni EDA, 1981

Silvio Berger e Giovanni Visentin, *Itinerario gastronomico pinerolese*, Tip. Alzani, Pinerolo, 1973

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CEVRIN DI COAZZE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia del <i>Cevrin di Coazze</i> lo rende inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIVRIN DELLA VAL CHIUSELLA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Civrin della Val Chiusella* è un formaggio a latte vaccino intero e crudo, a pasta molle e dalla breve stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 0,8 a 1,1 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro di circa 15 cm.

Crosta: liscia, regolare, di colore bianco leggermente paglierino con presenza di lieve muffettatura bianca, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.

Pasta: morbida, non elastica, senza o con rada occhiatura irregolare, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo anche di 2 mungiture.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35-37 °C per una durata media di 40 minuti.

Lavorazione in caldaia: si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli alla grossezza media di un seme di mais, terminata la rottura si lascia depositare la cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: si raccoglie la cagliata in stampi di dimensioni di circa 14 cm di diametro e 7 cm di altezza. Terminata l'estrazione/formatura si lascia sgrondare il formaggio in caseificio per circa 12-24 ore. Il giorno successivo alla produzione si effettua la salatura che viene effettuata a secco per un periodo variabile da 1 a 3-4 giorni.

Stagionatura: la stagionatura minima è di 10 giorni in cantine o celle.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Comunità Montana della Val Chiusella.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Tradizioni orali delle famiglie agricole della Val Chiusella. È probabile che in passato avesse una origine come formaggio caprino, visto il nome, e che con l'andare dei tempi, la stessa tecnica sia stata applicata al latte vaccino, quindi il termine "Civrin", per questo formaggio, ha più il significato di formaggio "piccolo" come si produceva con il poco latte di capra disponibile.

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

Il *Formaggio a crosta rossa* è un formaggio a latte intero vaccino crudo o pastorizzato, a pasta molle di rapida o breve stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 400 a 500 g, scalzo da 2,5 a 4,0 cm, diametro da 10,0 a 12,0 cm.

Crosta: è sottile, liscia, di colore giallo rossastro o bruno-rossastro e sovente ricoperta, non completamente, da una leggera muffa casearia bianca.

Pasta: unita, morbida, fondente, con eventuale leggera occhiatura, di colore bianco paglierino o giallo zafferano.

Sapore: delicato, ricorda il latte fresco e la crema di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo o pastorizzato. In passato si impiegava latte appena munto, oggi si può utilizzare anche una miscela di latte della sera stoccato e latte del mattino appena munto. Il latte non deve aver subito alcuna acidificazione.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 30–35°C per una durata media di mezz'ora, si impiega caglio di vitello liquido.

Lavorazione in caldaia: quando la massa coagulata ha raggiunto una certa consistenza, si procede alla sua rottura da prima con la spannarola e poi con la lira, sino a raggiungere grumi caseosi delle dimensioni di una nocciola. Successivamente si può lasciare depositare la cagliata per alcuni minuti, in alternativa si tiene in agitazione per il tempo necessario ad asciugare un poco i granuli di cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita direttamente negli stampi (un tempo con l'impiego di una tela a maglie molti fini), segue un periodo di stufatura a temperatura ambiente e per accelerare lo spurgo del siero residuo e chiudere gli spazi rimasti tra i granuli, si pratica una certa pressione, prima con le mani e poi sovrapponendo un disco di legno, sul quale si collocano sassi o pesi di circa 1,0 massimo 2,0 kg. La pressatura lieve può durare al massimo due ore, dopodiché si proseguono i rivoltamenti sino a raggiungimento di un pH di 5,2 – 5,3.

La salatura che tradizionalmente veniva effettuata a secco per la durata di circa 12 ore per faccia deve avvenire in un locale più fresco e leggermente più asciutto del caseificio. E' possibile anche protrarre la salatura a secco per 2–3 giorni con minori dosi di sale per ogni passaggio. E' altresì possibile effettuare una salatura con salamoia.

Pre-stagionatura o asciugatura: la crosta di questo formaggio deve comprendere oltre al colore "rosso-aranciato" anche una leggera muffettatura bianca, a questo scopo si effettua una fase di stagionatura a temperature più elevate (12–18°C) per 4–8 giorni ed in un locale con un elevato livello di umidità.

Stagionatura: la vera e propria stagionatura che si avvia dopo la fase precedente, dura da 3 a 4 settimane a temperatura tra 8 e 12°C. Nelle prime due settimane si procede al lavaggio della crosta con un panno imbevuto di acqua salata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino, soprattutto Valle Susa.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

I testi indicati denominano il formaggio Reblochon (formaggio DOP francese) perché la tecnica di produzione del Formaggio a Crosta Rossa è la medesima per storici collegamenti tra allevatori francesi e della valle Susa (Novalesa in particolare).

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

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

Il *Formaggio del Fieno* è un formaggio a latte intero crudo vaccino, a pasta semidura, di media stagionatura e di forma cilindrica irregolare.

Dimensioni: peso da 6,0 a 8,0 kg, scalzo di circa 10,0 cm, diametro da 25,0 a 35,0 cm.

Crosta: di colore paglierino a nocciola, presenta irregolarità, dovute alla formatura con teli da caseificio.

Pasta: morbida in bocca, con occhiatura di piccola-media dimensione e di colore paglierino tenue.

Sapore: dolce di latte, delicato, con richiami alle essenze foraggere impiegate per avvolgere il formaggio durante la stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C.

Coagulazione: temperatura del latte 35-38 °C, si impiega caglio liquido (30-35 cc per 100 litri) e si attende il tempo necessario alla formazione del coagulo (ottimale 30-40 minuti).

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata con la lira ed eventualmente conclusa con lo spino, in funzione dell'ottenimento di un grumo di cagliata con la dimensione di chicco di riso. Non viene effettuata la cottura della cagliata, ma per accelerare lo spurgo dopo la rottura, la cagliata viene mantenuta in movimento per 15-20 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene scaricata in grossi stampi per permettere un primo spurgo, successivamente viene da qui estratta, reimpastata e posta a sgrondare in tele, dove vi resteranno a spurgare per circa 24 ore prima di essere messe in sale. La salatura viene effettuata in salamoia o a secco con sale grosso.

Stagionatura: la stagionatura avviene in celle frigorifere su assi di legno, dopo un primo periodo che permette al formaggio di asciugare e formare una leggera crosta, questo viene disposto su altri assi con fieno di montagna. Il formaggio viene rivoltato ed il fieno eventualmente sostituito sino a stagionatura terminata (minimo 60 giorni).

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Carmagnola (TO)

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie, fieno per la stagionatura

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

In merito a questo formaggio non è stata reperita documentazione bibliografica, ma solamente testimonianze orali

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO DEL FIENO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Fieno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia. Attenzione alla qualità del fieno impiegato per la stagionatura, deve essere in buon stato di conservazione senza presenze di muffe. Precauzione di sostituzione frequente del fieno a contatto con il formaggio, soprattutto nelle fasi giovani di stagionatura.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il <i>Formaggio del Fieno</i> risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa, attenzione all'impiego di fieno in ottimali condizioni di produzione e stoccaggio.

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

Il *Gioda* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo a pasta semicotta, di forma cilindrica a facce piane.

Dimensioni: peso tra 1,8 e 2,5 kg., scalzo da 6,0 a 8,0 cm, diametro da 18,0 a 22,0 cm.

Crosta: sottile, elastica, di colore beige scuro.

Pasta: elastica, di colore paglierino con occhiature sparse ed irregolari.

Sapore: delicato e moderatamente saporito.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo di due o più munte.

Coagulazione: temperatura del latte di 32 °C, la quantità di caglio deve essere sufficiente per ottenere un coagulo consistente in circa 45 minuti.

Lavorazione in caldaia: si rompe la cagliata in due tempi sino a raggiungere un granulo a dimensione mais. Terminata la rottura si avvia la cottura sino a portare la miscela di cagliata e siero a 37 °C. Segue un riposo sotto siero di circa 10–15 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta e posta in stampi in plastica alimentare, dopo un breve sgrondo si procede ad un'ora di stufatura a circa 30 °C, segue una leggera pressatura per circa 2 ore. La salatura viene effettuata il giorno dopo della produzione, con sale secco disposto per 12 ore per faccia/parte del formaggio.

Stagionatura: si effettua in celle frigorifere a temperatura di 6–8 °C per almeno 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona sud della provincia di Cuneo ed in particolare nel monregalese.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 *Gioda* prende il nome da Alessandro Gioda, agronomo di Padova, che nel 1901 viene nominato direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura a Mondovì e, nello stesso anno, segretario del Comizio Agrario di Mondovì stesso. Il direttore Gioda, durante la sua vita professionale, si occupò anche di insegnare una tecnica casearia agli agricoltori/allevatori che in quel tempo possedevano alcune vacche da latte. La tecnica produttiva soddisfò i discenti che intrapresero la casalinga produzione. Testimonianze del lavoro del direttore Gioda sono presenti negli archivi del Comizio Agrario di Mondovì, compresa la ricetta originale elaborata dal prof. Gioda nel 1928.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO o MACAGN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Maccagno* o *Macagn* è un formaggio a latte vaccino intero a pasta semicotta, morbida, a media stagionatura. Si presenta di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente concavo, con facce piane.

Dimensioni: peso di circa 2,0 kg, scalzo da 6,0 a 8,0 cm e diametro da 18,0 a 22,0 cm.

Crosta: sottile, di colore marrone/grigio, liscia e regolare diventa più consistente ed un poco rugosa con stagionature più protratte nel tempo

Pasta: di colore paglierino più o meno intenso, morbida, con leggera occhiatura ben distribuita.

Sapore: dolce, ricorda la crema del latte ed il burro.

Stagionatura: da 20/30 gg. in avanti, ottimo anche a stagionature di 4–6 mesi.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il *Maccagno* o *Macagn* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca, un tempo caseificato crudo, oggi anche sottoposto a pastorizzazione. Il latte può essere caseificato caldo dopo la mungitura, come accadeva nel passato, o raccolto e stoccato in frigo per essere caseificato una volta al giorno.

Coagulazione: si coagula alla temperatura compresa tra 34 °C e 37 °C, si usa caglio di vitello naturale in quantità utile per ottenere una durata di coagulazione è variabile tra 40 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata, un tempo effettuata in una unica ed energica agitazione, oggi giorno può subire anche due fasi di taglio, sino a raggiungere granuli di cagliata della dimensione di riso o poco più. A fine rottura o contemporaneamente ad essa, si effettua una semicottura che può variare, anche in considerazione delle stagioni, dai 40/42 sino ai 48-50 °C. La tecnica permette un più veloce spurgo della cagliata e dona alla pasta una consistenza più elastica.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione può essere fatta o lasciando depositare la cagliata sul fondo della caldaia o estraendo cagliata e siero insieme. La formatura si effettua in stampi di plastica alimentare o in legno. Una volta sistemata la cagliata negli stampi si procede a lasciarli riposare sul tavolo spersoio per alcune ore, facendo dei rivoltamenti periodici, alcune volte anche sovrapponendoli per effettuare una leggera pressatura. La salatura avviene il giorno dopo della produzione, ma a seconda delle aziende può anche avvenire dopo 2–4 giorni. Si può effettuare sia a secco che in salamoia

Stagionatura: si protrae per almeno 20–30 giorni, ma si può prolungare anche per alcuni mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Biella e territorio della C.M. Val Sesia in provincia di Vercelli.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

AA.VV. *Esposizione Generale dei prodotti del circondario di Biella del 1882*, Catalogo Ufficiale e pianta, Premiato Stabilimento Tipografico, Litografico, Librario G. Amosso. Biella, 1882

Giacomo Talleri, *Alpeggi biellesi: tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorali*, Centro Studi Biellesi, Biella 1966

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi Editore – Biella 1989

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO o MACAGN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia del formaggio <i>Maccagno</i> o <i>Macagn</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

4) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: MOLLANA DELLA VAL BORBERA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Mollana della Val Borbera* è un formaggio fresco a latte vaccino intero, crudo. La forma è cilindrica bassa ed allargata.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,2 kg, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina nel formaggio dopo circa due settimane di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare leggermente più asciutta e di colore paglierino.

Sapore: dolce di latte, burroso.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero, non acidificato.

Coagulazione: l'aggiunta del caglio avviene ad una temperatura di circa 38°C, la durata della coagulazione è di circa un'ora in modo che il coagulo sia abbastanza consistente.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avviene in due tagli, il primo a dimensione di una mela, il secondo, separato da una sosta di circa 30 minuti, alla dimensione di granulo di noce. In seguito si lascia riposare sotto siero per circa una mezz'ora.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata, estratta si dispone in stampi ("fresciole") di legno od in materiale plastico per alimenti. I formaggi così ottenuti, sono rivoltati nelle forme per 4 o 5 volte, quindi a fine giornata si salano a secco e si ripongono al freddo.

Stagionatura: la Mollana è già pronta al consumo il giorno dopo, ma può essere anche stagionata per un breve periodo, circa 2 settimane, in modo che si formi una leggera crosta di colore paglierino con sviluppo di muffe bianche e la pasta interna si asciughi leggermente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Borbera e aree limitrofe.

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

Stampi di legno, assi di legno e tele in materiale naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

In merito a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali, ma nessuna documentazione scritta. Un formaggio analogo denominato "molana" viene anche prodotto nell'Oltrepò Pavese e sull'Appennino ligure alle spalle di Genova si produce da secoli la "mollana" utilizzata anche per condire le trofie di castagne.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MOLLANA DELLA VAL BORBERA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Stampi di legno, assi di legno e tele in materiale naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre all'igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo, possono salvaguardare lo stato d'igiene. Vi è anche la possibilità di valutare l'uso di uno starter microbiologico che, perlomeno, crei un antagonismo batterico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La produzione di <i>Mollana della Val Borbera</i> rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare al produttore che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, si suggerisce invece la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.

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

Il *Montebore* è un formaggio a latte misto vaccino e ovino/caprino, crudo e intero, a pasta molle o semidura in base al periodo di stagionatura. La forma è molto caratteristica, a piramide con base rotonda (si sovrappongono da 3 a 5 formelle di diametro differente).

Dimensioni: peso da 0,5 a 1,2 kg, scalzo da 3,0 a 10,0 cm, diametro di base variabile da 9,0 a 17,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina e leggermente rugosa (detta “camisa”, legata alla stagionatura su “paglia di fieno”) nel formaggio dopo 5–6 giorni di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di due o più munte, le munte non immediatamente precedenti alla caseificazione devono essere conservate in frigo latte a 4 °C.

Coagulazione: temperatura del latte 35–37 °C, la quantità di caglio (animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 35–40 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata con un primo taglio con spada o lira, a dimensioni di granulo grossolano a cui fa seguito una sosta breve. Segue un secondo taglio con lira o spannarola per ottenere, a fine lavorazione in caldaia, granuli di cagliata di dimensione tra mais e nocciola. Successivamente è preferibile lasciare a riposo la cagliata sotto siero per circa 20 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata estratta si dispone in formine in plastica alimentare di tre dimensioni diverse con diametri di 09, 13 e 15 cm in modo da ottenere tre tipologie di piccoli formaggi. I formaggi negli stampi permangono in caseificio o in un locale di stufatura (22–25 °C) per 12–24 ore. Terminata la stufatura, si passa alla salatura a secco od in salamoia. Generalmente a 4–6 ore dalla salatura a secco ed a 1–2 ore dalla salatura in salamoia, i formaggi sono lavati con acqua tiepida, leggermente salata, e si sovrappongono le forme di dimensioni decrescenti effettuando il cosiddetto “Castellino”, in alcuni casi l’impilamento può arrivare sino a 5 formaggi di dimensioni differenti.

Stagionatura: la stagionatura può variare da un minimo di 5-6 giorni nelle versioni “Morbido”, a un minimo di 25 giorni per le versioni “Stagionato”. Il locale di stagionatura deve avere una temperatura compresa tra 12 e 17 °C, e un’umidità relativa dell’80–85 %. Durante la stagionatura, si devono effettuare lavaggi dei castellini con acqua o acqua e sale per eliminare le eventuali muffe indesiderate e dare alla crosta l’aspetto “lavato” di colore giallo – aranciato. Una versione storica del Montebore è quella definita “sott’olio”, è possibile l’elaborazione del formaggio Montebore solamente quando ha raggiunto significativi abbassamenti di umidità che consentano esclusivamente la “grattugia”. Il formaggio, asportato della crosta superficiale, grattugiato e/o sminuzzato, viene posto in vasi di vetro a chiusura ermetica con l’aggiunta “a copertura” di olio di oliva. Il formaggio *Montebore* prende in questi casi la menzione di “comodà”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Comunità Montana Terre del Giarolo

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

Caldaie in rame, tele di sgrondo in tessuto, assi di stagionatura in legno (es. ciliegio o carpino nero).

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Dopo anni di oblio, il *Montebore* negli ultimi dieci anni, è tornato ad essere conosciuto, seppur come prodotti di nicchia. Un tempo era 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.

Sulla caratteristica forma a "castelletto" esistono due ipotesi. La prima, sostiene che essa sia dovuta all'esigenza di non far seccare troppo il formaggio di piccole dimensioni variabili secondo la disponibilità di latte. Sovrapponendo le forme (in altre zone del Piemonte si faceva anche con i tomini destinati alla stagionatura) il formaggio essendo più alto, rimane più morbido se stagionato. La seconda ipotesi sostiene invece che le forme venivano sovrapposte per occupare meno spazio in cantina.

Bibliografia:

AA.VV., *Sapore di Latte*, Regione Piemonte, Torino

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MONTEBORE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie in rame, tele di sgrondo in tessuto, assi di stagionatura in legno (es. ciliegio o carpino nero).
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il <i>Montebore</i> , prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari.

5) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: MONTEGRANERO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Monte granero* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero, a pasta semicotta e pressata, di media-lunga stagionatura con forma cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 6,0 a 10,0 kg, scalzo da 10,0 a 15,0 cm, diametro da 30,0 a 35,0 cm.

Crosta: dura, liscia, di intenso colore paglierino o marroncino.

Pasta: compatta, di colore paglierino intenso, completamente chiusa o con una occhiatura media ben diffusa e poco presente.

Sapore: dolce ma più intenso di altri formaggi, con sentori di erba di montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte intero, di una mungitura, si riscalda alla temperatura di coagulazione di 36 – 38 °C.

Coagulazione: si impiega caglio di vitello nella quantità per ottenere la coagulazione in 35–40 minuti.

Lavorazione in caldaia: si effettua un primo taglio a croce, segue una sosta di 5–10 minuti. La seconda rottura è quella definitiva a granulo di riso a cui segue immediatamente una semicottura sino a 48 °C. Terminata la cottura si prosegue l'agitazione della cagliata per distribuire bene il calore e concludere l'asciugatura del granulo.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata, estratta a blocchi già porzionati, si dispone nello stampo per la formatura. Si passa quindi ad una pressatura (sino a 12 ore). La salatura può essere fatta sia a secco che in salamoia.

Stagionatura: la tipologia casearia prevede una stagionatura medio-lunga di almeno 4 mesi, necessaria per esprimere le caratteristiche organolettiche tipiche, si effettua ad una temperatura di circa 8–12 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Alta Val Pellice (provincia di Torino)

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 in oggetto era tradizionalmente prodotto dagli allevatori che durante il periodo estivo non si recavano in alpeggio. Sotto il profilo storico si ricorda la vendita di questo prodotto nei paesi dell'alta Val Pellice, fin dalla metà del XIX secolo.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MONTEGRANERO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Monte granero</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti ad alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

Il *Motta* è un formaggio a latte vaccino crudo, a coagulazione esclusivamente acida senza aggiunta di caglio, di breve o brevissima stagionatura. La forma è tondeggiante, simile ad una piccola palla (il termine ‘motta’ indica proprio la forma del prodotto).

Dimensioni: normalmente di forma sferica irregolare del diametro di 7–8 cm e di circa 300–600 g di peso.

Crosta: irregolare con colorazione dal giallo chiaro alla nocciola.

Pasta: bianca, morbida, con colorazioni puntuali dovute alle spezie impiegate.

Sapore: dolce, leggermente acidulo se fresco, con i sentori legati alle aromatizzazioni applicate.

Metodiche di lavorazione

Il formaggio *Motta*, prende origine da una lavorazione di formaggio a latte parzialmente scremato per affioramento. L'eccessiva acidità finale del latte e della crema in superficie non permetteva caseificazioni classiche e quindi si optò per questo tipo di prodotto.

Preparazione del latte: lasciare riposare il latte per 12–24 ore (più rapida in estate, molto più lenta, se non difficile, in inverno) sino ad una elevata acidificazione del latte.

Lavorazione in caldaia: senza aggiunta di caglio, il latte con alta acidità raggiunge una coagulazione che è molto simile allo yogurt, da questo coagulo, per rotture successive si ottiene una cagliata ancora molto umida.

Lavorazione fuori caldaia: 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’.

Stagionatura: il formaggio *Motta* può essere consumato appena fatto oppure, di norma, con una stagionatura di 1–2 settimane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La Valsesia (VC): tutti i comuni.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria, locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole, 1990

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MOTTA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio <i>Motta</i> , prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari. La buona acidità del formaggio finito, se ben sviluppata, è un buon sistema di contrasto per lo sviluppo di microrganismi indesiderati.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: MURIANENGO o MONCENISIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Murianengo* o *Moncenisio* è un formaggio erborinato a latte vaccino intero a doppia pasta. La forma è cilindrica a facce piane.

Dimensioni: peso molto variabile da 5 a 12 kg., scalzo da 12 a 18 cm. e diametro da 25 a 35 cm.

Crosta: naturale compatta.

Pasta: bianco o paglierino, con venature blu-verdastre dovute alla presenza delle tipiche muffe dei formaggi erborinati.

Sapore: molto aromatico e più o meno fortemente piccante.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte impiegato è di norma latte vaccino, anche se in passato era probabile l'aggiunta di piccole quote di latte di capra e pecora. È anche possibile che alcune volte si effettuasse l'affioramento della munta della sera. Nelle più recenti produzioni si utilizza solo latte vaccino intero.

Coagulazione: il latte viene coagulato a 30–35 °C in 30-60 minuti circa.

Lavorazione in caldaia: 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. Segue una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia, dopodiché si allontana il siero e la si estrae.

Lavorazione fuori caldaia: si introduce la massa caseosa in una tela. Il giorno successivo, effettuata una identica produzione, si miscelano le due cagliate in ragione di circa metà e metà e si inseriscono nello stampo. A questo punto è possibile sia pressare che lasciare la forma in ambiente caldo, per una corretta acidificazione. Successivamente si passa alla salatura a secco, un tempo di più lunga durata (anche sino a 20 giorni), più recentemente di durata come altri formaggi (1-4 giorni).

Stagionatura: meglio se svolta in ambienti freschi ed umidi, dopo 20–30 giorni è possibile procedere alla foratura della forma per migliorare l'erborinatura, in caso di mancata foratura, le venature interne si svilupperanno con molta difficoltà. Una corretta stagionatura può durare sino a 3 mesi e protrarsi anche 4–5 mesi.

Note: la tecnica descritta del formaggio *Murianengo* o *Moncenisio* è quella più confermata anche da testi tecnici, ma esiste anche una seconda versione tecnologica di questo formaggio. In base a testimonianze orali e per deduzione dal territorio di provenienza, il *Murianengo* (senza la seconda denominazione *Moncenisio*) sarebbe da annoverare tra i formaggi a pasta tritata ovvero alla tecnica che prevede la conservazione della cagliata per due o più giorni, la successiva tritatura (manuale), il riasssemblaggio con salatura in pasta e la successiva pressatura e stagionatura. Il risultato organolettico è di un formaggio a pasta friabile che, con la stagionatura protratta, diventa erborinato naturale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino – Valle Susa

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Lettera della Camera Ducale stampata a Torino nel 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato di Torino, P.za Mollino 14: 2°). Alla voce: Formaggi, si citano i *Murianenghi freschi e di primo tempo*.

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole, 1990

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MURIANENGO o MONCENISIO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Murianengo</i> o <i>Moncenisio</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

Il *Murtarat* è un formaggio a latte vaccino, crudo, intero a pasta semimolle di medio-lunga stagionatura di forma vagamente cilindrica bassa e non regolare.

Il nome ‘murtarat’, significa ‘mortaretto’ e sta a indicare come il sapore forte di questo formaggio può rappresentare una “esplosione” di gusto.

Dimensioni: peso da 0,4 a 0,7 kg, scalzo e diametro irregolari (circa da 3,0 a 4,0 cm, diametro circa 20,0 cm).

Crosta: presente di colore paglierino oppure marroncino/grigio chiaro, leggermente ruvida.

Pasta: colore bianco/paglierino, compatta, con occhiatura fine e diffusa.

Sapore: forte e piccante.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte vaccino crudo ed intero viene caseificato senza aggiunta di fermenti e con una acidità normale di latte appena munto o ben refrigerato.

Coagulazione: impiegando caglio liquido di vitello, la durata di coagulazione deve essere di circa 60 minuti, alla temperatura di 36°C.

Lavorazione in caldaia: con due tagli della cagliata e con una sosta intermedia, i granuli finali devono raggiungere una dimensione di chicco di riso.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata così ottenuta si estrae manualmente in stampo o direttamente in tela, successivamente appesa per uno sgrondo di circa 24 ore. Non si applica pressatura per non indurire troppo la consistenza della cagliata.

Stagionatura: la stagionatura del *Murtarat* normalmente prevede l’aggiunta in crosta di differenti tipo di aromi e spezie (rosmarino in polvere oppure aglio liofilizzato oppure trito di erbe oppure farina di mais setacciata e noci. Questa tecnica è stata adottata per permettere la differenziazione, partendo da una unica base, per ottenere *Murtarat* con differenti gusti. La stagionatura può protrarsi anche per periodi più lunghi di 6–7 mesi, il formaggio inizia ad essere commercializzato già dopo due mesi circa.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Biella ed in particolare il comune di Candelo.

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

Si impiegano le comuni attrezzature casearie con aggiunta delle tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l’igiene di produzione.

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

La tradizione orale fa risalire al Comune di Zubiena la nascita di questo formaggio; è probabile che

l'impiego di spezie ed aromi sia da imputare al tentativo di nascondere il formaggio da razzie di eventuali personaggi dediti alla predazione.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MURTARAT
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi" (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004), ha valutato che, relativamente alle analisi microbiologiche effettuate nel progetto "tali risultati analitici non consentono quindi di delineare un profilo del tutto positivo per questo prodotto". Questo è l'unico progetto di ricerca che è stato effettuato per valutare i requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa, si evidenzia che il risultato ottenuto è relativo ad unico campionamento di 5 lotti.

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

Il *Nostrale d'Alpe* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte di alpeggio, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso.

Dimensioni: peso da 3,0 a 7,0 kg, altezza dello scalzo da 5,0 a 8,0 cm. e diametro da 25,0 a 35,0 cm.

Crosta: liscia, di colore grigio-paglierino scuro tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.

Pasta: di colore giallo dorato con distacchi minuti e ben diffusi, la struttura è consistente.

Sapore: il gusto è intenso, giustamente sapido, equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: di norma si caseifica il latte di due mungiture consecutive, una di queste può essere scremata per affioramento. La conservazione del latte sino al momento della lavorazione viene effettuata lasciando il latte in caldaia oppure immergendo i bidoni con il latte munto nella fontana con l'acqua corrente. Di norma il latte per la produzione del *Nostrale d'Alpe* non deve avere acidità di fermentazione, se non in piccola misura, per migliorare la coagulazione e la successiva rottura e raccolta della cagliata.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione varia da 32 a 37 °C per una durata di coagulazione di 45–60 minuti circa. La consistenza della cagliata al momento del taglio deve essere dura per permettere una rottura netta del coagulo.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata deve raggiungere dei granuli finali della dimensione di chicco di riso. Per ottenere questo risultato in passato si effettuava una unica rottura, negli ultimi anni si sta affermando la tecnica dei due tagli con sosta intermedia. Ottenuto il granulo di cagliata desiderato si procede ad una fase di agitazione di 5–10 minuti, tale fase veniva definita in dialetto cuneese “arciampè” e precedeva l'estrazione. In nessun caso si procede ad un riscaldamento della cagliata come nel caso di altri formaggi d'alpe.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata normalmente si esegue dopo aver estratto quasi completamente il siero dalla caldaia di lavorazione, in questo modo è più semplice raccogliere la cagliata in un blocco solo o suddividerlo in blocchi in ragione delle forme da produrre. La cagliata si deposita in uno stampo di legno avvolta in una tela di tessuto naturale per favorirne lo spurgo, la tela viene definita in dialetto piemontese “rairola”. Riempiti gli stampi si procede alla sovrapposizione degli stessi in modo da avviare una prima grossolana pressatura, al fine di disperdere una buona quota di siero. Dopo alcuni minuti si procede all'estrazione della massa caseosa così formata dallo stampo, si taglia con un coltello il formaggio in quattro parti o più ed ognuna delle parti viene sminuzzata a mano (seconda rottura dopo quella in caldaia) e poi riposta nella tela e rimessa nello stampo. Si procede quindi ad una seconda pressatura più energica. In taluni casi il formaggio può subire ancora una rottura con taglio col coltello e sminuzzatura a mano (terza rottura). Si prosegue quindi con la pressatura per una durata massima di 12 ore. La salatura avveniva prevalentemente con sale secco sulla superficie in ragione di 1 o 2 giorni per parte. Più modernamente alcuni produttori hanno iniziato a praticare la salatura in salamoia per circa 24 ore.

Stagionatura: essendo un formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio, i locali di stagionatura sono le classiche cantine d'alpe con pareti e pavimenti geologicamente naturali ed assi in legno, avendo l'accortezza di non superare temperature di 10–12 °C e possibilmente con una umidità elevata per evitare formaggi troppo asciutti o spaccati. La stagionatura minima deve superare i 35 giorni, ma un *Nostrale d'Alpe* caseificato come un tempo può essere stagionato tranquillamente anche 12 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Nostrale d'Alpe* viene prodotto in tutti gli alpeggi del territorio della provincia di Cuneo.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 *Nostrale d'Alpe* nella sua accezione più generale, viene indicato come antenato della attuale DOP “Bra duro”, la storia del *Nostrale d'Alpe* si perde nel tempo essendo praticamente l'unico formaggio prodotto nel periodo estivo negli alpeggi cuneesi.

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV. *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997

Elma Schena e Adriano Ravera, *Formaggi di Montagna*, Edizioni Blu, 2004

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: NOSTRALE D'ALPE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica, nel caso venga applicata, di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Nostrale d'Alpe</i> , con una buona dissierazione ed un corretto sviluppo lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

L'Ossolano è un formaggio a latte vaccino intero, crudo o pastorizzato a pasta semidura, pressata, a media stagionatura, si presenta di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane.

Dimensioni: peso da 6,0 a 7,0 kg, scalzo da 7,0 a 10,0 cm e diametro da 29,0 a 32,0 cm.

Crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.

Pasta: bianca consistente, morbida, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

L'Ossolano può avere differenti stagionature:

- da 60 a 180 giorni;
- da 180 a 360 giorni e prende il termine di *Ossolano Vecchio*;
- oltre 360 giorni e prende il termine di *Ossolano Stravecchio*.

Inoltre vi è anche una produzione di alpeggio che prende il nome di *Ossolano d'Alpe*.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: l'Ossolano è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da una mungitura sino a 4 mungiture successive, le mungiture non subito caseificate sono stoccate in frigo latte a 4 °C.

Coagulazione: il latte viene coagulato alla temperatura compresa tra 33 e 36 °C, si usa caglio di vitello naturale senza manipolazioni genetiche.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli alla grossezza tra chicco di riso e di mais, tale operazione si completa in un tempo di 5-10 minuti. Il coagulo viene mantenuto in movimento, si avvia la cottura, progredendo verso temperature comprese tra 40 e 48 °C per un tempo variabile sino a 30 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: terminata la cottura, si estrae la cagliata, che successivamente viene pressata per espellere il siero residuo e per omogeneizzare la massa caseosa, tale processo ha durata variabile in relazione alla pressione applicata fino ad un massimo di 12 ore, durante il procedimento la forma viene rivoltata minimo due volte. La salatura può essere effettuata a secco od in salamoia.

Stagionatura: le forme vengono conservate in idonei locali di stagionatura alla temperatura tra 5 e 14 °C, con umidità relativa del 75–90 %. Possono essere fatti trattamenti naturali sulla superficie esterna del formaggio (es. raschiatura, lavaggio con acqua e sale, oliatura, ecc.).

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio denominato Ossolano, situato nella parte nord della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

AA.VV., <i>Il Formaggio Ossolano</i> , Quaderni” della Regione Piemonte – Agricoltura, supplemento al numero 31 di aprile 2002

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: OSSOLANO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio <i>Ossolano</i> , come formaggio di pasta semidura a medio-lunga stagionatura può essere sicuramente inserito in una fascia di prodotti ad alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

La *Paglierina* è un formaggio a latte vaccino intero, a pasta molle di breve stagionatura ed a crosta fiorita. La forma è cilindrica bassa e leggermente allargata.

Dimensioni: peso da 200 a 400 g, scalzo da 1,0 a 3,0 cm, diametro da 10,0 a 15,0 cm.

Crosta: si definisce “fiorita” o “muffettata” per la tipica presenza di muffe nobili di colore bianco. E’ frequente vederla con i tipici segni di “rigatura” derivati dalle griglie di stagionatura.

Pasta: bianca o bianco-avorio, morbida, di norma senza occhiature diffuse; nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa.

Sapore: delicato di dolce di latte e panna, con richiami al buon sentore di sottobosco derivato dalla presenza delle muffe nobili in superficie.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: un tempo tipicamente prodotta da latte crudo, attualmente è quasi esclusivamente ottenuta da latte pastorizzato intero. Nel passato la crosta “fiorita” si otteneva per sviluppo casuale di questa muffa sulla crosta (normalmente *Geotrichum candidum*), da alcuni anni la tecnologia casearia permette di inoculare il latte con spore di queste muffe per migliorarne lo sviluppo, pratica effettuata ovunque in questo tipo di formaggi.

Coagulazione: è un formaggio tipicamente presamico quindi con una durata di coagulazione breve da 30 a 40 minuti. Si impiega normalmente caglio liquido di vitello.

Lavorazione in caldaia: essendo un formaggio che deve avere una pasta casearia abbastanza morbida, si pratica una rottura della cagliata leggera, normalmente in due fasi, raggiungendo un granulo di cagliata della dimensione di una grano di mais, alcune volte anche più grande. L’estrazione deve avvenire in modo delicato.

Lavorazione fuori caldaia: questo formaggio beneficia, una volta che la cagliata è posta negli stampi (formatura), della tipica fase casearia della “stufatura” che consiste nel far permanere gli stampi in caseificio o in camera calda per alcune ore a temperatura che variano dai 20 ai 30 °C. Questa fase permette ai fermenti lattici di ben svilupparsi, di produrre la corretta acidità, necessaria per questo formaggio e di mantenere una pasta morbida. Al termine di questa fase si passa alla salatura che si può effettuare sia a secco che in salamoia (oggi giorno la pratica più utilizzata).

Stagionatura: non si può parlare di lunga stagionatura in questo formaggio che è pronto per il consumo dopo circa 7–10 giorni. Ma è molto importante la fase di pre-stagionatura, che deve far ben sviluppare le muffe nobili in superficie, le quali, oltre a dare un piacevole aspetto esterno al formaggio, condizionano in positivo anche le caratteristiche organolettiche della pasta casearia interna. Le muffe sono quelle che, nelle forme più stagionate (oltre 15–20 giorni), portano la pasta ad una consistenza cremosa o deliquescente.

Un tempo questo formaggio veniva stagionato direttamente sulla paglia o su cannicci (piccoli e leggeri graticci ottenuti dalla paglia di grano o di orzo). Il motivo dell’impiego di questo materiale era derivato dalla capacità della paglia di assorbire umidità dal formaggio, per permettere una corretta formazione della crosta ed impedire inutili inacidimenti (ovviamente la paglia doveva essere sostituita ogni giorno). Attualmente questa pratica non è più diffusa, infatti si impiegano normalmente griglie di stagionatura in acciaio o plastica alimentare che riprendono, almeno fisicamente, le “rigature” che si ottenevano con i graticci.

La *Paglierina* nel passato presentava normalmente una struttura di pasta inizialmente di tipo gessato, che col passare dei giorni ritornava ad una consistenza morbida, con andamento dalla crosta al cuore del formaggio. Oggi giorno la tecnologia casearia permette di partire già dopo la salatura con una pasta morbida, non gessata, che si ammorbidisce ulteriormente con il proseguire della stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È un prodotto caseario radicato principalmente nella provincia di Torino, con meno assidue presenze nelle province di Cuneo e Asti

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie si ricorda che in passato si impiegavano cannicci o graticci in paglia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: PAGLIERINA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Graticci in paglia per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia. Assicurarsi, nel caso di impiego, sull'igienicità dei graticci e sulla loro periodica sostituzione.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti, oltre ad implementare il controllo nel caso di impiego dei graticci.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio <i>Paglierina</i> risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. La produzione con prevalente latte pastorizzato, il controllo applicato in produzione (è un formaggio di produzione prevalentemente di caseificio artigianale specializzato o di caseificio industriale) sono indici positivi. I graticci di paglia, storicamente impiegati, in questa produzione attualmente non sono più utilizzati.

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

La *Robiola d'Alba* è un formaggio a latte intero vaccino crudo o pastorizzato, a pasta molle di rapida stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo leggermente arrotondato all'incontro con le facce.

Dimensioni: peso da 300 a 400 g, scalzo da 2,5 a 3,0 cm, diametro da 9,0 a 12,0 cm.

Crosta: assente, nelle produzioni storiche tendente al paglierino chiaro se stagionata.

Pasta: bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, struttura gessata umida o granulosa.

Sapore: delicato sapore dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo o pastorizzato. Il latte deve subire una avviata acidificazione prima dell'aggiunta del caglio.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 30–37 °C per una durata media di un'ora, in alcuni casi anche sino a due ore.

Lavorazione in caldaia: la rottura viene fatta in un tempo unico (come in passato), oppure in fasi di taglio e soste sino ad ottenere un granulo di cagliata di dimensione nocciola, anche nella fase in caldaia l'acidificazione deve potersi sviluppare bene.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita direttamente negli stampi, segue un periodo di stufatura a temperatura ambiente sino al raggiungimento di una acidità che deve scendere al di sotto di un valore di pH 4,8. Questa fase prevede alcuni periodici rivoltamenti.

Normalmente il giorno dopo alla produzione si effettua la salatura, che tradizionalmente veniva effettuata a secco per la durata di circa 12 ore per faccia.

Stagionatura: la stagionatura è molto breve, in 3–4 giorni, a temperatura tra 5 e 8 °C. In caso di durata maggiore (oggi giorno poco diffusa) la crosta acquista una leggera colorazione paglierina, il sapore acidulo si affievolisce ed il sapore diventa più aromatico.

Aromatizzazioni: per le sue caratteristiche strutturali ed organolettiche ben si presta ad aromatizzazioni (peperoncino, tartufo, erba cipollina, rucola) anche se si tratta di tendenze abbastanza recenti. Storica tradizione era quella, per le robiole più stagionate, di tagliarle a cubetti e conservarle in albanelle sott'olio, accompagnate talvolta da una foglia di lauro o da peperoncino.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona è legata al territorio albese della provincia di Cuneo, con sporadiche presenze nel torinese, astigiano ed alessandrino.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

AA.VV. Istituto nazionale di sociologia rurale, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Edizioni Frango Angeli, 1991

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

La *Robiola di Cocconato* è un formaggio fresco a latte vaccino intero e pastorizzato, a pasta molle, di rapido consumo e con forma piatta e tonda.

Dimensioni: peso da 350 e 400 gr, scalzo da 1,0 a 1,5 cm e diametro da 12,0 a 14,0 cm.

Crosta: assente, il formaggio è tutto edibile.

Pasta: tipico caratteristica di questo formaggio è l'assenza di crosta cioè la possibilità di consumare il formaggio per intero; il colore è bianco latte, la consistenza è molle e cremosa.

Sapore: dolce di latte con una nota di fresco dovuta ai fermenti lattici, utili anche al consumatore.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: Si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4°C e successivamente pastorizzato. Sono impiegati fermenti lattici per la corretta acidificazione della produzione casearia.

Coagulazione: Si coagula il latte alla temperatura di 38 °C con caglio liquido di vitello, con una durata di coagulazione di circa 30 minuti.

Lavorazione in caldaia: La rottura della cagliata si effettua con un primo taglio a croce con la lira, successivamente terminata una sosta di 15 minuti si procede con il seconda taglio a noce. Si terminano le fasi in caldaia con l'estrazione e la messa in stampi.

Lavorazione fuori caldaia: Segue una stufatura per 2-3 ore e la salatura a secco una volta per faccia.

Stagionatura: la stagionatura è breve, circa 5 giorni a 4 °C, questo tempo è necessario alla Robiola di Cocconato per raggiungere il giusto grado di maturazione e cremosità della pasta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Cocconato (AT)

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

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

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

Marco Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto*, Edizioni L'arciere, 1997

AA.VV., *Guida promozionale. Cocconato. Guida al paese ed alle sue manifestazioni – 2000*, Pro Loco di Cocconato e Comune di Coccolato (viene citata una canzone a inno delle Robiola datata 1932)

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE o RICOTTA PIEMONTESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Seirass di Latte o Ricotta Piemontese* viene ricondotto erroneamente ad un latticino della tipologia “ricotta”. In effetti la sua tecnica di produzione lo fa rientrare a pieno titolo tra i formaggi, essendo il risultato di una coagulazione acida e presamica del latte. A differenza delle altre ricotte, questa è prodotta a partire da puro latte, in passato principalmente di pecora, adesso solo di latte vaccino. La forma del *Seirass di Latte o Ricotta Piemontese* è tradizionalmente quella del caratteristico cono arrotondato che deriva dall’impiego di tele cucite a formare appunto un cono.

Dimensioni: peso da 1,0 a 1,5 kg, anche se più recentemente sono comparse pezzature inferiori per esaudire le richieste dei piccoli consumatori.

Crosta: come per le altre ricotte fresche, non è possibile parlare di crosta.

Pasta: bianca, umida, morbida, a tessitura finissima e fusibile in bocca.

Sapore: dolce di latte, delicato, molto gradevole e vellutato al palato, il gusto si distacca molto dalla classica ricotta per morbidezza e dolcezza.

Metodiche di lavorazione

Il *Seirass di latte o Ricotta Piemontese* unisce le tecnologie del formaggio a quella ricotta, perché come per la ricotta si scalda la materia prima, in questo caso il latte, sino agli 80 °C circa ma aggiungendo caglio, come nel formaggio, a temperature inferiori; ne risulta un prodotto finito che non solo è formato dalle sieroproteine (come nella ricotta da siero) ma anche da una parte delle caseine, oltre al grasso, che il latte contiene in maggior quantità del siero.

Tecnica di produzione.

Si impiega latte vaccino (un tempo anche ovino ma sempre in purezza), appena munto o ben refrigerato. Il latte non deve aver subito delle acidificazioni prima della lavorazione. Non si deve miscelare con siero.

Si avvia il riscaldamento del latte (tradizionalmente con caldaie di rame a fuoco diretto) con una velocità di riscaldamento abbastanza rapida e mantenendo il latte sempre in agitazione. Alla temperatura di circa 20 °C si procede all’aggiunta di sale da cucina in ragione di circa 0,5 kg per 100 litri di latte, sempre proseguendo il riscaldamento. Alla temperatura di circa 35 °C si aggiunge il caglio, di tipo liquido di vitello, in ragione di circa 100 ml per 100 litri di latte. L’aggiunta del caglio non vuole avere l’obiettivo di far coagulare il latte ma solo di modificarne la composizione ed il comportamento al fine di predisporlo alla flocculazione, sia delle sieroproteine che di una parte delle caseine in forma di fiocchi umidi e serosi.

Dopo l’aggiunta del caglio, che avviene durante il riscaldamento, si aumenta la fiamma per portare velocemente il latte, sempre agitato, a temperature di circa 80 °C. Al raggiungimento di tale temperatura, inizieranno a formarsi in superficie i fiocchi di ricotta, formando una strato superficiale abbastanza spesso. Si interrompe il calore e l’agitazione. Si lascia affiorare per alcuni minuti e si procede all’estrazione del *Seirass di latte*, sgocciolandolo parzialmente prima di deporlo su un tavolo spersoio in inox. Sul tavolo il *Seirass di latte* deve ancora perdere un poco di siero, ma senza diventare particolarmente asciutto. Si pone il tavolo spersoio in un locale freddo per permettere il raffreddamento veloce del prodotto.

Passate alcune ore, circa 8–12, si procede al trasferimento della massa estratta all’interno di un contenitore alimentare, dove viene sbattuta con un frustino da cucina per rendere l’insieme fine e vellutato.

Terminata la sbattitura si pone la massa all’interno degli appositi sacchetti a forma di cono, normalmente in lino fine oppure, più modernamente in nylon alimentare a trama fine. Si appendono o si appoggiano i coni così preparati ancora in un contenitore alimentare per permettere un ulteriore sgrondo del siero in eccesso ma senza farli spurgare troppo.

Il *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* è quindi pronto per la vendita. Il mantenimento della catena del freddo è obbligatorio essendo un prodotto caseario molto umido, ove eventuali microrganismi di re-inquinamento potrebbero deteriorare rapidamente il prodotto, oltre ad innescare possibili contaminazioni batteriche dannose alla salute del consumatore.
Il consumo deve essere rapido, non oltre i 3-4 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

E' probabile che il *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* abbia visto la luce nella zona cuneese di Roaschia, molto conosciuta per la fervente attività di allevamento transumante di greggi ovini. In seguito si è diffuso anche in altri territori cuneesi e torinesi ma è più corretto definire, in mancanza di dati storici precisi, il territorio in tutto il Piemonte.

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

Caldaie di rame, fuoco diretto con gas, teli di lino per l'estrazione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura o meglio di conservazione: celle frigorifere o luoghi freschi ad uso alimentare.

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

Relativamente al *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* sono state reperite numerose testimonianze orali.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE o RICOTTA PIEMONTESE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di rame, fuoco diretto con gas, teli di lino per l'estrazione.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La tecnica di produzione prevede un riscaldamento del latte sin oltre gli 80°C quindi la "bonifica termica" della materia prima è assicurata, occorre invece fare attenzione a successivi re-inquinamenti nelle fasi di raffreddamento e confezionamento.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Rispetto delle temperature di raffreddamento della massa caseosa ottenuta, mantenimento della catena del freddo sino alla consegna nei punti vendita.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Dal punto di vista merceologico il <i>Seirass di Latte o Ricotta Piemontese</i> è un formaggio ma dal punto di vista tecnologico è riconducibile ad una ricotta. I trattamenti termici previsti sono una buona assicurazione sui requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Occorre aggiungere che bisogna prestare una ferrea attenzione alla catena del freddo.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: SOLA (SORA, SOERA)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Sola* è un formaggio di media stagionatura a latte ovino o caprino puro, più raramente prodotto con miscele di latte ovino o caprino e latte vaccino, ed ancora più raramente, anche se ultimamente è più frequente, di puro latte vaccino. Si caseifica sia a latte crudo che a latte pastorizzato. Il nome deriva dal particolare aspetto (forma e consistenza) assunto dal formaggio, per la tradizionale tecnica di messa in forma che ricorda la suola delle scarpe. La forma si presenta vagamente parallelepipedica, con una modesta altezza (scalzo), con i bordi arrotondati ed i lati irregolari.

Dimensioni: peso mediamente da 1,0 a 3,0 kg, scalzo da 3,0 a 4,0 cm, lato maggiore da 15,0 a 25,0 cm.

Crosta: di colore paglierino nelle forme di media stagionatura, consistente e di colore beige in quelle più stagionate.

Pasta: bianca nelle versioni caprine, bianco/paglierino leggero nelle versioni ovine e vaccine e miste, morbida con leggere occhiature.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Tecnologicamente la *Sola* non si discosta molto dall'altra produzione casearia tradizionale cuneese che è il Nostrale d'Alpe, anzi si potrebbe dire che sono parenti abbastanza stretti, separati soprattutto dalla differente formatura.

Si tratta di un formaggio a latte intero, a pasta cruda (ossia senza riscaldamento della cagliata dopo la rottura) e pressato, con una pasta a fine stagionatura minima ancora abbastanza morbida.

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una o due munte, conservato in frigo latte a 4 °C.

Coagulazione: temperatura del latte 35–37 °C, la quantità di caglio (di origine animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 30–40 minuti, è possibile anche l'impiego di caglio in pasta di capretto o di agnello.

Lavorazione in caldaia: in passato, ed ancora oggi alcuni produttori effettuano una unica rottura con granulo di cagliata a dimensione di riso, si può anche effettuare il doppio taglio della cagliata con breve sosta intermedia con granulo finale di mais.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in teli di materiale naturale (lino o cotone). La massa è raccolta nel telo, che si dispone attorno al formaggio in modo da originare la caratteristica forma quadrangolare ad angoli smussati. A questo punto si dispone un asse sopra la forma ed un masso di pressatura. Le similitudini con il Nostrale d'Alpe ricompaiono a questo punto perché la tradizione prevede che dopo questa prima formatura e brevissima pressatura, la cagliata venga estratta dal telo, reimpastata, riformata come prima nel telo e posta di nuovo in pressatura con asse e pietra (o pressa), alcune volte il "reimpasto" del formaggio veniva, e viene effettuato, ancora un'ulteriore volta. La pressatura dura per mezza giornata e successivamente si effettua una salatura a secco, della durata, come si dice in gergo caseario, di "un giorno per parte" ovvero disponendo una sufficiente quantità di sale (non fino e non grosso ma di granulometria media) su un piatto per 24 ore, in seguito si elimina l'eventuale sale non sciolto ed assorbito (caso di eccessive dosi di sale), si rivoltano il formaggio e si ripete la salatura sulla faccia opposta. Queste operazioni sono consigliate in un locale più fresco di quello di caseificazione.

Stagionatura: la stagionatura avviene in cantine con assi di legno. La temperatura ottimale varia tra 8 e 12 °C con umidità abbastanza elevata. Una stagionatura minima non può essere inferiore ai 30 giorni, ottimale di almeno 90 gg. sui formaggi con una pasta meno umida.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo, con particolare significato nel territorio del sud-cuneese.

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

Tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insr, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SOLA (SORA, SOERA)
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi" (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004), ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori, quanto segue: per questo prodotto sono stati campionati 3 lotti provenienti da altrettante aziende produttrici. Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> o enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda i criteri di igiene del processo, le cariche Stafilococchi coagulasi positivi e di <i>E.coli</i> risultano contenute tranne in un campione dove si sono rilevate 10^6 ufc/g di questi ultimi. Come gli altri prodotti a latte crudo, questo formaggio è ricco di microflora lattica autoctona e nel complesso può essere considerato di qualità igienico-sanitaria medio alta.

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

Si definisce *Spress* un formaggio a latte crudo vaccino-caprino a pasta semicotta e pressato. La forma è la classica cilindrica a scalzo diritto e facce piane.

Dimensioni: peso molto variabile da 5 a 8 kg, scalzo da 5,0 a 10,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.

Crosta: di tonalità variabile a seconda del luogo di stagionatura.

Pasta: giallo paglierino, compatta, con occhiatura diffusa.

Sapore: aromatico e dolce nelle stagionature brevi, più intenso nei formaggi più stagionati, con sentori.

In gergo dialettale *Spress* significa formaggio, per alcuni indica anche il formaggio “giovane” appena prodotto oppure consumato non stagionato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte di vacca può essere impiegato intero o parzialmente scremato per affioramento, a questo si aggiunge il latte caprino in percentuali variabili, anche in percentuale superiore a quello di vacca.

Coagulazione: le temperature variano da 32 a 38 °C. Si impiega caglio di vitello liquido o in polvere per una durata di coagulazione da 30 a 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata, in almeno due tagli distinti, raggiunge la dimensione del granulo di mais o riso, di norma segue una semicottura sino a 40–42 °C per aumentare un poco la consistenza della pasta.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si dispone in forme di plastica alimentare o nelle classiche fascere in legno con tela. L'abitudine è quella di sottoporre il formaggio ad una pressatura per alcune ore. Il giorno successivo alla produzione si sala a secco oppure in salamoia.

Stagionatura: la stagionatura è variabile a seconda del luogo (cantine o celle frigorifere), la temperatura si aggira sugli 8–12 °C. Il tempo di stagionatura è di 2–3 mesi o superiore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valli Ossolane della provincia del Verbano-Cusio-Ossola.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981
AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

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

La *Toma Ajgra* è un formaggio stagionato a latte vaccino (prevalentemente di razza Bruna Alpina) crudo, parzialmente scremato per affioramento, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 2,0 a 3,0 kg, con scalzo da 8,0 a 10,0 cm e diametro di circa 20,0 cm.

Crosta: sufficientemente liscia, di colore grigio dovuto allo sviluppo di muffe superficiali.

Pasta: di colore giallo paglierino di diversa intensità, di struttura dura e friabile (risultato dell'impiego di latte con elevato tenore di acidità), con occhiatura assente.

Sapore: le produzioni meno stagionate ricordano ancora l'acido dello yogurt; nei formaggi più stagionati il sapore è più intenso, a volte leggermente piccante.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte della sera viene messo ad affiorare in bacinelle immerse in acqua corrente, al mattino questo latte presenta una acidità di fermentazione. Senza asportare la quota di crema o panna affiorata si aggiunge la mungitura del mattino e si porta alla temperatura di coagulazione.

Coagulazione: la temperatura non è elevata (tra 30 e 35 °C) ed il tempo di attesa per la rottura della cagliata varia da 1-2 ore (in estate) a 2-4 ore (in inverno). Si impiega caglio animale di vitello.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata è unica ed a grano di riso, in seguito si effettua un riscaldamento a 45–47 °C con una sosta successiva di circa 5 minuti, si termina la lavorazione in caldaia con l'estrazione della cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata si deposita nelle fascere con una pressatura manuale dove rimane per 24 ore, durante le quali si effettuano due rivoltamenti. 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).

Stagionatura: il periodo di stagionatura varia da un minimo di tre mesi fino ad un anno, la *Toma Ajgra* necessita di stagionatura molto lunghe, da “giovane” non è molto piacevole.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Relativamente a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali di persone anziane nonché di esperti del settore, ma non documentazione scritta.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA AJGRA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Toma Ajgra</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

La *Toma d'Alpeggio* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, a pasta molle o semidura e di media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo leggermente arrotondato.
Dimensioni: peso abbastanza variabile da 4,0 a 10,0 kg, scalzo da 7,0 a 18,0 cm, diametro da 20,0 a 35,0 cm.

Crosta: crosta liscia di colore grigio-paglierino oppure leggermente ocrea.

Pasta: di colore giallo paglierino con occhiatura minuta, poco abbondante e ben diffusa, abbastanza morbida come struttura.

Sapore: dolce di latte nelle più giovani, abbastanza intenso ed alcune volte più sapido in quelle più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino crudo generalmente di una o due mungiture, nel caso della mungitura serale può accadere che questa sia scremata per affioramento al mattino successivo (*Toma d'Alpeggio* a latte scremato).

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35-38 °C, si usa caglio animale per ottenere un coagulo consistente in circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata si effettua rompendola a granuli abbastanza piccoli – dimensione mais. Le fasi successive alla prima rottura sono molto variabili ma generalmente fanno raggiungere, all'estrazione, una cagliata di consistenza ancora abbastanza morbida.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene in seguito estratta dal siero e può prendere strade differenti. Alcuni produttori trasferiscono il formaggio in telo di spurgo ove la cagliata viene rimescolata per perdere ancora siero e frequentemente si aggiunge una manciata di sale ed in seguito si pone il tutto in forma con o senza tela. Altri produttori estraggono la cagliata e la inseriscono direttamente negli stampi. In ultimo, tradizione tipica del torinese, alcuni produttori applicano ancora una procedura tradizionale che consiste nel dare forma alla cagliata estratta dalla caldaia impiegando solamente la tela di materiale naturale, senza l'uso di stampi.

La pressatura è abbastanza frequente ma non impiegata da tutti.

La salatura avviene generalmente "a secco" con sale grosso, distribuito per 12 ore per faccia; si sta ampliando l'uso della salamoia.

Stagionatura: la maturazione avviene ancora frequentemente in cantine di alpeggio naturali, la durata è molto variabile da 20 giorni ad oltre due mesi, senza quindi una uniformità di formaggio finale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i territori montani della provincia di Torino.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie, oltre al paiolo di rame per la coagulazione, le tele naturali per la formatura e gli assi di legno per la stagionatura.

8) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Sicuramente il documento più storico che testimonia la presenza della *Toma d'Alpeggio* nelle montagne torinesi è *Summa lacticinorum* di Pantaleone da Confienza. Questo testo si trovano menzioni specifiche ai formaggi delle valli di Locana e Ceresole, di Lanzo, di Susa e del Moncenisio.

Bibliografia:

Pantaleone da Confienza, *Summa lacticinorum*, Jean Fabre di Langres, Torino, 1477

AA.VV., *Toma Piemontese*, Regione Piemonte, 1998 (supplemento al n° 7/97 di “Quaderni delle Regione Piemonte – Agricoltura”).

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA D'ALPEGGIO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paiole di rame per la coagulazione, tele in materiale naturale per la formatura e assi di legno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti. La produzione di latte in alpeggio, deve essere attentamente monitorata dal punto di vista della salute dell'animale, della pratica di mungitura e di stoccaggio del latte prima della caseificazione.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La <i>Toma d'Alpeggio</i> risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.

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

La *Toma Biellese* è un formaggio a latte vaccino crudo o, meno frequentemente, pastorizzato, parzialmente scremato per affioramento, la pasta è consistente, la stagionatura ha durata medio-lunga. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 3,0 e 8,0 kg, scalzo da 5,0 a 10,0 cm, diametro da 20,0 a 35,0 cm.

Crosta: liscia, di colore marrone/grigio.

Pasta: di colore paglierino chiaro, compatta, con piccola occhiatura ben distribuita.

Sapore: dolce con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: tradizione del territorio Biellese è la scrematura per affioramento del latte della sera, posto a riposare nelle bacinelle sino al mattino successivo, in alcuni casi prodotto addirittura con tutte e due le mungiture affiorate. In modo più moderno è possibile anche scremare il latte con centrifuga.

Coagulazione: il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 37 e 40 °C, il caglio impiegato è di tipo animale di vitello e la quantità è in rapporto ad una durata di coagulazione variabile tra 30 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata è di dimensione piccola, tra riso e mais, vista la media-lunga stagionatura. Di norma, raggiunto il giusto grado di rottura si procede ad un riscaldamento della cagliata non superando la temperatura di 45 °C. Il riscaldamento deve essere effettuato con la massa caseosa in agitazione, la stessa che continua ancora per alcuni minuti al termine del riscaldamento per uniformare bene la temperatura all'interno della caldaia di lavorazione.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita negli stampi. In questa fase, nella tradizione, la cagliata poteva essere ancora frammentata con le mani. Generalmente il formaggio così “formato” viene pressato per alcune ore (sino a 12). La salatura è fatta più frequentemente in salamoia per un tempo di 24–48 ore.

Stagionatura: la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento, con un possibile lavaggio della crosta con straccio umido di acqua e sale. La durata minima di stagionatura è di 60 gg. circa, ma si può protrarre anche per 3–6 mesi soprattutto in quelle produzioni che partono dalle due mungiture scremate per affioramento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La provincia di Biella con particolare tradizione nel territorio ovest (Valle Elvo e limitrofi)

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE

CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé*" (*La casa del fuoco*), De Alessi Editore, Biella 1989

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA BIELLESE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Toma Biellese</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

La *Toma di Celle* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero, da consumarsi freschissimo. In passato la stessa *Toma di Celle* poteva essere stagionata, con l'accortezza di una corretta asciugatura per eliminare il siero in eccesso. La forma è cilindrica con scalzo basso ed arrotondato.

Dimensioni: peso da 1,0 a 1,5 kg, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.

Crosta: assente, quindi di colore bianco latte perché edibile in tutte le sue parti. Nella tradizione la superficie riportava la trama della tele di tessuto naturale servita per la formatura.

Pasta: bianca, compatta, umida, senza o con pochissimi distacchi di dimensione minuta.

Sapore: non acido, dolce di latte e fresco per la presenza di una buona umidità del formaggio.

Abbinamento: la *Toma di Celle* si consuma preferibilmente abbinata a delle patate di montagna bollite e con l'aggiunta di una maionese con aglio, denominata Aioli. In alternativa anche l'abbinamento con il "Bagnèt Verd" è tradizionale.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte per la produzione della *Toma di Celle* non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto o ben refrigerato. Di norma si utilizza latte intero, in passato la necessità di ottenere della panna per la produzione di burro prevedeva che si miscelasse una munta serale scremata per affioramento con la munta del mattino calda. La tradizione prevede l'impiego di latte crudo ma si può produrre anche con latte pastorizzato.

Coagulazione: la temperatura di aggiunta del caglio è di circa 36–38 °C e la durata di coagulazione si protrae per circa un'ora, alcune volte anche sino ad una ora e mezzo.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata si effettua in un solo taglio alla dimensione di "noce/nocciola" in modo da mantenere ancora una buona umidità.

Lavorazione fuori caldaia: di norma, appena terminata la rottura oppure dopo una breve sosta, si estrae la cagliata e si forma all'interno di uno stampo utilizzando una tela naturale per permettere un buon sgrondo del siero. Si lascia scolare per 10–12 ore ed in seguito si mette in un ambiente a 4 °C per bloccare lo spurgo ed evitare sviluppi microbiologici indesiderati. La salatura può non essere effettuata, per non modificare il sapore dolce del latte, oppure effettuata in forma molto blanda con sale fino.

Stagionatura: non è corretto parlare di stagionatura nella *Toma di Celle* perché è un formaggio che, per poterne apprezzare le caratteristiche organolettiche, occorre consumare il giorno successivo alla produzione. Solo nella vecchia tradizione contadina si disponeva la toma sopra un telo di tessuto naturale (canapa o iuta), sostituito anche due volte al giorno, all'interno di un contenitore apposito detto "muschera", ove rimaneva per 1–2 settimane in modo da avviare una maturazione con formazione di una sottile crosta con muffa bianca e per ottenere un aumento di cremosità della pasta oltre ad un maggior sapore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Celle Macra e zone limitrofe.

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

Tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria.

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

Bibliografia:

AA.VV., <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> a cura dell'Insr, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i> , Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI CELLE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Nelle produzioni a latte crudo la qualità della materia prima latte è prioritaria, in seguito il mantenimento della catena del freddo in fase di stoccaggio e trasporto è importante.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La produzione di <i>Toma di Celle</i> rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, si suggerisce invece la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Bianca Alpina* o *Toma del Lait Brusc* è un formaggio a latte vaccino crudo, parzialmente scremato e di medio-lunga stagionatura con forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 3,0 a 6,0 kg, altezza dello scalzo da 10,0 a 20 cm. e diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: liscia o leggermente irregolare, di colore grigio o leggermente aranciato, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura.

Pasta: consistente, gessosa e friabile, senza occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino.

Sapore: piacevole con una acidità più o meno intensa a seconda della stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte vaccino, crudo, viene posto ad una azione di acidificazione che può essere fatta sia con il metodo dell'affioramento sia con una preventiva scrematura del latte ed successiva acidificazione. È indispensabile che il latte abbia subito un'acidificazione prima di essere coagulato. Un tempo, l'affioramento del latte aveva una durata maggiore di quanto si faccia oggi, infatti si dice che la durata poteva essere di 12-24 oppure 26-36 intendendo con questi valori le durate di affioramento di due mungiture consecutive, a volte si raggiungevano anche le 48 di affioramento. Negli ultimi anni alcuni produttori hanno messo in commercio anche una stessa tipologia di formaggio a latte intero.

Coagulazione: la temperatura del latte varia tra 32 e 37 °C. Il caglio, di origine animale, deve essere introdotto in quantità ridotte, vista la già elevata acidità del latte, quindi in volumi di 10-20 cc/100 l di latte. Un tempo la coagulazione avveniva anche senza l'aggiunta del caglio per l'elevata acidità del latte, dovuta ad un periodo molto lungo di affioramento del latte; attualmente questa tecnica è utilizzata solamente da qualche produttore.

Lavorazione in caldaia: la durata di coagulazione può essere molto variabile, a seconda della maggiore o minore acidità. Di norma si parla di 40-60 minuti di durata di coagulazione. In seguito si avvia la rottura sino a raggiungere una grossezza dei granuli di cagliata di chicco di riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi, non viene effettuata nessuna semicottura della cagliata. Si conclude la fase di lavorazione in caldaia con una sosta sottosiero di 5-15 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta depositandola in tela (chiamata "reirola" o "rairola" = tela di canapa) o in stampo. La forma può essere data sia con l'ausilio di uno stampo o semplicemente con la sola tela attraverso una tecnica di "formatura con tela" tramandata nei secoli. La formatura può essere fatta anche con una rottura manuale della cagliata, con una successione tra prepressioni ed eventuali piccole aggiunte di sale. Terminata la formatura, di norma si pressa per 12-24 ore, se la pasta si unisce bene in formatura la pressatura può evitarsi. Non si praticano tecniche di frantumazione e tritatura e neppure miscelare cagliate ottenute da caseificazioni eseguite in tempi diversi. La *Bianca Alpina* o *Toma del Lait Brusc* è salata in pasta, tra la fase di estrazione e quella di formatura, oppure interamente a secco (1-2 gg. per faccia) o in salamoia (per 12-24 ore).

Stagionatura: storicamente questo formaggio richiedeva lunghi periodi di stagionatura, questo proprio per la tipologia produttiva che abbina l'uso di un latte parzialmente scremato ad un'elevata acidificazione del latte e della cagliata. Queste due caratteristiche, abbinate ad un pasta casearia non più molto umida, richiedono tempi più prolungati di stagionatura per permettere al formaggio di esprimere sapori e profumi. Attualmente la stagionatura dura almeno 70 gg. in cantine naturali o celle di stagionatura. Durante la stagionatura, il formaggio deve essere rivoltato e ripulito da eventuali muffe di copertura, mediante spazzolature della crosta, con il prolungamento della stagionatura il formaggio può acquisire la

tipica e pregiata colorazione dell'erborinatura naturale del formaggio. Le temperature di stagionatura possono variare tra + 6 e + 12°C
L'erborinatura deve svilupparsi "naturalmente" e non con l'aiuto di "foratura" delle forme in stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Susa e Val Sangone e Val Ceronda e Casternone e delle Valli di Lanzo e Canavese, in particolare Valli Orco e Soana.

Solo relativamente alla stagionatura, il territorio è ampliato a tutta la provincia di Torino.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 *Toma del Lait Brusc* nacque dall'esigenza di non sprecare il latte che con la calura estiva e la mancanza di frigoriferi diventava acido (il termine "brusc" significa acido) nel corso della notte in seguito alla mungitura serale. Il latte per la preparazione di detto formaggio caglia pertanto in assenza totale o parziale di presame a seconda che venga preparato con latte acido di una sola mungitura o mescolato con latte non acido della mungitura successiva.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV., *Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni Pinerolo, le Alpi e il Canavese*, Firenze, Bonechi, 2007

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Bianca Alpina</i> o <i>Toma del Lait Brusc</i> , lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

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

La *Toma di Lanzo* è un formaggio a latte vaccino crudo intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta molle o semidura, di media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso.

Dimensioni: peso da 3,0 a 7,0 kg, scalzo da 5,0 a 15,0 cm, diametro da 20,0 a 40,0 cm.

Crosta: liscia e di colore paglierino/grigiastro, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su un piatto dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale, senza stampo.

Pasta: colorazione giallo paglierino con occhiatura piccola e diffusa, consistenza tra il morbido ed il semiduro.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo. Il latte della mungitura della sera può essere messo in paioli ad affiorare sino al mattino per poi essere aggiunto al latte della mungitura del mattino. È presente anche la tipologia a latte intero.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35–37 °C per una durata media di un'ora, si impiega caglio animale sia liquido che in polvere.

Lavorazione in caldaia: si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli in dimensioni di mais/riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. È possibile effettuare un lieve riscaldamento della miscela cagliata-siero raggiungendo al massimo una temperatura di 42 °C.

Lavorazione fuori caldaia: la formatura può avvenire in stampi, con tela o senza, oppure utilizzando l'antica tecnica di formatura tradizionale che impiega la sola tela in fibre naturali senza l'impiego di stampo.

Il formaggio formato può subire o meno una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata. La salatura può essere effettuata sia a secco (un giorno per parte) che in salamoia.

Stagionatura: la stagionatura si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura possono essere di legno. La stagionatura minima è di 15 giorni per le forme più piccole e di 60 giorni per le forme più grandi.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di

produzione.

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

Bibliografia:

F. Confidenza, *I margari della provincia di Torino*, Adunanza del 20 maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX)

Luigi Clavarino, *Corografia delle Valli di Lanzo*, Tip. Gazzetta del Popolo, Torino 1867

Giovanni e Pasquale Milone, *Notizie delle Valli di Lanzo*, Tip. Palatina, Torino 1911

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Donatella Cane, Daniela Majrano, *Nosto mingià*, Gruppo Folcloristico Viù, Tip. Mappano (To), 1985

Marta Enrico, *Aspetti di vita montanara nella Valli di Lanzo*, Ed. Mulatero, Ciriè, 1987

AA.VV. *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Istituto nazionale di sociologia rurale, Franco Angeli, 1991

Claudio Santacroce, *Il formaggio Toma di Lanzo*, Società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1994

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiatese, Santhià, 2006

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI LANZO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione e bacinelle di affioramento in rame in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato il prodotto, dai dati ottenuti, di qualità igienico-sanitaria medio-alta.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DELLA VALSESIA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *Toma della Valsesia* è un formaggio a latte vaccino intero (raramente parzialmente scremato per affioramento) crudo o pastorizzato, a pasta morbida e semicotta, di media stagionatura. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 1,5 e 2,5 kg, scalzo da 6,0 a 8,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: sottile, di colore marrone/grigio.

Pasta: di colore paglierino, compatta, con lieve occhiatura ben distribuita, aumenta anche di intensità cromatica con la stagionatura.

Sapore: dolce nei formaggi di minima stagionatura, con aumento dei sapori nelle forme più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte di una o due mungiture (con stoccaggio al freddo in quest'ultimo caso) non deve avere avvii di acidificazione per questo tipo di formaggio.

Coagulazione: il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 36 e 39 °C, il caglio impiegato è di tipo animale di vitello e la quantità è in rapporto a una durata di coagulazione variabile tra 30 e 60 minuti quando raggiunge una buona consistenza al momento del taglio.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avveniva in passato in una unica frazione, normalmente oggi avviene in due tempi, inizialmente si procede con un primo taglio grossolano (a croce) poi, con la lira, si effettua una seconda rottura sino alle dimensioni del granulo di cagliata a chicco di riso. Raggiunto il giusto grado di rottura si procede ad un riscaldamento della cagliata raggiungendo temperatura compresa tra 40-41 e 45 °C. Il riscaldamento deve essere effettuato con la massa caseosa in agitazione, la stessa che continua ancora per alcuni minuti al termine del riscaldamento per uniformare bene la temperatura all'interno della caldaia di lavorazione. Nella storia era abitudine avviare la semicottura appena iniziata l'unica rottura. Terminata l'agitazione fuori-fuoco si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione per alcuni minuti, in questa fase è possibile separare un poco del siero che la copre.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita negli stampi, avendo cura, quando necessario, di eseguire una pressatura manuale per eliminare sacche di ristagno del siero. Il formaggio così "formato" rimane nella forma sul tavolo spersoio in caseificio (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C) per alcune ore, ottimale il raggiungimento di un pH di 5,2 – 5,3. Questa fase può anche protrarsi sino al mattino successivo alla caseificazione, con ripetuti rivoltamenti. La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia, frequente era nel passato una salatura a secco che poteva durare anche una settimana, oggi si sono ridotti i tempi e quindi anche il contenuto di sale nel formaggio.

Stagionatura: la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento. La temperatura è variabile da 8 a 12 °C e la durata minima di stagionatura è di 30 gg. circa ma si può protrarre anche per 3–6 mesi ed in alcuni particolari casi sino ad un anno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana Valsesia.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, <i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i> , Edizioni EDA, 1981

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DELLA VALSESIA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia del formaggio <i>Toma della Valsesia</i> lo rende inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMETTO o TUMET****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Tometto* o *Tumet* è un formaggio fresco di latte vaccino, intero e crudo. La forma è cilindrica, irregolare con scalzo arrotondato.

Dimensioni: peso da 1,8 a 2,0 kg, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, tendenzialmente aranciata nel formaggio dopo alcuni giorni di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte intero crudo di una o due mungiture (la precedente messa a refrigerare) e si procede alla coagulazione, nelle produzioni più recenti alcuni produttori scelgono l'aggiunta di fermenti selezionati termofili per una più controllata acidificazione.

Coagulazione: temperatura del latte 36 °C con una quantità di caglio mediamente di 30-40 cc ogni 100 litri di latte, il coagulo deve essere compatto e sodo (durata media 40 minuti).

Lavorazione in caldaia: prima rottura con lira a croce seguita da una seconda rottura con spannarola sino alla dimensione di una nocciola. Durante la seconda rottura si applica un leggero riscaldamento della cagliata sino a raggiungere i 40–41 °C di temperatura.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare, si lascia sgrondare dal siero in formina per alcune ore a temperatura ambiente oppure applicando una leggera stufatura a 30-35 °C sino all'abbassamento del pH a valori di 5,3–5,2. Al termine di questa fase si prosegue con la salatura a secco o in salamoia.

Stagionatura: il Tometto si consuma anche fresco oppure può essere stagionato per essere consumato tale o impiegato, dopo alcuni giorni (di solito 6-8 giorni con un rivoltamento giornaliero) per la produzione del Salgnun o Salignun.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni dell'Alto Eporediese in provincia di Torino.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie. Assi in legno per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Antonino Bertolotti, *Passeggiate nel Canavese*, Ivrea, 1873

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981

Piero Venesia, *Il Medioevo in Canavese*, Ivrea, 1985

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi Editore 1989

Chiara Abrardi, *El nòstr mangé*, Grafica Santhiense, Santhià, 1994

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

In dialetto piemontese il termine *Bot* ha anche il significato di “di un tempo”, “di una volta”, sta quindi a significare un formaggio che si produce nello stesso modo rispetto a quanto si faceva in tempi passati.

Il *Tomino del Bot* è un formaggio a latte vaccino intero o parzialmente scremato per affioramento a pasta semimolle e leggermente gessata, di breve stagionatura e di forma cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 300 a 400 g, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro di circa 10,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggermente muffettata nei formaggi con qualche giorno in più di stagionatura, vagamente rugosa.

Pasta: bianca, abbastanza compatta, leggermente gessata.

Sapore: dolce di latte con un leggero sentore acidulo fresco.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: un tempo si impiegava latte vaccino crudo frequentemente miscelato tra intero e parzialmente scremato per affioramento, oggi prevale l'impiego di latte vaccino intero e pastorizzato. Si mantiene la pratica di lavorare con latte che ha già avviato la sua acidificazione, come accadeva in passato per via della scrematura per affioramento, oggi si preferisce l'impiego di fermenti lattici, di norma ceppi mesofili.

Coagulazione: temperatura del latte 30-35 °C, la quantità di caglio (di norma animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 1 oppure anche 2 ore.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata un tempo era a dimensione di noce, attualmente si preferisce rompere a nocciola.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 18 ore ancora nel locale di caseificazione ad una temperatura ambiente di 20 °C. Durante questo tempo si sala il formaggio a secco oppure in salamoia.

Stagionatura: la stagionatura avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie. Ogni giorno si rivolta e il periodo minimo di stagionatura è di 3-4 giorni. Se si prosegue la stagionatura si sviluppa una leggera muffettazione in crosta derivata dall'impiego (o dalla presenza nei locali di stagionatura) di *Geotrichum candidum* e la pasta diminuisce la sua gessatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Bassa Valle Varaita in provincia di Cuneo.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN

PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI
Bibliografia: Elma Schena e Adriano Ravera, <i>La cucina di Madonna Lesina – Ricette tradizionali delle valli cuneesi</i> , Ed. L'Arciere, Cuneo 1988

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Tomino Canavesano Asciutto* è un formaggio a latte vaccino intero, a coagulazione lattica o acido-presamica. Si ottiene dal Tomino Canavesano Fresco stagionandolo ed asciugandolo brevemente in modo da ottenere una pasta meno umida che si presta ad essere “aromatizzata” con olio, aceto e spezie. La forma è cilindrica nel formato singolo, ma è molto più frequente trovarlo già confezionato in vasetti di plastica alimentare o barattoli di vetro, di diverso formato, insieme alla sua aromatizzazione. In alcune diciture viene definito “Tomino sott’olio”.

Dimensioni: peso singolo di 40-60 g.

Crosta: assente o meglio così leggera da considerarla parte commestibile del formaggio come la pasta interna.

Pasta: bianca, leggermente asciutta.

Sapore: dolce delicato, con la sua varia aromatizzazione.

Metodiche di lavorazione

Il termine “Tomino” in Piemonte crea non poche difficoltà di comprensione perché essenzialmente esistono due grandi tipologie di Tomini. Il *Tomino Canavesano Asciutto* si differenzia dal “Tomino” nell’accezione più cuneese del termine che prevede una coagulazione presamica e non “lattica”.

È necessaria quindi questa doverosa premessa per far notare come il *Tomino Canavesano Asciutto* (e il Tomino Canavesano Fresco) sono ottenuti a partire dalla coagulazione lattica o acido-presamica del latte vaccino. In effetti in Italia e soprattutto in Francia questa tecnologia è particolarmente applicata sul latte di capra oppure, come in Piemonte, sul formaggio DOP Robiola di Roccaverano (capra o misto). Il Tomino Canavesano quindi si differenzia notevolmente, dal punto di vista tecnologico, da quasi tutti gli altri formaggi piemontesi.

Preparazione del latte: il latte vaccino è impiegato intero e sempre più frequentemente pastorizzato. Normalmente viene leggermente acidificato (prematurazione) sino a raggiungere livelli di acidità variabili tra 6,40 e 5,80 pH prima dell’aggiunta del caglio. Per ottenere questa acidità un tempo questo passaggio tecnologico si effettuava a basse temperature (20–30 °C), adesso sempre più frequentemente si impiega la tecnica della prematurazione prima a temperature più elevate (35–40 °C) e poi a temperature più basse.

Lavorazione in caldaia: il latte quindi acidificato viene aggiunto di caglio ad una temperatura variabile tra 25 e 30°C. La quantità di caglio può variare tra i 5 ed i 15 cc per 100 litri di latte. La coagulazione avviene in un tempo variabile tra le 6 e le 12 ore.

Lavorazione fuori caldaia: il coagulo così formato si estrae senza alcun taglio o rottura e direttamente sistemato (con mestoli o attrezzature moderne) nelle formine. Un’altra tecnica, meno usata, può essere quella della estrazione della cagliata in teli per una più rapida sgocciolatura. Una volta “formato” il tomino, si lascia a sgrondare per mezza giornata per passare poi alla fase successiva. La salatura di questi formaggi può avvenire direttamente nel latte di partenza, oppure in maniera più storica, sulla superficie del tomino o nell’impasto nel caso di sgocciolatura in telo.

Asciugatura: fase successiva alla formatura e sgrondo, storicamente il *Tomino Canavesano Asciutto* veniva messo in locale asciutto per permettere una perdita di umidità tale da poter essere “aromatizzato” e posto sott’olio o olio/aceto e sale senza successivi problemi di produzione di gas. Attualmente si asciuga impiegando celle e mantenendo il formaggio per alcune ore (anche mezza giornata) ad una temperatura di 30 – 40 °C ed a bassa umidità (60–70 % UR).

Aromatizzazione: terminata la fase di asciugatura si procede alla aromatizzazione normalmente immergendo il formaggio prima in un bagno di aceto e successivamente confezionato in vasetti o barattoli di vetro con

olio (anche non di oliva) ed aromi vari. La confezione così formata permette una conservazione, anche fuori frigo, per lungo tempo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Torinese a nord-est di Torino e parzialmente la provincia di Biella verso il torinese.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO CANAVESANO FRESCO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Tomino Canavesano Fresco* è un formaggio a latte vaccino intero, a coagulazione lattica o acido-presamica dalla caratteristica pasta morbida spalmabile, già pronto per il consumo il giorno successivo alla produzione. La forma è cilindrica nel formato singolo, ma è tipicamente presente la forma detta “Tomino a rotolo” dove si uniscono 6 tomini in una sorta di cilindretto, avvolto successivamente nella carta di confezionamento.

Dimensioni: peso singolo di 40 - 70 g, “a rotolo” circa 300 - 400 g, diametro da 6,0 a 8,0 cm, scalzo del tomino singolo 3,0 - 4,0 cm.

Crosta: assente.

Pasta: bianca, morbida, cremosa-spalmabile,

Sapore: delicato, dolce di latte e panna, con una caratteristica sensazione acidula piuttosto leggera.

Metodiche di lavorazione

Il termine “Tomino” in Piemonte crea non poche difficoltà di comprensione perché essenzialmente esistono due grandi tipologie di Tomini. Il *Tomino Canavesano Fresco* si differenzia dal “Tomino” nell’accezione più Cuneese del termine che prevede una coagulazione presamica e non “lattica”.

Il *Tomino Canavesano Fresco* e il *Tomino Canavesano Asciutto* sono ottenuti a partire dalla coagulazione lattica o acido-presamica del latte vaccino. In effetti in Italia e soprattutto in Francia questa tecnologia è particolarmente applicata sul latte di capra oppure, come in Piemonte sul formaggio DOP Robiola di Roccaverano (capra o misto). Il Tomino quindi si differenzia notevolmente, dal punto di vista tecnologico, da quasi tutti gli altri formaggi piemontesi.

Preparazione del latte: il latte vaccino è impiegato intero e sempre più frequentemente pastorizzato. Normalmente viene leggermente acidificato “prematurazione” sino a raggiungere livelli di acidità variabili tra 6,40 e 5,80 pH prima dell’aggiunta del caglio. Per ottenere questa acidità, un tempo questo passaggio tecnologico si effettuava a basse temperature (20–30 °C), adesso sempre più frequentemente si impiega la tecnica della prematurazione prima a temperature più elevate (35–40 °C) e poi a temperature più basse.

Lavorazione in caldaia: il latte quindi acidificato viene aggiunto di caglio ad una temperatura variabile tra 25 e 30 °C. La quantità di caglio può variare tra i 5 ed i 15 cc per 100 litri di latte. La coagulazione avviene in un tempo variabile tra le 6 e le 12 ore. Il coagulo così formato si estrae senza alcun taglio o rottura e direttamente sistemato (con mestoli o attrezzature moderne) nelle formine. Un’altra tecnica, meno usata, può essere quella della estrazione della cagliata in teli per una più rapida sgocciolatura.

Lavorazione fuori caldaia: una volta “formato” il *Tomino Canavesano Fresco*, si lascia a sgrondare per un breve tempo e successivamente si conserva in frigo sino alla vendita che avviene già al giorno successivo alla produzione. La salatura di questi formaggi può avvenire direttamente nel latte di partenza, oppure in maniera più storica, sulla superficie del tomino o nell’impasto nel caso di sgocciolatura in telo.

Stagionatura: non è presente, si tratta di un tipico formaggio tradizionale fresco o freschissimo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Canavese e parzialmente la provincia di Biella verso il torinese. Attualmente questo formaggio si è diffuso anche in provincia di Cuneo.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

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

Il *Tomino di Rivalta* è un formaggio fresco a latte vaccino intero, a pasta molle, di rapidissimo consumo. Forma cilindrica a facce piane.

Dimensioni: peso da 120 a 130 g, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 7,0 a 8,0 cm.

Crosta: assente, il formaggio è tutto edibile; l'impiego della tela per lo sgrondo conferisce la tipica trama alla superficie del Tomino di Rivalta.

Pasta: tipico di queste tipologie casearie, non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio, il colore è bianco latte, la consistenza è molle ed umida.

Sapore: dolce. Il sapore dolce gradevole è maggiore di quello percepito quando si beve un bicchiere di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C e successivamente pastorizzato.

Coagulazione: la temperatura del latte al momento della coagulazione è di 37 °C con aggiunta di caglio liquido (circa 50 cc per 100 litri di latte). Il tempo di coagulazione è di circa 20 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata mediante tagli effettuati solo in un senso a distanza di 5-6 cm l'uno dall'altro. Successivamente si procede con l'estrazione della cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata per la formatura è posta in tradizionali formine in acciaio inox, dopo 5 minuti avviene il rivoltamento sopra una tela di lino per un corretto sgrondo del formaggio. Il formaggio viene così messo in cella frigorifera sino al giorno dopo ad una temperatura di 4 °C.

Stagionatura: la stagionatura in questo formaggio non esiste o meglio, nella tradizione storica, come per altre tipologie simili, i formaggi non venduti freschi venivano stagionati senza tecniche precise, l'obiettivo era quello di far perdere un poco di umidità al formaggio fresco per evitare gusti amari.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Rivalta di Torino (TO).

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

Oltre alla tela in materiale naturale per lo sgrondo, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Celle frigorifere.

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 esistono fonti bibliografiche su questo prodotto, ma nel secolo scorso ricevette un "Attestato di premio con medaglia d'oro alla "Grande Esposizione Campionaria di Genova del 1906".

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI RIVALTA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Uso di tele in materiale naturale per lo sgrondo dei formaggi a fine estrazione.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il <i>Tomino di Rivalta</i> , prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, con l'impiego della pastorizzazione e di moderne tecniche produttive e attraverso i controlli applicati dal produttore, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Tomino di S. Giacomo di Boves* è un formaggio a latte vaccino crudo intero, eventualmente miscelato con una percentuale di latte di capra o pecora, da consumarsi fresco, ha una forma cilindrica con scalzo e piatti irregolari.

Dimensioni: peso di circa 100 g, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro di circa 7,0 cm.

Crosta: assente di colore bianco.

Pasta: umida e morbida, compatta ma talora con piccole occhiature.

Sapore: dolce di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si utilizza latte di vacca intero crudo, in estate può essere miscelato con latte di capra o pecora.

Coagulazione: la temperatura deve essere di circa 35 °C (classica delle coagulazioni effettuate con latte appena munto) e la durata di coagulazione è di circa 90 minuti; si coagula con caglio liquido di vitello.

Lavorazione in caldaia: si pratica un'unica rottura sino a dimensione di nocciola, in seguito si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e dopo alcuni minuti si estrae la cagliata

Lavorazione fuori caldaia: si deposita nello stampo e dopo una breve sgocciolatura si rivolta, si sala e si trasferisce in luogo fresco per bloccare l'acidificazione.

Stagionatura: il giorno successivo, il prodotto è pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Boves (provincia di Cuneo) e aree limitrofe.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stoccaggio: ambienti a 4 °C.

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

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Tomino di Saroncella* o *Chivassotto* è un formaggio a latte vaccino intero, a pasta molle, di breve stagionatura. La forma è la classica cilindrica a facce piane.

Dimensioni: peso di circa 100 g, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 6,0 a 8,0 cm.

Crosta: presente anche se molto leggera, di colore giallo paglierino con una copertura di muffe casearie bianche.

Pasta: il colore è bianco latte, la consistenza è morbida, senza particolari occhiature.

Sapore: dolce di latte con una sfumatura di “fungo” legato alla crosta muffettata bianca comunque edibile.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo intero della mungitura del mattino, talvolta miscelato con latte della sera che potrebbe essere stato parzialmente scremato per affioramento.

Coagulazione: la temperatura del latte al momento della coagulazione è variabile tra 33 e 37 °C, si impiega normalmente caglio liquido di vitello in quantità necessaria per ottenere un tempo di coagulazione di circa 30 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata con tagli e soste ma sempre mantenendo abbastanza umida la cagliata. Successivamente si procede con l'estrazione della cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata per la formatura è posta in formine, ad intervalli di circa 1 ora viene rivoltato il formaggio ancora negli stampi, successivamente si trasferiscono in locale freddo per una notte. Il giorno successivo i Tomini vengono estratti dagli stampi e posti a stagionare.

Stagionatura: la durata di stagionatura è breve, di circa 4-7 giorni. Nei primi due giorni si sala un giorno per parte a cui segue un lavaggio delle crosta con acqua. Successivamente si pongono su tele naturali per avviare la giusta asciugatura della crosta in modo da permettere anche lo sviluppo delle muffe bianche, tele da sostituire quotidianamente, temperatura dell'ambiente di stagionatura tra gli 8 e 12 °C, umidità non elevata.

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

Tele in materiale naturale ed eventuale paglia di segale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI SARONSELLA o CHIVASSOTTO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Teli in materiale naturale, eventuale paglia di segale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia. Assicurarsi, nel caso di impiego, sulla igienicità dei graticci e sulla loro periodica sostituzione.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti, oltre ad implementare il controllo nel caso di impiego dei graticci.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio <i>Tomino di Saroncella o Chivassotto</i> risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. I graticci di paglia, storicamente impiegati in questa produzione attualmente non sono più impiegati.

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

Il *Tomino di Sordevolo* è un formaggio freschissimo a latte vaccino intero a pasta molto morbida, si presenta con forma cilindrica a scalzo diritto, con facce piane.

Dimensioni: peso di circa 400 g, scalzo da 8,0 a 10,0 cm. e diametro da 7,0 a 8,0 cm.

Crosta: assente perché pronto al consumo il giorno stesso della produzione.

Pasta: bianco latte piacevole, umida e morbida, senza occhiatura.

Sapore: dolce, si riconosce bene l'intenso aroma del latte.

Stagionatura: assente.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il *Tomino di Sordevolo* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca, un tempo caseificato crudo, oggi termizzato per evitarne il rapido inacidimento.

Coagulazione: il latte viene coagulato alla temperatura compresa tra 32 e 34 °C, si usa caglio di vitello naturale.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione che dura generalmente 30 minuti, si effettua una rottura della cagliata leggera sino a ridurre i granuli alla grossezza di una noce. L'obiettivo è ottenere un elevato tenore di umidità nel formaggio, in modo che ricordi il più possibile l'aroma e la dolcezza del latte di partenza.

Lavorazione fuori caldaia: terminata la fase di rottura si estrae la cagliata con il mestolo, depositando la cagliata delicatamente, come si faceva anticamente, direttamente in appositi stampi adatti al formaggio fresco e umido. Il *Tomino di Sordevolo* rimane brevemente a scolare sul tavolo spersoio in caseificio per poi essere conservato per la vendita a 4 °C.

Stagionatura: non è presente stagionatura, si può vendere già dopo poche ore dalla produzione quando ha raggiunto le temperature fredde di conservazione. Essendo un formaggio umido e non acido, non ha una lunga conservazione, massimo alcuni giorni. Fa parte di quei formaggi che occorre consumare appena acquistati.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Elvo (BI).

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

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

Come capita spesso il *Tomino di Sordevolo* riprende in chiave più moderna una tecnica di produzione del passato.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

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

Il *Tomino del Talucco* è un formaggio a latte vaccino e caprino o in purezza di latte di capra.

Il processo di caseificazione del *Tomino del Talucco* è asseribile nella tipologia *cacioricotta*, ovvero impiegando latte crudo posto ad un trattamento termico più elevato di quello di una normale pastorizzazione. Il motivo di tale tecnica è il recupero, nel futuro formaggio, di una parte di sieroproteine, con conseguente caratteristiche organolettiche anche legate a questo passaggio tecnologico. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto nella tipologia “fresco”, più irregolare nelle tipologie “stagionato” e “in composta”.

Dimensioni: peso da 80 a 100 g nella tipologia “fresco”; da 50 a 80 g nelle tipologie “stagionato” e “in composta”, altezza dello scalzo da 3,0 a 4,0 cm. e diametro da 5,0 a 6,0 cm.

Crosta: assente nella tipologia “fresco”, presente e di colore paglierino nella tipologia “stagionato” e con striature irregolari se stagionato su paglia di segale, bianco-grigio/marrone nella versione con pepe, tendente a diventare leggermente rugosa e ad intensificare la colorazione nella tipologia “in composta”.

Pasta: tipica dei formaggi della tipologia “cacioricotta” di colore bianco latte e leggermente consistente, compatta e umida ma senza alcuna occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino, con consistenza più morbida nella tipologia “in composta”.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura, non devono essere presenti sentori di ammoniaca.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: Il latte, intero, vaccino e caprino o caprino puro, non deve aver subito acidificazioni tali da rendere il latte acido. Il latte viene portato alla temperatura di trattamento termico di minimo 75 °C per minimo 5 minuti.

Coagulazione: temperatura del latte 35–40 °C, si usa caglio di vitello naturale.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli, di consistenza morbida, in dimensioni che vanno da un chicco di mais/riso ad una nocciola piccola. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. Successivamente si elimina una parte del siero e si estrae manualmente la cagliata

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione è manuale e la cagliata viene disposta in formine o fuscelle con diametro da 5,5 a 6,0 cm. Si prosegue con una fase di sgrondo della cagliata in formina della durata di minimo 8 ore. La salatura deve avvenire nella fase di sgrondo e nelle fasi di inizio stagionatura.

Stagionatura: la stagionatura deve avvenire su tele semirigide di plastica alimentare o su stuoie di paglia di segale, in ambienti idonei a temperatura tra 10 e 16 °C per una durata minima di 10 giorni compreso il giorno di produzione.

Il formaggio *Tomino del Talucco* in “composta” deve rimanere in stagionatura per un numero minimo di 5 giorni e successivamente deve rimanere all'interno di contenitori di vetro o argilla, chiuso ermeticamente o con pellicola alimentare, per un numero minimo di 10 giorni.

Il pepe viene utilizzato sul formaggio *Tomino del Talucco* solo sulle tipologie “stagionato” e “in composta”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Storicamente il territorio di produzione era concentrato in una frazione di Pinerolo (Fraz. Talucco) e nel comune di S. Pietro Val Lemina (TO).

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano stuoie di paglia di segale per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Silvio Berger e Giovanni Visentin, <i>Itinerario gastronomico pinerolese</i> , Tip. Alzani, Pinerolo, 1973

Giovanni Del Forno, <i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i> ", Edizioni EDA, 1981

AA.VV., <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, <i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i> , Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DEL TALUCCO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Stuoie di paglia di segale per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia, tranne l'impiego eventuale di stuoie di paglia di segale. Attenzione alla provenienza e alla corretta gestione delle stuoie in paglia nel caso di eventuale reimpiego.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Oltre alle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia occorre porre particolare attenzione alla gestione (eventuale) delle stuoie in paglia di segale per evitare contaminazioni da muffe e/o microrganismi oltre alla cessione di sostanze quali pesticidi.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il <i>Tomino del Talucco</i> prevede nella sua tecnologia il trattamento termico del latte a temperature più elevate di una normale pastorizzazione. Questa fase del processo, legata alle altre fasi che non costituiscono particolari pericoli sanitari, pone il Tomino del Talucco ad un livello alto di salubrità e sicurezza alimentare. Particolare attenzione è da riporre all'uso eventuale di stuoie di paglia di segale, anche se attualmente è di scarsissimo uso.

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Tomino delle Valli Saluzzesi* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo o più frequentemente a latte pastorizzato, a pasta molto umida, senza stagionatura, di forma cilindrica bassa ed stretta.

Dimensioni: peso da 100 a 150 g, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 6,0 a 8,0 cm.

Crosta: assente.

Pasta: bianca, compatta, morbida ed umida.

Sapore: dolce di latte.

Il *Tomino delle Valli Saluzzesi*, come la “Tuma” erano i formaggi prodotti in tutte le aziende agricole che allevavano bovini, un tempo erano prevalentemente da latte parzialmente scremato per affioramento, oggi da latte intero. Ieri come oggi si producevano per il consumo immediato ovvero dopo 12/24 ore dalla produzione.

Il termine “Tomino” può non essere così esaustivo per identificare una determinata tipologia casearia, infatti occorre accompagnarlo con menzioni aggiuntive quali “delle Valli Saluzzesi”. In effetti questa lavorazione è il risultato di una coagulazione presamica da non confondersi con il “Tomino Canavesano” fresco od asciutto che è invece ottenuto da una coagulazione lattica. Sono due tomini ma con caratteristiche organolettiche molto distinte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte si può trasformare crudo ma sempre più frequentemente, essendo un prodotto caseario molto umido, il latte viene pastorizzato prima della caseificazione. Comunemente viene prodotto a partire da latte intero.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è variabile tra 32 e 38 °C; in passato si coagulava a temperature prossime a quelle di mungitura e subito trasformato. Attualmente le temperature variano a seconda del risultato finale che si vuole ottenere in termine di consistenza della pasta. Il caglio impiegato è di tipo animale nella quantità di circa 30–60 cc per 100 lt di latte (meno con latte crudo, più con latte pastorizzato), la durata di coagulazione varia da 30 a 45 minuti.

Lavorazione in caldaia: il taglio della cagliata in caldaia non deve essere eccessivo perché si desidera trattenere un buona quantità di acqua/siero nel formaggio. Per le sue caratteristiche di freschezza e morbidezza si effettua un taglio a croce seguito da una breve sosta e da un altro taglio (distanza 4–5 cm) sino ad ottenere granuli di cagliata a noce, sufficienti per dare la corretta umidità alla pasta.

Lavorazione fuori caldaia: una volta estratta la cagliata si pone nelle formine in plastica alimentare e dopo 30–60 minuti di sgrondo in caseificio si trasferiscono in cella frigo a 4 °C sino al momento della vendita.

Stagionatura: non esiste, il formaggio può essere venduto già dalle 12 ore successive alla produzione.

Salatura: è facoltà del casaro salare o non salare questo formaggio che proprio perché deve ricordare il sapore dolce del latte non ha neppure bisogno di salatura. Se si desidera si può aggiungere una lieve quantità di sale al latte in ragione di 100–300 g per 100 litri di latte.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Questo formaggio prende origine dal territorio del saluzzese anche se ormai è esteso a tutta la provincia di Cuneo.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stoccaggio: celle frigorifere.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981

1) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOUMIN DAL MEL****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Toumin dal Mel* è un formaggio da latte vaccino a pasta molle e crosta fiorita. La forma è cilindrica a disco affusolato.

Dimensioni: peso da 150 a 250 g, scalzo da 1,0 a 2,0 cm, diametro da 8,0 a 12,0 cm.

Crosta: caratteristica di colore bianco porcellana ricoperta da un sottile strato di muffe bianche.

Pasta: di colore bianco-avorio, presenta una tessitura fine, una occhiatura rada e talvolta presenta fenomeni di proteolisi verso l'esterno quando il *Toumin dal Mel* è più stagionato.

Sapore: il gusto è un gradevole dolce di latte fresco, poco salato. Nei *Toumin dal Mel* più freschi può sentirsi una leggera e piacevole nota acidula. Nei formaggi più maturi (7–10 gg.) emergono profumi più intensi, anche di burro e di fungo legato alla crosta muffettata edibile.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte vaccino viene trasformato direttamente dopo la mungitura o dopo stoccaggio in frigo latte.

Coagulazione: si impiega caglio animale di vitello nella quantità necessarie per ottenere il coagulo in 30–60 minuti a una temperatura variabile tra 32 a 37 °C.

Lavorazione in caldaia: trascorso il tempo di coagulazione, la cagliata è pronta al taglio quando si rompe in modo netto e pulito, si procede con un taglio a croce e poi successivamente la si sminuzza fino al diametro medio di una nocciola, onde favorire lo spurgo del siero.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene in seguito estratta e posta in piccole forme forate e lavabili, per favorire l'ulteriore spurgo del siero, in alcuni casi si adottano cesti forati di dimensioni più grandi per il successivo passaggio alle piccole forme forate.

La durata di permanenza della cagliata nelle forme varia da 2 a 8 ore.

L'operazione di salatura si effettua in pasta durante il posizionamento della cagliata nelle forme. In alternativa la salatura può anche avvenire a secco con spargimento del sale sulle facce del formaggio oppure in salamoia. La durata della salatura in salamoia varia da 15 a 30 minuti. La salatura deve consentire l'acquisizione di un modesto quantitativo di sale che non alteri la peculiarità del sapore di latte fresco del prodotto finito.

Stagionatura: la maturazione deve avvenire in cantine naturali; oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali, per il periodo minimo, di temperatura non inferiore a 12 °C con umidità relativa tra l'85 e il 95%.

La maturazione si completa su specifici ripiani di legno grezzo o materiali che consentano il corretto passaggio dell'aria e le forme devono essere riposte su canovacci puliti o materiali idonei per alimenti, da sostituirsi ogni giorno soprattutto nei primi giorni di stagionatura. La maturazione minima è di quattro giorni e può protrarsi sino a 30 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del *Toumin dal Mel* è tradizionalmente situata nei territori della Bassa e Media Valle Varaita in provincia di Cuneo.

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

Teli in materiale naturale per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 *Toumin dal Mel* nasce a metà-fine '800 sulle alture della media Valle Varaita, in Provincia di Cuneo, a cavallo tra le borgate di Frassinò e Melle, ma studi e ricerche storiche svolte in valle dall'avvocato indicano in quattro abitanti del "Vitoun" di Frassinò i veri fondatori del *Toumin dal Mel*, spinti dalla necessità di trovare un'alternativa al burro, allora principale derivato caseario e già prodotto in eccedenza per l'economia della piccola valle.

La produzione si ampliò poi ai comuni vicini, ed il prodotto fu commercializzato presso il mercato fiorente di Melle agli inizi del secolo, dal quale esso ha assunto la denominazione definitiva di *Toumin dal Mel*.

Dopo la seconda guerra mondiale, il mercato di Melle ha perso importanza ed allora, alla vendita diretta, si è sostituita la consegna ai negozi ed alle gastronomie del Cuneese e del Saluzzese, e la vendita ai commercianti. Dal 1974 a Melle si svolge nel mese di agosto la "Sagra del Toumin dal Mel", quale manifestazione promozionale del formaggio.

Bibliografia:

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Giampiero Boscherò, *L'origine del Toumin dal Mel*, *Novel Temp* n° 44 del maggio 1994

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOUMIN DAL MEL
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in materiale naturale per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La produzione del <i>Toumin dal Mel</i> prevede anche l'uso di latte crudo. In alcune produzioni la caseificazione viene eseguita senza aggiunta di starter, come tradizione prevede. Questi due fattori congiunti danno spazi di crescita per alcuni microrganismi indesiderati (<i>Stafilococchi coagulasi +</i>).
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Occorre essere molto attenti sulla qualità della materia prima, sulle temperature di lavorazione ed ambientali e sull'igiene generale.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni, quanto segue. Per questo prodotto sono stati campionati 3 lotti provenienti da altrettante aziende produttrici. Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> o enterotossine stafilococciche). Le cariche batteriche relative al conteggio di <i>E.coli</i> e di <i>Stafilococchi coagulasi</i> positivi hanno evidenziato valori di cariche accettabili ad esclusione di un campione per i primi e di un altro per i secondi. Il prodotto, dai dati ottenuti in questo campionamento, può essere quindi considerato di qualità igienico-sanitaria medio-alta.

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

La *Tuma di Bossolasco* è un formaggio a latte intero crudo vaccino e ovino misto (minimo 10/20 %) a pasta molle di breve stagionatura di forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso.

Dimensioni: peso da 0,250 a 0,400 kg, scalzo da 2,5 a 3,5 cm, diametro da 10,0 a 11,0 cm.

Crosta: leggera, bianca nelle forme meno stagionate e tendenzialmente giallo paglierino dopo gli 8 - 10 giorni minimi di stagionatura.

Pasta: bianca, abbastanza compatta e con una occhiatura poco diffusa, non gessata.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna, sentori ovini piacevoli più presenti in base alla quantità di latte ovino impiegato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C.

Coagulazione: temperatura del latte 35-37 °C, la quantità di caglio (di norma animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 35 – 40 minuti.

Lavorazione in caldaia: si effettua una prima rottura a croce a cui segue una sosta. Il granulo di cagliata finale deve avere la dimensione di nocciola. Successivamente si procede al secondo taglio tra la nocciola ed il mais; a questo punto vi è chi lascia riposare la cagliata sotto siero per 5 minuti prima di proseguire con la estrazione e chi mantiene in agitazione la massa per 5–10 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 2 giorni ancora nel locale di caseificazione ad una temperatura ambiente ottimale di 20 °C. Durante questo tempo si sala il formaggio a secco in superficie. Alla fine delle due giornate si lava il formaggio con acqua calda (eventualmente immergendo rapidamente dopo il lavaggio il formaggio in acqua e sale) e si trasferisce in stagionatura.

Stagionatura: la stagionatura avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie. Ogni giorno si rivolta e durante il periodo minimo di stagionatura si lavano ancora le forme almeno una volta. Se si prosegue la stagionatura si ripetono i lavaggi per mantenere la crosta liscia e gialla paglierina pulita.

Elaborazioni del formaggio: i produttori hanno anche l'abitudine, per una piccola parte della produzione, di prolungare la stagionatura della *Tuma di Bossolasco* e di riporla, più asciutta, in albanelle di vetro (intiere od in metà riunite nel contenitore) per protrarne la durabilità nel tempo. Così facendo il formaggio modifica le sue caratteristiche organolettiche e varia leggermente di odore, sapore e consistenza.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Bossolasco (CN).

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

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

Il formaggio *Tuma Mola* è prodotto a partire da latte vaccino crudo con acidificazione naturale e coagulazione acida senza caglio. E' uno dei pochi casi italiani ed europei di formaggio senza caglio ma che dimostra come la tecnica casearia abbia diverse strade per trasformare il latte (liquido) in una forma solida. Tradizionalmente si consumava fresco e stagionato. Attualmente sono pochi i produttori e solamente di azienda agricola ed in alcuni casi la tecnica tradizionale ha subito delle lievi modifiche che si ripercuotono sul gusto tradizionale.

Dimensioni: peso da 0,2 a 0,5 kg, scalzo da 5,0 a 7,0 cm, diametro da 10,0 a 11,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente ocra nel formaggio dopo alcuni giorni di stagionatura magari con la presenza di pepe in superficie.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte, con un lieve sentore acidulo di yogurt.

Sinonimi: in altre zone del Piemonte, nel cuneese in Valle Po prende anche il nome di "Tuma 'd l'eva" dalla tecnica produttiva di aggiungere acqua per far rapprendere la cagliata.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una sola munta messo ad affiorare in pentola casalinga in ambiente a 16–20 °C, con durata di circa 12 ore. Passato questo lasso di tempo si procede alla scrematura per affioramento della panna risalita in superficie.

Coagulazione: proseguendo nel mantenere il latte alla temperatura di 16–20 °C si avvia la vera e propria fase di acidificazione/coagulazione con l'aggiunta di siero acido della precedente produzione e senza l'aggiunta di caglio, la durata di questa fase varia da 24 a 36 ore.

Lavorazione in caldaia: il coagulo che si presenta dopo questo periodo di tempo è un coagulo senza siero in superficie e di consistenza debole (manca il caglio), occorre allora migliorare la consistenza della cagliata e permettere la fuoriuscita (spurgo) di una quota di siero. Questo risultato si ottiene effettuando con un coltello un taglio a croce della cagliata (distanza 4–5 cm) ed aggiungendo sulla superficie del coagulo tagliato, dell'acqua a temperatura di 60 °C. Oppure è possibile mettere la pentola su una debole fonte di calore. L'obiettivo è quello di permettere la fuoriuscita di una quantità di siero ma agendo delicatamente visto la debole consistenza della cagliata che rischierebbe, con tagli o agitazioni energiche, di spappolarsi.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare tramite mestolo o schiumarola. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 1-2 ore a temperatura ambiente. Successivamente si trasferiscono in frigorifero e la *Tuma mola* è già consumabile.

Stagionatura: la maggior parte della *Tuma mola* si consuma nel giorno stesso o successivo alla formatura. Con cura ed attenzione si può provare una stagionatura, il formaggio ha bisogno di perdere ancora un parte di acqua (siero) e per questo si deve lasciare in una cantina fresca (con le dovute protezioni dagli animali indesiderati). È possibile disporli su dei panni (periodicamente sostituiti) per migliorarne l'asciugatura. Era usanza anche aggiungervi spezie, principalmente pepe e disporle una volta più asciutte in contenitori di terracotta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni della provincia Torinese del basso canavese ai confini con la cintura di Torino (Castellamonte, Valperga, Forno Canavese ed altri sino a San Francesco al Campo)

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

Oltre ai contenitori in terracotta per la stagionatura, non si utilizza nessun'altra attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Testimonianza orale.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TUMA MOLA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Contenitori in terracotta per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
L'impiego di latte crudo e la acidificazione naturale non coadiuvata da starter può rendere possibile lo sviluppo di microrganismi indesiderati che possono causare difetti organolettici o sanitari nel prodotto finito. Il raggiungimento di un buon livello di acidità, per contro, rende il formaggio meno idoneo allo sviluppo di contaminanti se essa si sviluppa celermente.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Fondamentale il controllo igienico della materia prima latte e le ottime condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature casearie. L'ausilio di fermenti lattici commerciali può migliorare lo sviluppo acidificante anche se a scapito della qualità storica organolettica del prodotto.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio <i>Tuma Mola</i> , prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. La fase critica del processo produttivo rimane nella qualità igienico sanitaria della materia prima latte. La considerevole acidità del formaggio finito, se ben sviluppata, è un buon sistema di contrasto per lo sviluppo di microrganismi indesiderati.

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

La *Tuma 'd Trausela* è un formaggio fresco o freschissimo di latte vaccino intero e crudo. La forma è tronco-conica con base inferiore tendenzialmente più ampia.

Dimensioni: peso di circa 1,0 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: assente.

Pasta: bianca, compatta, molto morbida ed umida, priva di occhiatura; talvolta può presentare alcuni spazi vuoti dovuti alla non unione della cagliata estratta con il mestolo.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna, né il latte né la cagliata vengono salati.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte per la produzione della *Tuma 'd Trausela* non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto.

Coagulazione: si scalda leggermente il latte (ancora caldo di mungitura) sino ai 34–37 °C e si aggiunge caglio di vitello in una quantità utile per far avvenire la coagulazione in circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: a differenza di quasi tutti gli altri formaggi presamici, la cagliata della *Tuma 'd Trausela* non si rompe per nulla, quindi non esistono passaggi tecnologici “in caldaia”.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata è subito estratta in grandi porzioni con un mestolo od una schiumarola e si dispone in un forma con i buchi oppure in uno scolapasta. In ogni caso lo stampo è provvisto anche di tela per permettere uno spurgo lento ma efficace. Si lascia sgrondare il formaggio per circa 12 ore, di seguito può essere tolto dallo stampo, confezionato e consumato.

Stagionatura: non esiste. Come tradizione insegna questo formaggio è subito pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Chiusella (Alice Superiore, Brosso, Lugnacco, Pecco, Trausella, Traversella, Vico C.se, Vidracco, Vistrorio).

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

Caldaie di lavorazione in rame e tele in materiale naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria.

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TUMA ‘D TRAUSELA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in materiale naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell’animale, gestione dell’allevamento e della mungitura), oltre alla igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo possono salvaguardare lo stato di igiene. Vi è anche la possibilità di valutare l’uso di uno starter microbiologico che perlomeno crei un antagonismo batterico, evitando quanto possibile di influire sulle caratteristiche organolettiche desiderate.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA’ E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca “Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi”, (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni, quanto segue. Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> o enterotossine stafilococciche). Le cariche batteriche relative al conteggio di <i>E. coli</i> e di Stafilococchi coagulasi positivi hanno evidenziato valori di cariche al di sotto del limite di rilevabilità del metodo analitico. Il prodotto, dai dati ottenuti in questo campionamento, può essere quindi considerato di qualità igienico-sanitaria medio-alta.

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

Il *Vaciarin* è un formaggio fresco di latte vaccino, intero e crudo. La forma è cilindrica, irregolare con scalzo arrotondato.

Dimensioni: peso di circa 1,0 kg, con scalzo da 2,0 a 3,0 cm e diametro di circa 20,0 – 25,0 cm.

Crosta: assente, il formaggio è tutto edibile.

Pasta: non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio, il colore è bianco latte, la consistenza è morbida e umida.

Sapore: dolce di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: non vi è preparazione del latte, perché esso, appena munto, viene destinato alla lavorazione.

Coagulazione: a temperatura di mungitura, appena il latte arriva nel contenitore, viene coagulato con caglio animale per una durata di coagulazione di circa 1 ora.

Lavorazione in caldaia: la lavorazione è molto semplice, consiste nel fare una rottura grossolana in modo da trattenere ancora una notevole quantità di acqua perché così viene richiesto da questo formaggio che rientra a pieno titolo nei formaggi freschi o freschissimi.

Lavorazione fuori caldaia: terminata la rottura grossolana la cagliata viene estratta e messa in stampi, un tempo in legno adesso in plastica alimentare, dove si inserisce una tela in materiale naturale per migliorare l'allontanamento del siero, si lascia sgrondare per alcune ore cambiando la tela e successivamente si mette al freddo se si vuole consumare subito. Altrimenti si mette in luogo asciutto per proseguirne la maturazione.

Stagionatura: essenzialmente è un formaggio che non subisce neanche un giorno di stagionatura, solo quelle forme che si vogliono dedicare alla stagionatura (non sarà più un *Vaciarin* nel vero senso del termine), possono essere poste in ambiente più asciutto ma non freddo, su assi in legno con la fraposizione ancora delle tele, sostituite ogni giorno per permettere la perdita del siero ovvero l'asciugatura del formaggio, utile alla stagionatura e ad evitare gusti amari. La rara ma eventuale stagionatura si può protrarre al massimo per una – due settimane. Può essere di aiuto per evitare il contatto con le mosche, la sistemazione del formaggio, durante la stagionatura, in una “muschera” o sorta di contenitore costituito da pareti in rete antimosche.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: VACIARIN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre alla igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo possono salvaguardare lo stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tipologia produttiva, a latte crudo, fresco, umido, senza normale sviluppo di acidità, caratteristiche necessarie per rispondere alle caratteristiche organolettiche del formaggio <i>Vaciarin</i> tradizionale, pongono il formaggio in una categoria a medio-bassa rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza. Si presenta come un tipico caso in cui si potrebbe mantenere l'aspetto organolettico tradizionale, abbinando un trattamento termico al latte. In questo modo si perde, forse, un poco delle caratteristiche di odore e sapore del formaggio, ma si aumentano i requisiti di salubrità e sicurezza.

1) CATEGORIA: GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)**2) NOME DEL PRODOTTO: BURRO DI MONTAGNA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *burro di montagna* è un prodotto lattiero-caseario ottenuto dalla crema (o panna) del latte di vacca, separata per scrematura o affioramento del latte o per scrematura del siero di caseificazione. La particolarità del *burro di montagna*, è quella di essere ottenuto con crema di latte di vacche alimentate con pascolo alpino, ricco di molte essenze erbacee e floricole.

La forma del burro normalmente è parallelepipedica, più raramente ovoidale.

Dimensioni: tradizionalmente i “panetti” erano da 1 kg, oggi sono realizzati spesso in peso da 250 e 500 g.

Colore: tendenzialmente giallo paglierino, da poco e più intenso, legato anche all'alimentazione di erba verde ricca di betacarotene.

Metodiche di lavorazione

Il metodo di produzione del *burro di montagna* viene detto “zangolatura” della crema o panna.

Ottenimento della crema o panna: la crema o panna, è la fase grassa del latte (lipidi), per separare questo componente dagli altri si possono applicare due tecniche:

- Affioramento del latte: consiste nel lasciare riposare il latte in bacinelle o vasche per un certo tempo (12–24 ore) e ad una certa temperatura (5–15°C), in questo modo la crema o panna, più leggera degli altri componenti del latte, sale in superficie (affiora), di conseguenza può essere separata e usata per la burrificazione (zangolatura);
- Scrematura meccanica: centrifuga del latte (molto raramente del siero), sfruttando il principio della differenza di peso (densità) tra i componenti del latte, impiegando uno strumento apposito (scrematrice centrifuga) si separa la crema o panna.

Burrificazione: la crema o panna, cruda, ottenuta per affioramento o per centrifuga, viene inserita in un attrezzo apposito, detto “zangola”, che in montagna o in alpeggio può prendere forme e dimensioni varie, la più usuale è cilindrica. Ruotando velocemente la zangola (su perni appositi) la panna al suo interno inizia ad essere “sbattuta”, i globuli di grasso di cui è composta si scontrano l'uno contro l'altro sino a modificare la loro struttura e dimensione, tanto da permettere che si uniscano gli uni agli altri a formare il burro, prima in piccoli granuli che poi si compattano tra di loro. La zangolatura si effettua con panna a 8–14° C e al termine del processo si saranno ottenuti burro grezzo e latticello (l'acqua del burro).

Lavaggio del burro: per permettere una maggiore conservazione del burro ed ottenere un gusto più pulito, è bene “lavare” il burro ottenuto dalla zangolatura con acqua potabile fresca e ripetere il lavaggio 2 o 3 volte.

Formatura: la massa di burro al termine del lavaggio è messa negli stampi, generalmente in legno con rilievi a tema animale e floreale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero arco alpino del Piemonte, relativamente alle aziende agricole con vendita diretta al consumatore.

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

Bacinelle e vasche aperte per l'affioramento della crema. Zangola in legno. Tavoli e strumenti in legno per l'impastamento. Stampi in legno per la formatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E

STAGIONATURA
Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 <i>burro di montagna</i> , da sempre, è stato considerato migliore rispetto al burro prodotto nelle cascine di pianura, tant'è che basta scorrere le lettere camerali piuttosto che l'elenco delle gabelle pagate sui prodotti commercializzati sui mercati piemontesi per averne la conferma. Vedasi per esempio la lettera della Camera Ducale pubblicata in Torino nel 1627 dove la tassa sul “Butirro delle Alpi di Lanzo e altre” era superiore rispetto a quella su altri tipi di burro perché il prezzo di mercato del burro era maggiore.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BURRO DI MONTAGNA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Utilizzo di crema o panna ottenuto per affioramento naturale o per centrifugazione di latte non sottoposta a trattamento termico. Utilizzo di panna ottenuta dalla scrematura del siero non sottoposta a trattamento termico. Contenitori ed attrezzature per la produzione in legno, bacinelle di affioramento in rame stagnato.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Nella produzione di burro, la panna cruda può essere oggetto di contaminazioni microbiologiche.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La produzione di burro da crema di latte o siero crudo, se abbinata a locali ed attrezzature di caseificazione non ben gestiti può essere origine di problemi di sicurezza alimentare, è da osservare comunque come in questi ultimi anni non siano conosciute segnalazioni, in Piemonte, di casi di inquinamento microbiologico del burro di montagna.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ACTINIDIA CUNEO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'*actinidia Cuneo* è costituita dalle cultivar di actinidia (*Actinidia deliciosa* e *Actinidia chinensis*) coltivate dal secolo scorso in provincia di Cuneo. Il frutto dell'actinidia è comunemente noto come kiwi. La varietà più diffusa sul territorio è Hayward, con frutto tomentoso e polpa verde brillante. Sono presenti in misura minore altre varietà, tra cui alcune con polpa gialla (la principale è la Soreli) o di altri colori. Il frutto di Hayward è una bacca di forma cilindrica, con peso intorno a 90-120 g. La buccia è spessa e tomentosa (coperta di una fitta peluria), non commestibile; il frutto si consuma dunque sbucciato. La polpa è di un bel verde brillante, punteggiata di moltissimi semi scuri, responsabili delle ben note proprietà lassative. In sezione trasversale la polpa è raggiata, percorsa da tratteggi verde chiaro che si originano dalla parte centrale bianca (la *columella*) e l'attraversano sino alla buccia. Alla raccolta la polpa è dura; intenerisce progressivamente nel corso della maturazione post-raccolta. In questa fase anche il sapore diventa più dolce, seppur armonicamente bilanciato da un considerevole tenore di acidità. L'actinidia Cuneo, è una vera e propria miniera di Vitamina C: circa 85 mg/100 g, ben superiore al contenuto degli agrumi. Il tenore zuccherino minimo alla raccolta è di 6,2 °Brix, mentre supera i 12 °Brix al momento ottimale per il consumo.

Hayward si raccoglie nella seconda metà di ottobre, ma è pronta al consumo non prima di fine novembre. Si conserva perfettamente in celle refrigerate, che ne consentono una immissione programmata sul mercato fino a primavera inoltrata.

L'actinidia è una specie dioica: i fiori femminili e maschili sono cioè portati su piante diverse. Ci sono quindi cultivar pistillifere, i cui fiori portano il pistillo (fiori femminili), che producono frutti; mentre le varietà staminifere, dette comunemente maschi, producono il polline indispensabile per l'impollinazione e la fruttificazione delle varietà "femminili". Per ogni varietà sono stati individuati gli impollinatori più adatti per contemporaneità di fioritura, produzione di polline fertile e compatibilità gamica. Negli actinidieti cuneesi le varietà impollinatrici sono disposte in ragione di una a quattro piante di varietà produttive. Il polline è trasportato dagli insetti pronubi, in particolare le api. L'impollinazione assicura la produttività dell'actinidieto, ma ha un ruolo determinante anche sulla qualità dei frutti. Spesso l'azione dei pronubi non è sufficiente a garantire una adeguata impollinazione. Per questo si ricorre ad un apporto integrativo di polline con mezzi meccanici (impollinazione meccanica di supporto).

L'actinidia è una pianta rampicante che ha bisogno di sostegno per sorreggerne la vegetazione. L'actinidia Cuneo è generalmente allevata a pergoletta. I pali di sostegno portano in cima una traversa che sorregge tre fili. Dal tronco si diramano uno o due cordoni permanenti fissati al filo centrale. Sul cordone si sviluppano le branchette e i rami fruttiferi che si adagiano da un lato e dall'altro sui due fili laterali della pergola. L'actinidia fruttifica sui rami di 1 anno. Nei primi tempi si indirizzava la produzione su rami vigorosi inseriti direttamente sul cordone, piegati sui fili di sostegno laterali e legati in basso. Scegliendo la densità dei rami – e il conseguente n. gemme/ettaro – si programma fin dalla potatura il potenziale produttivo. Negli anni '90 i fratelli Bruno e Giulio Peyracchia di Verzuolo (Cn) apportarono una serie di modifiche alla potatura note poi come "metodo Peyracchia". Spostarono la fruttificazione su rami di medio vigore portati da branchette semi-permanenti a loro volta inserite sui cordoni. Ripartendo i frutti su "legno vecchio" e rami di nuova emissione, si ottiene un miglior equilibrio fisiologico che si traduce in: migliore qualità dei frutti e riduzione della percentuale di quelli difettosi, contenimento degli eccessi di vigore. Le intuizioni del metodo si diffusero rapidamente e, con opportune varianti e adattamenti, sono oggi generalizzate su tutto il territorio dell'*actinidia Cuneo*. Oltre alla pergoletta, si è diffusa più recentemente la forma GDC (*Geneva Double Curtain*), in cui i cordoni sono disposti sui fili laterali. Le distanze d'impianto dell'actinidia Cuneo sono (in genere) di 4,5 m tra i filari e variano da 1 m

(nel caso di GDC) a 4,5 m (pergoletta a doppio cordone sulla fila).

Le foglie dell'*actinidia* sono di grandi dimensioni e traspirano una grande quantità di acqua. Per contro l'apparato radicale è poco esteso e superficiale. L'irrigazione rappresenta quindi una criticità per la coltura. Per questo proprio su questa specie si diffuse l'irrigazione localizzata che consente di apportare acqua al bisogno, con impianti goccia a goccia o a micro-aspersori. L'esperienza fatta sull'*actinidia* consentì poi la diffusione della tecnica di irrigazione localizzata alla altre specie da frutto della provincia. La ricerca e i servizi di consulenza tecnica presenti sul territorio consentono poi di definire con precisione millimetrica le dosi da apportare ogni giorno in funzione del fabbisogno fisiologico della coltura (irrigazione guidata). In questo modo si ottiene un sensibile risparmio idrico che contribuisce alla sostenibilità ambientale dell'*actinidia Cuneo*.

L'*actinidia* ha trovato un ambiente di coltura favorevole sull'altipiano cuneese ai piedi delle Alpi occidentali. La conformazione orografica e l'altitudine si discosta dalla maggior parte delle aree di coltivazione italiane, mentre è più simile agli ambienti di origine delle specie in Cina. I suoli pedemontani del cuneese presentano bassi contenuti di calcare attivo, condizione che evita l'insorgere della clorosi ferrica, grave fisiopatia cui la specie è particolarmente sensibile. Si segnala inoltre l'assenza di forti venti dominanti, che rappresentano un fattore limitante alla diffusione dell'*actinidia*. La ventosità eccessiva, se non controllata con l'installazione di siepi frangivento, induce un'eccessiva traspirazione e disseccamenti/ustioni all'apparato fogliare. Le tipologie degli impianti (sesti e forme di allevamento) e delle tecniche colturali chiave per la coltura (potatura, irrigazione e difesa fitosanitaria) sono uniformi su tutto il territorio grazie all'attività di ricerca e trasferimento tecnologico che ha accompagnato l'evoluzione della coltura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'*actinidia Cuneo* comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo, ma si concentra nei comuni della fascia pedemontana, ai piedi delle Alpi Marittime e Cozie, ad un'altitudine compresa tra 300 e 600 m s.l.m.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'*actinidia di Cuneo* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. L'*actinidia di Cuneo*, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*actinidia di Cuneo* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 comparsa dell'*actinidia* tra le specie frutticole coltivate in provincia di Cuneo risale all'inizio degli anni '70 del secolo scorso. Le prime 1.900 piante furono messe a dimora tra il 1972 e il 1974 nei comuni di Verzuolo, Saluzzo e Lagnasco ad opera di Giovanni Battista Quaranta, Agostino Spertino, Antonio Quaglia, Pierpaolo Borretta e Mario Sacchetto. Si intendeva valutare, con il supporto di ricercatori e tecnici, la risposta della nuova specie, così differente da quelle fino ad allora coltivate in zona, alle condizioni pedoclimatiche del cuneese e di mettere a punto idonei sistemi di gestione agronomica. A questi frutticoltori vanno riconosciuti l'intuizione e il coraggio di aver investito risorse in una coltura

nuova. I pionieri dell'*actinidia Cuneo* si guardarono intorno per studiare le esperienze di chi la conosceva da più tempo. L'*actinidia* era stata introdotta da qualche anno in Francia, ai piedi dei Pirenei e in Corsica. Si tratta in entrambi i casi di ambienti a clima mediterraneo con estati calde, che si riteneva fosse quello più adatto per una specie con ciclo vegetativo lungo. Le varietà di *actinidia Cuneo* sono infatti sensibili al gelo sia in primavera, a partire dal germogliamento (che avviene nella seconda metà di maggio nel cuneese), sia in autunno, per via della maturazione tardiva. Negli ambienti mediterranei la raccolta avviene a novembre inoltrato, quando in Piemonte sono già frequenti le gelate precoci. Di qui le perplessità e i timori nel diffondere la nuova specie in un ambiente continentale montano. In effetti si scoprì che il clima temperato, determinato dalla protezione della cerchia di montagne del Piemonte sud-occidentale ben si adatta alla specie, che anzi qui trova un ambiente non dissimile da quello di origine, nella catena montuosa del Wuling, nelle province centrali della Cina. Gli spunti e i suggerimenti forniti dai colleghi d'oltralpe contribuirono comunque a porre le basi per la vera e propria espansione dell'*actinidicoltura* in Piemonte, oggi molto più estesa rispetto alle regioni francesi.

A pochi anni di distanza dall'introduzione dell'*actinidia* nel Cuneese, la SOI – Società Orticola Italiana patrocinò il primo incontro frutticolo nazionale sull'*actinidia* proprio in Piemonte, organizzato il 27 ottobre del 1978 dal Prof. Italo Eynard presso l'allora Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Torino. Ciò a conferma dell'importanza che, a pochi anni dalla messa a dimora dei primi impianti, la coltura aveva guadagnato nel territorio regionale. L'evento fu promosso dalla Regione Piemonte, dalla Associazione di frutticoltori "Piemonte Asprofrut" e dalla Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato di Torino.

A fine 1987 si registravano in Piemonte già 2.500 ettari coltivati a kiwi, di cui il 72% in provincia di Cuneo. Già in quegli anni la gamma varietale si identificava con la cultivar Hayward; la forma di allevamento prevalente era la pergoletta, con una densità media degli impianti intorno a 500 piante/ha e una produzione di 25-30 tonnellate/ha. In breve tempo, l'*actinidia* si inserì così a pieno titolo nella frutticoltura cuneese, generando una filiera strutturata e organizzata che ancora oggi contribuisce a fare dell'Italia il primo produttore ed esportatore di kiwi al mondo. *"Presso queste zone – scrive Raffaele Bassi in occasione del Convegno nazionale dell'actinidia tenutosi a Saluzzo nel 1988 – caratterizzate da una buona disponibilità idrica, non soggette a fenomeni ventosi, costituite, in prevalenza, da terreni di medio impasto tendente allo sciolto, ben dotati di sostanza organica, non soggetti a ristagni di acqua e con un pH che rappresenta l'optimum per la coltura, l'Actinidia ha trovato l'ambiente ideale per esprimere al meglio la sua potenzialità produttiva"*.

L'attività di ricerca e trasferimento dei risultati a riguardo fu inizialmente promossa da un'associazione di produttori operante sul territorio, la quale attivò una specifica "Sezione Actinidia". Il gruppo di lavoro fu promotore e organizzatore del Convegno nazionale sull'*actinidia* che si svolse a Saluzzo nel 1988, nel quale furono presentati i risultati del primo decennio di ricerche svolte sul territorio. La sinergica collaborazione tra la professione e la ricerca condusse alla formulazione delle linee guida per la coltivazione dell'*actinidia* in provincia di Cuneo, con indicazioni su: sesti di impianto, forme di allevamento, metodi di concimazione, potatura e irrigazione, accorgimenti per la protezione delle piante, gestione della fase di post-raccolta dei frutti.

Bibliografia

AA.VV., 1978, *Atti dell'Incontro frutticolo "L'actinidia"*, Torino, 27 Ottobre 1978, pp. 228

Bassi R., *Aspetti produttivi e commerciali dell'actinidia in Piemonte. Atti del Convegno sull'actinidia*, Saluzzo, 27-28 Maggio 1988: 13-22

Eynard I., *Introduzione ai lavori del Convegno sull'actinidia*, Saluzzo 27-28 Maggio 1988: 9-12

Failla O., *Lo stato nutrizionale dell'actinidia in provincia di Cuneo e le sue relazioni con la tecnica di concimazione. Atti del Convegno sull'actinidia*, Saluzzo 27-28 Maggio 1988: 79-101

Galliano A., Pellegrino S., *L'actinidia in Piemonte: una crescita costante col supporto della ricerca interprofessionale*, Frutticoltura, 2007, 11: 20-23

Berra L., Carli C., Pellegrino S., *Innovazione e diversificazione varietale per la coltura dell'actinidia in Piemonte presso il centro ricerche per la frutticoltura di Manta. Atti 8° Convegno Nazionale Actinidia Cuneo/Torino*, 2007, 109-113

Botta R., Beltramo C., Sartor C., Beccaro G.L., Mellano M.G., *Evoluzione dei parametri qualitativi nel post-raccolta in campioni di actinidia provenienti da diverse aree del Cuneese. Atti dell'8° Convegno Nazionale Actinidia*, 27-29 Novembre 2007, Cuneo-Torino, 316-322.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: AGLIO DI CARAGLIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'*Agljo di Caraglio* (in dialetto locale, *Aj 'd Caraj*) raggruppa la produzione di *Allium sativum* (famiglia delle Liliacee) effettuata nella zona della pianura caragliese secondo tradizione.

L'ambiente di coltivazione dell'*Agljo di Caraglio*, per quanto concerne le caratteristiche pedologiche, comprende associazione di suoli calcarei, dolomitici e argillosi, con presenza di micascisti cristallini e quarziti tipici della zona alpina sub-occidentale. Il clima risente positivamente delle vicine Alpi con autunni temperati, inverni freddi e nevosi, primavera fresca e relativamente piovosa mentre l'estate è secca e ventilata. Grazie a queste situazioni ambientali il prodotto risulta di sapore particolarmente delicato. L'*Agljo di Caraglio* presenta bulbilli bianchi con leggere venature rosso violetto sulla tunica esterna.

In estate si procede alla preparazione del terreno, arando ad una profondità di 25-35 cm. Nello stesso periodo si valutano i lotti di bulbilli da utilizzare per i nuovi impianti; al fine di evitare disomogeneità qualitativa e fisica del prodotto il controllo del materiale di propagazione è particolarmente accurato.

Onde evitare problemi di ordine fitosanitario, è necessario adottare una rotazione quadriennale, facendo seguire la coltura ad una produzione di brassicacee, solanacee o leguminose da granella.

I bulbilli, sani ed esenti da ferite, vanno distribuiti nel suolo adottando una densità di semina di circa 65 cm tra le file e 8-12 cm sulla fila. I sestri di impianto vanno comunque commisurati all'utilizzo di macchinari aziendali nelle varie fasi del ciclo. La sgranatura dei bulbi per ottenere i bulbilli va effettuata alcuni giorni prima della semina, eliminando i bulbilli più piccoli. La messa a dimora nel suolo dei bulbilli in autunno può essere meccanica o manuale.

Durante il ciclo colturale, per contenere lo sviluppo delle infestanti e per favorire l'interramento dei fertilizzanti, sono ammesse sarchiature manuali o meccaniche nell'interfila.

Il periodo di ingrossamento dei bulbilli (da metà aprile a fine maggio) è molto delicato: eventuali carenze di acqua nei suoli in questa fase possono determinare forti alterazioni di sviluppo ai bulbilli.

La raccolta può avvenire allo stadio di completo accrescimento con foglie ancora verdi (aglio fresco, per un consumo immediato) o secche. In questo caso i bulbi manifestano un'elevata tenuta alla conservazione. Il prodotto estirpato è lasciato per qualche giorno in zone asciutte, ventilate e luminose, non esposto alla luce del sole. Si procede poi alla selezione dei bulbi in base al calibro. Il confezionamento avviene attraverso la realizzazione di tipiche trecce oppure con bulbi defogliati, a seconda delle richieste del mercato. Il prodotto sfogliato viene successivamente confezionato in cassettoni dalle dimensioni variabili in funzione delle esigenze del mercato, in reti trasparenti contenenti un numero definito di bulbi.

L'aglio confezionato viene stoccato in magazzini ventilati. Per evitare il processo di germogliazione è opportuno mantenere le temperature superiori a 25 °C o inferiori a 4 °C e livelli di umidità relativa non superiori al 75%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio di produzione è il comune di Caraglio.

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

L'essiccazione e la conservazione dell'aglio avvengono in mazzi su graticci (*pendeis*) all'esterno delle

aziende in luogo arieggiato e riparato dalle intemperie e dai raggi diretti del sole.
La lavorazione del prodotto è esclusivamente manuale; dopo la fase di essiccazione si procede alla formazione di trecce, mazzetti o grappoli mentre i bulbi defogliati vengono confezionati in cassettoni dalle dimensioni variabili in funzione delle esigenze del mercato oppure in reti trasparenti contenenti un numero definito di bulbi.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'*Aglione di Caraglio* defogliato rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*Aglione di Caraglio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
Il prodotto, dopo la fase di cavatura, viene sottoposto a selezione e calibrazione. I bulbi vengono suddivisi in categorie commerciali: Extra (diametro superiore a 45 mm) e I (diametro compreso tra 35 e 44 mm). Bulbi dalle dimensioni inferiori ai 35 mm non possono essere commercializzati. Nella fase di preparazione/calibratura dei bulbi si procede all'eliminazione di eventuali tuniche esterne deteriorate.
Successivamente il prodotto viene confezionato secondo la tradizione.

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'*Aglione di Caraglio* era coltivato già nell'antichità negli orti o nelle vigne della zona per uso per lo più familiare.

Dall'idea di una festa di piazza, nel 2003, dedicata a questo frutto della terra forte, aromatico, sincero e genuino ed ispirata dal vecchio lazzo, in dialetto, che giocando sulle rime suonava come una bonaria canzonatura – *a Caraj l'an piantà j aj, j an nen bagnaj, j aj sun seccaj* – (a Caraglio han piantato l'aglio, non l'hanno bagnato, l'aglio è seccato), di strada se ne è fatta tanta.

La prima edizione della festa Aj a Caraj "quando la festa sa di aglio" – festa/fiera tematica, con la proposta di degustazioni di bruschette, soma d'aj, vendita della prima modesta produzione, ha rappresentato la prima scintilla, la partenza di un vero e proprio progetto che, anno per anno, con l'impegno dei promotori e di tanti nuovi appassionati è cresciuto e si è evoluto, sia dal punto di vista agronomico sia da quello commerciale, attraverso l'entusiasmo che il crescente apprezzamento del pubblico ha fornito.

Dapprima la ricerca storica ed agronomica, che ha permesso di ben dimensionare il progetto di riscoperta, dell'*Aglione di Caraglio* ed in seguito la volontà di progredire hanno portato, con la crescita del numero di agricoltori interessati ed il conseguente aumento della produzione, alla costituzione nel luglio 2008 del Consorzio di Tutela e Promozione dell'*Aglione di Caraglio*.

La principale manifestazione riguardo l'*Aglione di Caraglio*, la festa/fiera tematica *Aj a Caraj*, "quando la festa sa di aglio" che, dal 2003, si svolge nel mese di novembre, a propiziare l'epoca della messa a coltura della nuova coltivazione, dal 2009 trova il suo contraltare nella Festa dell'aglio nuovo, ad inizio estate, per festeggiare il raccolto.

Tutto questo origina da un sogno che ha permesso di ritrovare e riproporre un prodotto agricolo di umili origini che sa caratterizzare la cucina tradizionale delle nostre valli con il suo gusto delicato, in funzione della terra sulla quale viene coltivato con passione da un gruppo di produttori ed estimatori che hanno creduto nel progetto intraprendendo un percorso di agricoltura su aree marginali e terre difficili.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: AGLIO DI MOLINO DEI TORTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'aglio, specie erbacea della famiglia delle liliacee, si presenta come un bulbo prolifero con bulbilli (i cosiddetti "spicchi d'aglio") avvolti da tuniche secche.

Le varietà coltivate a Molino dei Torti sono due:

- il "Borgognone" o "Ravagno" che si raccoglie precocemente verso giugno ed è particolarmente apprezzato, allo stadio verde, per il consumo fresco (crudo, in insalata). È caratterizzato da breve conservabilità;
- l'ecotipo tradizionale denominato *Aglio di Molino dei Torti* viene raccolto a luglio, essiccato al sole (avendo cura di rivoltare giornalmente i bulbi per arieggiarli) e confezionato in mazzi che possono essere conservati (al fresco) sino all'anno successivo.

A ottobre si scelgono i bulbilli migliori per le semine manuali di fine autunno. I bulbilli vengono immessi nel terreno ad una distanza di circa 10-15 cm uno dall'altro e ricoperti con un leggero strato di terreno. Recentemente alcune aziende agricole hanno sostituito la semina a mano con quella meccanica, che consente di ridurre i costi. Sesti di piantagione più ravvicinati permettono di ottenere bulbi di maggior regolarità, più rispondenti al gusto del mercato.

L'aglio predilige terreni di medio impasto, ricchi e ben lavorati; la concimazione deve essere ricca di sali di potassio e di azoto. Lo sviluppo delle infestanti va contenuto in particolare durante l'inverno. Va inoltre prestata particolare attenzione alla "mosca della cipolla" (*Delia antiqua* Meigen) che a maggio imperversa su questa coltura, determinando la necrosi del bulbo.

Durante la fase di sviluppo vegetativo, in caso di clima particolarmente siccitoso, si effettuano alcune irrigazioni per aspersione; l'apporto di acqua rende il prodotto senz'altro migliore.

L'*Aglio di Molino dei Torti* viene raccolto in estate. A giugno – nel caso di "Borgognone" o "Ravagno" (aglio di prima raccolta, da consumare verde e crudo in insalata) – o luglio, se si tratta dell'ecotipo locale.

L'aglio viene estratto dal terreno utilizzando una lama metallica trainata dal trattore che lo solleva, come una lieve aratura; seguono la raccolta manuale e l'essiccazione in campo per circa 7 giorni. I bulbi essiccati vengono a questo punto trasportati in azienda, dove continua il processo di disidratazione fino al raggiungimento del corretto tenore di umidità relativa.

Le rese medie relative all'ecotipo locale si attestano attorno a 10-11 t/ha di prodotto secco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'*Aglio di Molino dei Torti* viene coltivato a Molino dei Torti (comune da cui trae nome l'ecotipo) e in altri comuni limitrofi della provincia di Alessandria (fra cui Alzano Scrivia, Castelnuovo Scrivia, Casei Gerola, etc.).

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

L' *Aglio di Molino dei Torti*, prima di essere spostato nei locali di stoccaggio, viene accuratamente pulito con un'apposita spazzola. Vengono, in seguito, formati manualmente dei mazzi tondeggianti, con bulbi di dimensioni uniformi. Il prodotto è commercializzato in mazzi di peso variabile a seconda delle esigenze del mercato di destinazione.

I mazzi vengono commercializzati all'interno di imballaggi conformi alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'Aglio di Molino dei Torti può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Nel centro, raggiunta l'ottimale essiccazione dei bulbilli, si procede alla calibratura dei bulbi, al confezionamento (preparazione dei mazzi) ed alla successiva immissione sul mercato.

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

A conferma del legame tra questa coltivazione ed il territorio alessandrino si ricorda che il 2 e 3 settembre del 2011 si è svolta, a Molino dei Torti, la XXX edizione della "Sagra dell'Aglio di Molino dei Torti"; nell'ambito della Sagra viene altresì premiata la miglior confezione di aglio (sia mazzo che treccia). La Sagra richiama un folto numero di visitatori provenienti dall'areale alessandrino – tortonese e dal milanese.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: AJUCCHE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le *Ajucche* (denominate anche “*Agiuche*” o “*Aioche*”) sono piante erbacee spontanee perenni della specie *Phyteuma spicatum* L., *Phyteuma betonicifolium* Vill.) appartenenti alla famiglia delle Campanulacee diffuse nei pascoli e negli alpeggi alpini tra 600 e 2.000 metri di altitudine.

Le foglie, cuoriforme o lanceolate, hanno margine seghettato e si inseriscono su un fusto lungo da 10 a 60 cm; esse presentano frequentemente una caratteristica macchia scura intorno alla nervatura centrale. I fiori sono riuniti in una spiga ovoidale, di colore azzurro violaceo.

Le *Ajucche* sono ben conosciute nel Canavese ed in buona parte della Valle d’Aosta. Sono piante perenni e rustiche, prosperano bene in qualsiasi terreno da orto, di solito moderatamente fertile, ma sembrano preferire i terreni formati da calcinacci misti a torba e terriccio di foglie.

Le *Ajucche* vengono raccolte nel periodo primaverile tra aprile e maggio prima della fioritura. Si consumano tritate nella minestra, cucinate come gli spinaci, in frittata ed in insalata. Possono essere utilizzate anche le radici che, lessate, vengono in genere condite in insalata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Ajucche* sono piante tipiche della flora spontanea delle valli dell’Alto Eporediese in particolare dei comuni di Andrate, Carema, Chiaverano, Nomaglio, Quassolo, Quincinetto, Settimo Vittone e Tavagnasco, nonché della Val Chiusella.

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

Non vengono segnalati materiali ed attrezzature specifiche per la coltura, praticamente inesistente, delle *Ajucche*. Il prodotto utilizzato nella preparazione di piatti tipici deriva dal raccolto di piante spontanee presenti nei pascoli alpini.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Attualmente, non esistono locali di confezionamento e di conservazione in quanto la produzione è praticamente inesistente.

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

Le origini e l’utilizzo del prodotto in oggetto si perdono nel tempo. Già Plinio riferiva l’abitudine dell’antico popolo dei Salassi di utilizzare le *Ajucche* (chiamate *Salinpuja*) per le loro proprietà corroboranti.

Giacomo Castelvetro, nel suo “*Breve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i fiori che crudi o cotti in Italia si mangiano*” (Londra, 1614) le cita definendole “*certe radicine, lunghette e sghiaccide molto; e non pure le radici sole, ma le foglie sono ancor buone*”.

Un piatto tipico del Canavese nord occidentale è la zuppa (“*Supa d’Auiche*”), che viene cucinata in primavera e proposta nei menu di molti ristoranti della zona.

Bibliografia:

Abradi C., *El nostr Mangé*, a cura della Comunità Montana Dora Baltea Cavanavesa.

Forlino A., Cena F., Giachetto L., *Guida alla Dora Baltea Canavesana*, Comunità Montana Dora Baltea canavesana, 1992

Pennato L., *Ajucche: in Canadese la regina delle erbe. Cucina, tradizioni e luoghi del Piemonte*, in “Con Noi”, Michelangelo carta Editore, marzo 1999, n° 0

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

L'*albicocca Tonda di Costigliole* è una varietà tipica del Saluzzese, in provincia di Cuneo. Nel territorio di origine, ai piedi delle Alpi, dove le condizioni pedoclimatiche delineano il limite di latitudine nord per la coltivazione dell'albicocco, la Tonda produce costantemente, grazie alla tolleranza alle minime termiche invernali ed alla fioritura medio-tardiva e molto scalare, che la rende meno esposta alle gelate primaverili. Anche l'epoca di raccolta è tardiva: inizia intorno al 10 – 15 luglio e si protrae fino ad inizio agosto.

Il frutto è di forma tondeggiante, di dimensioni medio-piccole, intorno a 40-50 g. Il colore della buccia è giallo-aranciato chiaro. La polpa è aranciata, di tessitura fine, poco consistente e molto succosa. Il profilo gustativo è eccellente: molto dolce (presenta un RSR medio di 15,3 °B, ma può raggiungere anche i 17 °B), gradevolmente acidula (AT media di 202 meq/l), ed intensamente aromatica. In sintesi i suoi punti forti sono le eccellenti caratteristiche gustative, la succosità della polpa e l'intenso aroma. Il punto debole sta nell'aspetto "povero": il colore è poco intenso e la pezzatura dei frutti è modesta.

L'albero è vigoroso, di portamento aperto. I fiori sono ben distribuiti sia sui dardi (mazzetti di maggio), sia sui rami misti. La varietà è autocompatibile, vale a dire che il polline può fecondare gli stessi fiori da cui proviene; non è quindi necessario consociarla ad altre varietà impollinatrici. La maturazione è scalare: su piante adulte sono necessari anche 3–4 passaggi di raccolta. Il potenziale produttivo è elevato, poco soggetto ad alternanza.

Gli albicoccheti di Tonda di Costigliole caratterizzano il paesaggio del territorio, con più evidenza sui versanti collinari dove i filari disegnano i rilievi. In pendio gli alberi sono prevalentemente allevati a vaso, raggiungendo un'altezza che consenta di effettuare da terra la raccolta e la maggior parte delle operazioni colturali. In questo caso le distanze di impianto sono intorno a 5 x 4 m, variando in funzione della fertilità del suolo e del portinnesto. In piano la Tonda di Costigliole è prevalentemente allevata a palmetta libera per formare una parete continua che si sviluppa in altezza per 3,5–4 m. In questo caso i sesti di impianto diventano di 4,5 m tra i filari e 2,5–3,0 m sulla fila. I portinnesti utilizzati sono diversi in funzione del terreno. Su suoli in pendio, "difficili" perché argillosi (trattengono l'acqua in primavera e autunno) o siccitosi, si utilizza prevalentemente il mirabolano. In terreni franchi di pianura si preferisce il pesco.

La vegetazione dell'interfilare viene gestita con l'inerbimento controllato (un tappeto erboso periodicamente sfalcato o trinciato), di rigore per i terreni compatti, mentre su terreni sciolti si può intervenire con periodiche lavorazioni superficiali. L'albicocco è una delle specie frutticole con minor fabbisogno irriguo. Le esigenze idriche sono concentrate nel mese di giugno, a distanza di alcuni giorni dalla maturazione. La distribuzione delle piogge nel Saluzzese garantisce acqua a sufficienza nella maggior parte degli anni. L'irrigazione per scorrimento è utile per interventi "di soccorso" nelle annate siccitose, mentre recentemente si è diffusa l'irrigazione localizzata, che consente di dosare l'acqua in funzione delle esigenze fisiologiche della pianta. Si tratta di uno strumento prezioso per la qualità dei frutti. Sospesa in prossimità della raccolta, riduce le screpolature della buccia e migliora la serbevolezza dei frutti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione è caratterizzata da una fascia collinare e dalla contigua pianura pedocollinare, che si estende in provincia di Cuneo da Busca a Saluzzo, ad un'altitudine di 400–500 m s.l.m. Sono interessati i Comuni di Costigliole Saluzzo, da cui la varietà prende il nome, Piasco, Verzuolo, Manta, Saluzzo e Busca, Castellar e Pagno. Si tratta dello sbocco della Valle Varaita sull'altipiano saluzzese. Tale zona è incastonata tra le Alpi Marittime e Cozie che la proteggono dai geli intensi, specie primaverili (l'albicocco è il primo a fiorire tra le specie da frutto coltivate professionalmente in Piemonte) e ne determinano un microclima con temperature miti e brezze di monte. La ventilazione moderata ma frequente è di ostacolo allo sviluppo di molte fitopatie, in particolare alla moniliosi che provoca disseccamenti dei fiori e marciumi sui frutti. La sinergia tra queste caratteristiche e l'altitudine degli ambienti di coltivazione fa sì che i frutti di *albicocca Tonda di Costigliole* assumano un profilo nutrizionale e nutraceutico di particolare interesse.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle albicocche rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. L'*albicocca Tonda di Costigliole*, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti in uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini trasparenti per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*albicocca Tonda di Costigliole* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale, oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

L'*albicocca Tonda di Costigliole* presenta una rapida evoluzione della maturazione; il frutto è delicato e poco serbevole. Il tempo di permanenza presso i centri di condizionamento è quindi breve: non più di poche settimane, o anche una sola notte nel caso in cui il prodotto venga commercializzato il giorno successivo alla raccolta. L'*albicocca Tonda di Costigliole* è utilizzata anche in trasformazioni artigianali apprezzate per l'aroma intenso. Oltre a puree, succhi e nettari, la forma rotonda e le piccole dimensioni del frutto la rendono idonea per trasformazioni di pregio quali frutti interi sciropati o mezzene (albicocche a metà) utilizzate in pasticceria.

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'*albicocca Tonda di Costigliole* presenta tratti in comune con varietà e popolazioni di albicocco a frutto tondo diffuse nella riviera ligure di ponente. In particolare condivide molte caratteristiche pomologiche (forma del frutto, tessitura della polpa, equilibrio zuccheri/acidità, aromaticità, etc.) e agronomiche (epoca di maturazione, habitus di fruttificazione, etc.) con la varietà "Valleggia" coltivata nell'omonima località (frazione del Comune di Quiliano) in provincia di Savona. Si tratta di un gruppo varietale con caratteristiche insolite rispetto all'assortimento varietale italiano. La maggior parte delle varietà tradizionali italiane sono infatti di ceppo vesuviano, originarie dell'ampia fascia di territorio di origine vulcanica intorno al Vesuvio. Presentano generalmente forma allungata con bassi livelli di acidità ed aromi. Le albicocche autoctone del Sud-Piemonte e della Riviera di Ponente sono invece di forma rotonda, acidità elevata (compensata da un rilevante contenuto zuccherino) ed intensi aromi. Albicocche con queste caratteristiche si ritrovano nella catena dell'Atlante, in Marocco, anche in questo caso si tratta di albicocche "di montagna" sebbene a tutt'altre latitudini. Le varietà nord-africane fanno parte del gruppo irano-caucasico, che ha avuto una evoluzione eco-geografica diversa rispetto al gruppo europeo. Le varietà liguri-piemontesi potrebbero quindi rappresentare un'intrusione di germoplasma nord-africano in territorio europeo. L'ipotesi non deve stupire, considerando che il sud Piemonte è stato toccato dalle

invasioni saracene a partire dal IX secolo. Alle abbondanti tracce linguistiche arabe ancora oggi presenti nei dialetti e nella toponomastica del sud Piemonte, potrebbe dunque aggiungersi il lascito botanico di una varietà che si distingue nettamente dalle altre varietà tradizionali italiane.

La prima documentazione che attesta la storicità della coltivazione di albicocco nel Saluzzese è contenuta nell'opera di Giovanni Eandi che, nel 1835, compilando la sua "Statistica della provincia di Saluzzo", quantifica la produttività delle specie arboree da frutto allora coltivate. Cita espressamente l'albicocco, distinguendo la produzione "di collina" (da 2 a 4 rubbi per pianta) da quella "di pianura" (da 3 a 6 rubbi). "I nostri agricoltori diedero assidua attenzione agli alberi da frutta, collocati in piena terra, ossia a tutto vento, e principalmente alle varietà più saporite delle pesche, degli albicocchi (...) piante queste molto numerose nei vigneti e negli alteni". In una recente rassegna storica (Nada Patrone, 1981), l'autrice di "*Il cibo del ricco e il cibo del povero*" fa risalire la presenza di "Prugne, Susine, Brignoni e Crisomella" ai secoli XIV e XV. Le crisomelle sono verosimilmente le albicocche: con questo termine vengono infatti indicate anche nei trattati di botanica del secolo scorso. Ciò a causa del colore giallo-oro che assumono quando giungono a piena maturazione. Così come vengono anche dette "armeniache" dal nome scientifico dell'albicocco *Prunus armeniaca* L. L'Armenia è infatti uno dei centri di origine secondaria dell'albicocco, il Paese che ha fatto conoscere l'albicocco all'antica Roma. È interessante osservare come i nomi dell'albicocco nelle lingue neolatine derivino dall'arabo "Al barqûq", partendo dallo spagnolo "albercoque", italiano "Albicocco", francese "Abricot", passato anche alle anglosassoni (inglese "apricot" e tedesco "Aprikosen"). Al contrario, in Piemontese, derivato dall'antica lingua medioevale d'Oc di origine neolatina, il termine "armugnan", nelle sue diverse varianti dialettali, mantiene con continuità ininterrotta la derivazione dal latino "armeniaca". Il Casalis, nel suo dizionario geografico del 1848, afferma: "*Gli agricoltori delle coline saluzzesi vi coltivano con diligenza i persici, gli albicocchi, i peri, i pomi, i pruni, i ciliegi. Si vedono queste piante in gran numero negli alteni della pianura e più specialmente nei vigneti delle colline.*" Per concludere, la Guida delle attività economiche della CCIAA di Cuneo, edita a Farigliano nel 1963, alla voce Costigliole afferma: "un microclima particolare protegge le colture da gelate tardive, permettendo quella dell'albicocca, pianta oltremodo sensibile (varietà detta di Costigliole)".

Viene consumata per lo più nel Nord-Ovest, particolarmente apprezzata dai mercati della Riviera Ligure.

Bibliografia:

- Eandi G., *Statistica della provincia di Saluzzo*. Saluzzo, Lobetti- Bodoni, Vol. II, fasc. I, p. 225, n.1, 1835
- Casalis G., *Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli stat,i di S. M. il Re di Sardegna*, XVII, Torino, 1848
- Molon G., *Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia*, Tip. Comm. Lombardia, Milano, Fascic. III: 67-15, 1896
- Mattiolo O., *La frutticoltura in Piemonte nella storia, nell'Arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino*, Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnieri Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino, 13-56, 1917
- Hausmann G., *L'ortofrutticoltura in Piemonte. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino*, Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24, 1931
- CCIAA di Cuneo, *Guida delle attività economiche. Primo centenario*, Camera di commercio industria e agricoltura di Cuneo, Farigliano, pp.1625, 1963
- Bassi G., Romisondo P., *L'albicocco al nord: prime esperienze in Piemonte*, Riv. di Frutticoltura, L, 6: 49-52, 1988
- Della Strada et alii, *Monografia di cultivar di albicocco*, MAF, Ist. Sperimentale Frutticoltura, Roma, 1-239, 1989
- Soster M., Ricci L., Pellegrino S., Vittone G., *Albicocco*, Quaderni di Piemonte Agricoltura, supplemento al n. 6: 1-8, 1993
- Monastra F. et alii, *Liste varietali dei fruttiferi: le cultivar di albicocco*, Riv. di Frutticoltura, LIX, 4: 55-56, 1997
- Berra L., Carli C., Pellegrino S., *Albicocco – Un nuovo assetto produttivo per le aree del Nord-Ovest*. Frutticoltura, LXXII (6), 12-19, 2010

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: AMARENA DI TROFARELLO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le *Amarene di Trofarello* sono frutti freschi botanicamente classificati come *Prunus cerasus* L. – ovvero ciliegio acido – a polpa acidula tenera e trasparente; in italiano sono chiamate amarene e, in piemontese, “*griote*”. Le varietà appartenenti alla specie *Prunus cerasus* L. si caratterizzano per le contenute dimensioni della pianta e la chioma espansa; i fiori compaiono prima delle foglie che sono rigide, larghe e appuntite. In particolare, le amarene appartengono al gruppo dei ciliegi acidi, hanno frutto di colore rosso chiaro, con succo incolore e forma depressa ai poli; il sapore è tipicamente acidulo, con note amarognole (*Fideghelli C., Albertini A., 1981*).

Nel territorio intorno al comune di Trofarello si è storicamente diffusa la coltivazione delle amarene, in particolare dell’ecotipo *Amarena di Trofarello*, una declinazione locale appartenente al più ampio gruppo varietà-popolazione Amarena del Piemonte, che ha assunto a seconda della zona denominazioni diverse. L’*Amarena di Trofarello* ha una maturazione ritardata: la raccolta si protrae fino a metà luglio. Un limite di questa produzione è dato dalla scarsa resistenza alle manipolazioni ed alla conservazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L’*Amarena di Trofarello* è prodotta nei comuni di Trofarello, Moncalieri e Pecetto.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell’*Amarena di Trofarello* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Amarene di Trofarello* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione dell’amarena si è diffusa sulle colline del Torinese all’inizio del secolo scorso in alternativa ai vigneti, dilaniati dagli attacchi di peronospora. Un’ulteriore espansione della coltivazione cerasicola si ebbe a seguito della distruzione dei vigneti da parte della filossera, comparsa in zona intorno al 1925. Mentre a Pecetto, all’inizio del secolo, si sviluppava la coltivazione delle ciliegie dolci da tavola, a Trofarello si è mantenuta la tradizionale coltivazione di ciliegio acido; fino al 1989 era attivo un mercato dedicato, da cui le *Amarene di Trofarello* partivano per l’Emilia Romagna, la Liguria (Genova in particolare) oltre che finire come materia prima in industrie di trasformazione locali. Le Amarene di Trofarello erano ricercate in tutta Italia e giungevano compratori anche da altre regioni per acquistare il prodotto. Secondo le testimonianze di anziani produttori, tra il 1950 e il 1965, ogni anno circa 300 “ciresè” (raccoltori di ciliegie e amarene) venivano a Trofarello, da montagne e colline limitrofe, nella stagione della raccolta e qui si fermavano per oltre un mese.

Italo Eynard e Roberto Paglietta in *Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino* (Adunanza del 14 febbraio 1965, pubblicata negli Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino) scrivono: “l'Amarena si sta diffondendo in provincia di Torino, particolarmente nelle zone di Trofarello e Revigliasco ove costituisce circa l'80% dei nuovi impianti”, poiché, continuano “è cultivar molto produttiva e ricercata dall'industria conserviera”.

Bibliografia:

Eynard I., Paglietta R., 1963. *Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio della provincia di Torino*, Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 105: pp. 28.

Eynard I., Paglietta R., 1965. *Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino*, Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 107: pp. 28.

Messori A., Ferrero M., 1965. *Le ciliegie dei colli di Torino*, Provincia di Torino: pp. 17.

Albertini A., Baldini E., Canova A., Fideghelli C., Fiorino P., Gorini F., Loreti F., Pisani P.L., Regazzi D., Rui D., 1981. *Il Ciliegio*, Ed. Reda: pp. 234.

AA.VV., 2003. *Amarene*, Comune di Trofarello, Ass. Agricoltura: pp. 98.

Bosso M., 2001. *Perché le ciliegie ...*, Pecetto Nostro-(Comitato): pp. 20

AA.VV., 2008. *Antiche Cultivar di ciliegio in Piemonte*, Suppl. al n. 60 dei “Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura”.

Giacalone G., Chiabrando V., Tabasso R., 2010. *Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio*, Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura, XIV (69): 46-49.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ANTIPASTO PIEMONTESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'*antipasto piemontese* di verdure è una conserva alimentare preparata tra il finire dell'estate e l'inizio dell'autunno dalla maggior parte delle famiglie piemontesi. In tale periodo, infatti, negli orti, sono presenti le ultime verdure della stagione calda e le prime verdure dell'autunno. L'*antipasto* nacque dall'esigenza di poter conservare l'eccedenza di verdure per poterle consumare durante la stagione fredda, povera di ortaggi. L'*antipasto piemontese* trae origine dalla giardiniera di verdure, piuttosto acidula e del tutto priva di pomodoro. Fino agli inizi del Novecento, nelle famiglie piemontesi i pomodori non erano molto coltivati. Con l'influenza dell'immigrazione le coltivazioni di pomodori videro un incremento esponenziale e la giardiniera si trasformò in un antipasto in cui la percentuale della solanacea aumentò sempre di più. Per prepararne 8-10 vasetti da 4 dl occorrono indicativamente 4 kg di pomodori da sugo e circa 300 g per ciascuna delle seguenti verdure (peso pulite): cipolline, fagiolini cornetti o piattoni gialli, carote, sedano, peperoni gialli e rossi, cimette di cavolfiore. Le verdure, tagliate a pezzetti, vanno aggiunte ai pomodori precedentemente spellati, privati dei semi e fatti cuocere fino a ottenere una salsa semidensa; generalmente esse si uniscono a distanza di circa 3-5 minuti le une dalle altre, in base ai tempi di cottura di ognuna. Il tutto viene condito con olio e pochissimo aceto e aromatizzato con basilico e prezzemolo, chiodi di garofano ed eventualmente con cannella e noce moscata. L'*antipasto* va poi raffreddato rapidamente, posto nei vasetti a chiusura ermetica e sterilizzato. Si può consumare dopo un mese come antipasto aggiungendovi eventualmente un poco di tonno sott'olio o spicchi di uova sode o cubetti di bollito avanzato o in accompagnamento ai bolliti misti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte in particolare nelle aree collinari e di pianura delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.

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

Si prepara in locali idonei, tavoli di lavorazione, passapomodoro, tagliaverdure, pentoloni per cottura di tipologia e dimensioni adeguate secondo i quantitativi preparati (es: brasiera, pentoloni elettrici, a gas o a vapore professionali), abbattitore di temperatura e autoclave o altre attrezzature idonee alla sterilizzazione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali adibiti alla preparazione dell'*antipasto piemontese* devono essere strutturati secondo la vigente normativa sanitaria e ogni volta gli utensili e macchinari utilizzati devono essere perfettamente lavati e sanificati. L'*antipasto* sterilizzato va poi conservato in luogo fresco e al riparo da una luce eccessiva e dal sole.

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'*antipasto piemontese* nacque tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento dall'esigenza di conservare l'eccedenza di verdure presenti nell'orto tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. In quegli anni, infatti, il metodo Appert, scoperto più di un secolo prima, era diventato abbastanza conosciuto anche tra la gente comune. Nei decenni precedenti gli autori di ricettari di cucina avevano iniziato a parlare di conservazione a bagnomaria, ma per via dell'analfabetismo, la sua diffusione era stata molto lenta. La sua grande diffusione però è avvenuta dopo gli anni Cinquanta del secolo scorso. Inizialmente veniva prodotto solamente per uso familiare. Tra la fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta, molte aziende agricole e gastronomie artigianali hanno iniziato a produrlo per la vendita al pubblico, in particolare nelle Langhe e nel Monferrato, le aree piemontesi in cui si è anche sviluppato maggiormente il turismo. Attualmente viene anche prodotto da aziende artigianali a livello semi-industriale.

Bibliografia:

Sandro Doglio, "Dizionario di gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Giovanni Gorla, La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, Muzzio, 1990.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Appartenente alla famiglia delle liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i *turioni*, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. I rizomi, detti comunemente *zampe*, sono caratterizzati da radici sviluppate; questi differenziano in tarda estate nella corona centrale i germogli da cui fuoriusciranno, in primavera, i nuovi turioni.

Gli asparagi si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottengono e dalla tecnica colturale utilizzata.

Asparago di Valmacca

Si differenzia per il gradevole sapore dolciastro dei germogli, la consistenza morbida e carnosa, quasi del tutto priva di fibrosità. Peculiari risultano talune qualità organolettiche dei germogli quali il gusto intenso e la tenuta alla cottura.

L'ecotipo utilizzato in loco deriva dalla tipologia Argenteuil a seguito della selezione condotta dagli orticoltori locali; esso presenta turioni di calibro medio elevato con una colorazione degli apici rosato tenue, tendente al verde nella parte centrale (la più gustosa). La zona basale interrata mantiene la tipica colorazione biancastra. I turioni vengono tagliati con apposita attrezzatura a pochi centimetri di profondità; la lunghezza del turione può variare a seconda dell'andamento climatico da 20 a 22 cm circa. Il turione è più sottile rispetto agli ibridi in commercio e può variare tra 11 e 15 mm circa a seconda dell'epoca di raccolta e deve presentare, al momento dell'immissione sul mercato, una medio elevata chiusura delle brattee apicali

Per quanto attiene la preparazione del terreno, nell'autunno o nell'inverno che precede l'impianto, è consuetudine scavare un solco profondo 40 cm circa adottando una distanza tra le file di circa 110–130 cm. Sul fondo del solco si mette una lettiera di letame bovino dallo spessore di circa 5 cm, quindi uno strato di terreno soffice sul quale verranno adagiate le radici dell'asparago (*zampe*) fino all'altezza di circa 15 cm dalla colmataura del solco (operazione che si effettuerà a fine inverno). Successivamente alla messa a dimora delle zampe, si procede alla copertura con un ulteriore strato di terra molto soffice al fine di consentire alle piante un agevole sviluppo e quindi una buona crescita. Verso la fine d'ottobre "l'asparagina" (le piantine dei novelli asparagi che sono cresciute) viene recisa manualmente. La vegetazione recisa viene successivamente ricoperta da una lettiera di letame e infine, appena le condizioni del terreno lo consentono, si procede alla colmataura del solco mediante una leggera fresatura e rincalzatura lungo la fila. Nell'anno successivo all'impianto, per favorire lo sviluppo delle zampe, non si effettuano tagli; solo nella primavera seguente (cioè al terzo anno dalla messa a dimora delle giovani piante) si provvede alla raccolta. Nella fase di allevamento della coltura è necessario procedere alla sberbatura manuale e/o al diserbo del suolo nell'appezzamento al fine di controllare lo sviluppo delle erbe infestanti. A partire dal mese di aprile sino all'inizio di giugno (tradizionalmente il 13 giugno, festa di Sant'Antonio) proseguono le raccolte a giorni alterni; i turioni vengono tagliati perpendicolarmente al loro asse longitudinale; successivamente vengono suddivisi per lunghezza e calibro e raggruppati in mazzi ben serrati di peso prestabilito.

Asparagi di Borgo d'Ale

Questi asparagi sono dolci, teneri e aromatici. Inoltre, il tipico colore verde-bianco dei turioni – ottenuto

attraverso la pratica della rincalzatura lungo le file – fa sì che l’asparago di Borgo d’Ale sia un prodotto distinguibile e ricercato dal consumatore.

Per quanto riguarda la preparazione dell’asparagiaia è consuetudine, nell’autunno o nell’inverno che precede l’impianto, praticare un’aratura profonda (40-60 cm) per interrare concime organico. Successivamente, si provvede ad effettuare un’erpatura e a pareggiare la superficie del suolo sul quale, seguendo il sistema classico, vengono aperti solchi paralleli profondi circa 20-30 cm e larghi 50-70 cm, con una distanza tra le file di 130-150 cm.

La profondità dell’impianto influenza il tipo di prodotto e la durata dell’asparagiaia. Il sistema adottato dalle aziende del Vercellese infatti permette di ottenere turioni di buon calibro e garantisce una maggior durata dell’impianto.

In primavera si pongono a dimora le “zampe” (materiale riproduttivo di uno o più anni), distanti circa 50 cm l’una dall’altra. La densità media di piantagione è di circa 20.000 piante/ha.

La raccolta è manuale e prevede il taglio dei turioni a 1-2 cm sotto del livello del suolo. La durata del periodo di raccolta viene programmata in funzione dell’età dell’asparagiaia e dello sviluppo vegetativo: in genere i tagli vengono cadenzati giornalmente e/o a giorni alterni.

Nell’anno successivo all’impianto, il numero di raccolte si riduce al minimo, massimo 6 o 7, in funzione dello sviluppo vegetativo. Al terzo anno, le raccolte variano da dieci a venti (distribuite in circa 15-30 giorni). La piena produzione si raggiunge al quarto anno, quando non si raccoglie per non più di 60 giorni tra l’inizio di aprile e la fine di maggio. Un buon indicatore da seguire per capire quando sospendere le raccolte è il calo dei calibri medi dei turioni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Valmacca, compresa la frazione di Rivalta, la Valle Cerrina e la piana Casalese.

Comune di Borgo d’Ale e alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello.

L’area è compresa tra le regioni agrarie “Morenica della Serra” e “Pianura del Canale Cavour” ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra “sabbioso” e “franco-sabbioso” che permettono un ottimo drenaggio e consentono di ottenere la desiderata colorazione del turione.

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

L’asparago raccolto viene conferito al centro di condizionamento; successivamente il prodotto viene selezionato per calibro e tipologia di chiusura delle brattee apicali. I turioni calibrati vengono poi confezionati in mazzi e commercializzati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli asparagi possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.

I turioni, dopo una prima fase di condizionamento a temperature ottimali, vengono calibrati e riuniti in mazzi; successivamente si procede all’immissione delle confezioni sul mercato.

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’asparago di Valmacca venne importato dalla Francia nel 1920; documenti storici affermano che a partire da quella data la coltivazione dell’asparago si è diffusa nell’areale tipico di produzione.

Le metodiche di lavorazione e di commercializzazione si sono consolidate nel tempo, come comprovato da diverse fotografie d’epoca, e attestano la tradizionalità della produzione di asparagi nel territorio di Valmacca. La “sagra dell’asparago di Valmacca” (che si svolge a fine del mese di maggio) è giunta ormai

(2011) alla XXXI edizione .

L'asparago di borgo d'Ale era coltivato già nell'area tipica di produzione nel 1970 e nel 1976 erano censiti più di 300 ettari.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO SANTENESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti.

I rizomi, detti comunemente *zampe*, presentano, nella parte centrale, una corona da cui si svilupperanno i turioni; le zampe, poste nel suolo in profondità, tendono a svilupparsi negli anni verso l'alto.

L'*asparago santenese* presenta turioni con apice appuntito e di colore verde intenso, con sfumature violacee; effettuando il taglio dei turioni alcuni centimetri al di sotto del suolo la parte basale del turione commercializzato evidenzia una marcata eziolatura con tonalità bianche accentuando il contrasto con la zona medio distale della parte edule.

I turioni presentano una lunghezza media di 20-22 cm e la parte colorata comprende circa il 65% della lunghezza totale.

Nell'areale santenese e del Pianalto vengono coltivati su suoli sciolti e sabbiosi sia ibridi commerciali riconducibili alle tipologie Marte, Eros, Gijmlin ottenute da programmi di ricerca e selezione condotti a livello italiano e/o europeo, sia un ecotipo locale denominato "**asparago santenese**" riconducibile ad una selezione di Precoce d'Argenueuil ottenuta negli anni '50-'60 da operatori locali. Rispetto alla cultivar da cui è stato selezionato l'ecotipo locale evidenzia una tonalità di colore maggiore della parte terminale ed una maggior chiusura delle brattee apicali. Gli asparagi ottenuti in questi ambienti di coltivazione particolarmente vocati presentano caratteristiche qualitative ottimali quali: ridotta fibrosità della parte edule, elevata aromaticità del turione e, considerando il breve intervallo di tempo che trascorre tra la fase di raccolta ed il consumo, assenza di retrogusti amarognoli nella parte edule.

Per quanto riguarda la produzione dell'ecotipo locale "**asparago santenese**" è stata avviata, in questi ultimi anni, un'attività di ricerca sul territorio che ha portato all'iscrizione della cultivar nel Registro Nazionale delle Varietà di specie agrarie di cui all'art. 19 della legge n° 1096/71.

Il materiale d'impianto dell'*asparago santenese* è dato in prevalenza da "zampe" anche se, in questi ultimi anni, si vanno affermando tecniche di piantagione che utilizzano piantine vegetanti ottenute da seme presso vivai specializzati del Torinese.

Le tecniche colturali tradizionali adottate in zona prevedono di effettuare l'impianto in tardo inverno (febbraio-marzo in relazione all'andamento climatico): le zampe vengono adagiate al fondo di una fossa profonda circa 15–20 cm e coperte con un leggero strato di terreno.

Nel primo e secondo anno di piantagione non si effettuano tagli ma il terreno viene successivamente lavorato con fresature al fine di contenere lo sviluppo delle infestanti.

Per contro le giovani piantine vegetanti ottenute in vivaio vengono poste a dimora nei mesi estivi (giugno), avendo cura di posizionarle in solchi precedentemente tracciati nel campo con una profondità di 10–15 cm. Si effettuano in genere interventi di adacquamento per aspersione a cadenze ravvicinate per favorire lo sviluppo dell'apparato radicale.

I sesti di impianto adottati variano a seconda delle attrezzature aziendali e oscillano tra 100–120 cm tra le file sino a 160–180 cm, mentre sulla fila sia le zampe che le giovani piantine sono disposte a distanze comprese tra i 30 ed i 50 cm.

A partire dal terzo anno si effettuano le prime raccolte; nel primo anno gli stacchi sono limitati in

relazione alla vigoria delle zampe. Appena si evidenzia un calo dei calibri si sospendono i tagli. Dal quinto anno si entra nella fase di piena produzione e questa prosegue per circa 7–9 anni, a seconda dello stato sanitario delle zampe in campo.

Le raccolte coincidono con la fase primaverile; iniziano ad aprile, appena le temperature del suolo si innalzano, e proseguono sino a metà giugno; i turioni vengono raccolti quotidianamente per garantire un livello qualitativo elevato e costante.

Per quanto concerne i terreni, la coltivazione di asparago si effettua su suoli tendenzialmente sciolti, sabbiosi, poco calcarei e molto permeabili.

Le peculiari caratteristiche pedologiche dei terreni dell'areale santenese (Poirino e aree limitrofe), il breve periodo che intercorre tra il taglio e il consumo conferiscono all'*asparago santenese* particolari caratteristiche organolettiche (ridotta fibrosità dei turioni, elevati contenuti aromatici...) tanto da farlo apprezzare dal consumatore finale.

Le raccolte si effettuano nelle prime ore della giornata; il prodotto viene subito lavorato e a distanza di poche ore dal taglio viene inserito nel circuito distributivo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende Santena e i comuni limitrofi, siti in provincia di Torino: Poirino, Chieri, Cambiano, Isolabella.

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

I turioni vengono commercializzati in appositi mazzi confezionati direttamente dai produttori locali in azienda.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*asparago santenese* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto, raccolto in campo, viene portato, di norma, al centro aziendale, a volte sottoposto a un periodo di raffreddamento in cella climatica e successivamente selezionato sia per dimensione – lunghezza che per forma. I turioni deformi e/o con brattee apicali divaricate vengono scartati e non inseriti nella filiera distributiva.

I turioni sono poi riuniti in mazzi omogenei per calibro e lunghezza; legati alla base con filo in materiale plastico e stretti all'apice con elastico. I mazzi riportano il nominativo dell'azienda ed il marchio "Aspars 'd Santena". Questo marchio contraddistingue la produzione di tutto l'asparago prodotto sul territorio e, quindi, non è legato alla varietà locale Santenese.

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 mancanza di documenti storici pertinenti, in cui vi sia un preciso riferimento all'asparago, non consente di definire con esattezza il momento di inizio della coltivazione in Santena. Si presume, per quanto è stato tramandato, che i primi turioni siano stati recisi nel Settecento, quando erano utilizzati per un consumo familiare poco esigente e ristretto all'area santenese.

A cavallo tra la prima e la seconda metà dell'Ottocento, Cavour si interessò della coltivazione degli asparagi e tale ortaggio divenne la "sorgente della prosperità di Santena" (definizione data dallo stesso Cavour in una lettera ad Al Johnston, insigne chimico di Edimburgo).

A partire dalla seconda metà degli anni '60 si evidenzia, sul territorio santenese, una significativa flessione delle superfici investite ad asparago; questo declino è da attribuire sia alla perdita di manodopera delle aziende assorbita dall'industria automobilistica locale, sia all'insorgere di malattie

negli appezzamenti. Le rese subirono così una progressiva riduzione la coltura fu via via abbandonata a favore di altre specie orticole ancora oggi coltivate in zona.

A livello locale, è stata costituita l'Associazione Produttori Asparago di Santena delle Terre del Pianalto con compiti di tutela e valorizzazione del prodotto locale.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'*asparago saraceno di Vinchio* (*Asparagus officinalis*) appartiene alla famiglia delle liliacee ed è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. L'ecotipo locale denominato "asparago saraceno di Vinchio" è riconducibile alla cultivar standard asparago d'Argenteuil (precoce o tradivo).

L'*asparago saraceno di Vinchio*, presenta turioni di colorazione verde scuro; il prodotto si contraddistingue per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottiene e dalla tecnica colturale utilizzata. L'asparago saraceno di Vinchio si presenta particolarmente carnoso, con ridotta fibrosità nella zona basale e gradevolissimo al palato anche senza nessun accompagnamento nel piatto, se non un semplice filo d'olio extra vergine di oliva.

Le caratteristiche qualitative che si riscontrano nei turioni dell'"*asparago saraceno di Vinchio*" derivano sia da particolari situazioni pedoclimatiche che caratterizzano l'areale tradizionale di coltivazione, sia dalle tecniche agronomiche di gestione dell'asparagiaia adottate dai produttori locali.

I rizomi, detti comunemente *zampe*, portano esternamente delle radici e, nella zona centrale, differenziano annualmente gemme da cui in primavera fuoriescono i turioni. I rizomi, posizionati nella fase di trapianto in profondità nei solchi, tendono poi, con il passare del tempo, a risalire verso la superficie.

Le operazioni colturali tradizionali adottate in zona prima della messa a dimora delle zampe possono essere così sintetizzate.

Distribuzione sul terreno di sostanza organica proveniente da allevamenti zootecnici dell'areale di coltivazione

Lavorazione profonda del terreno destinato ad ospitare la coltura (almeno 50–60 cm) fatta seguire poi da una ripuntatura a 80–90 cm; seguirà una lavorazione leggera per interrare i fertilizzanti e una successiva erpicatura per livellare la superficie.

L'impianto per la produzione dell'*asparago saraceno di Vinchio* è effettuato, di norma, nella fase tardo invernale/inizio primavera a seconda dell'andamento climatico.

Di norma si fa ricorso a zampe dell'ecotipo "asparago d'Argenteuil" acquistate sul mercato locale.

Le zampe possono essere posizionate nel suolo adottando uno schema di impianto a fila singola (si aprono solchi larghi circa 30–35 cm con una profondità di circa 20–25 cm all'interno dei quali verranno posizionate le zampe; distanza tra le file 100–110 cm) o a fila binata. Adottando la tecnica di impianto a fila binata è necessario aumentare la larghezza del solco sino a raggiungere i 60 cm ed aumentare la distanza fra i solchi (distanze minime di 180 cm tra le due file binate). Le densità d'investimento variano da 28–32.000 zampe per ettaro (100 cm fra le file e 25–30 cm fra le zampe sulla fila) nell'impianto a file semplici, fino a 38–40.000 zampe per ettaro (40 cm fra le bine, 40–50 cm fra le zampe sulla fila) in quello a file doppie.

L'asparago non presenta particolari esigenze in fatto di clima potendo resistere sia alle basse che alle alte temperature; tuttavia va ricordato che ritorni di freddo primaverile possono provocare danni alla qualità dei turioni con deformazioni e alterazioni ai tessuti o ritardo nella fuoriuscita. Per questo motivo vengono scelti, per la coltivazione, siti ben esposti e a minor rischio di gelate tardive.

La coltura tollera abbastanza bene suoli salini. Sono tuttavia da preferirsi terreni sciolti, sabbiosi, ricchi

di sostanze organiche, a reazione neutra, profondi, freschi, ben drenati. Queste caratteristiche pedologiche sono riscontrabili nei suoli destinati ad ospitare produzioni di *asparago saraceno di Vinchio*.

L'asparago reagisce in modo molto positivo alla somministrazione di sostanza organica nella concimazione di fondo. L'asparagiaia necessita di una crescita continua, anche durante l'estate, e, pertanto, per favorire una buona differenziazione di gemme sulla corona, vengono effettuati, nella fase estiva, apporti idrici alla coltura utilizzando sia impianti a goccia che ad aspersione avendo cura, in questo secondo caso, di adottare tecniche di distribuzione a bassa pressione ed a ridotta portata per non abbattere troppo la vegetazione.

La raccolta inizia di norma a partire dal secondo anno di impianto; dapprima la fase di raccolta è limitata nel tempo (circa 15 giorni) per poi incrementarsi negli anni successivi. A seconda della vigoria dell'asparagiaia la fase di piena produzione si può raggiungere a partire dal terzo/quarto anno dalla messa a dimora delle zampe. I periodi di raccolta si attestano mediamente tra i 60 ed i 70 giorni; gli stacchi cessano quando si evidenzia un significativo calo delle pezzature all'interno dell'appezzamento. Prolungare eccessivamente la fase di stacco potrebbe compromettere la produzione dell'anno successivo. Il taglio dei turioni viene eseguito con apposita attrezzatura (coltelli) in profondità (circa 5–8 cm sotto il livello del terreno) prestando attenzione a non lesionare i giovani turioni ancora in fase di formazione a livello del rizoma.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione dell'*asparago saraceno di Vinchio* è il comune di Vinchio.

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

I turioni vengono tagliati periodicamente in campo; successivamente il prodotto viene selezionato per diametro e lunghezza scartando i turioni che presentano difetti di forma.

La produzione viene commercializzata previa formazione di "mazzi" utilizzando turioni di calibro e lunghezza omogenea.

Le confezioni adottate per la vendita dell'*asparago saraceno di Vinchio* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*asparago saraceno di Vinchio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il periodo di commercializzazione del prodotto locale, per mantenere stabili ed elevati gli aspetti di freschezza e qualità dei turioni, è particolarmente ridotto; al massimo il prodotto permane sui banchi di vendita per un periodo non superiore ai 3–4 giorni dal momento della raccolta.

Presso il centro aziendale il prodotto viene confezionato, calibrato ed, in alcuni casi, subisce anche un processo di refrigerazione per mantenere ulteriormente stabili nel tempo gli aspetti qualitativi dei turioni.

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

Nell'immediato dopoguerra, anni in cui il vino non trovava sbocco sul mercato, si sentiva l'esigenza nel comune di Vinchio, di altre produzioni agricole senza rinunciare alle vigne. Così, in mezzo ai filari, si iniziò a piantare le asparagiaie. In pochi anni, Vinchio ha scoperto la vocazione all'asparago e la sua terra di origine marina, ricca di fossili, ha fatto il prodigio di fornire un prodotto primaticcio (a metà aprile è già pronto) e assai gustoso, tanto quanto è stata faticosa la ricerca del nutrimento da parte della sua pianta, in competizione con le lunghe radici della vicina vite.

La denominazione "saraceno" ricorda una cresta di colline vitate che si chiama "bricco dei Saraceni". Si dice che, durante lo scasso per l'impianto delle nuove vigne, sia venuto alla luce qualche cadavere armato

di spade. La fantasia popolare attribuì questi resti ai mitici Saraceni.

A Vinchio si svolge un appuntamento classico ormai da 35 anni: La Sagra dell'Asparago Saraceno.

La manifestazione, organizzata dalla proloco, si svolge la prima domenica di maggio ed in quell'occasione oltre ad acquistare il prelibato ortaggio dai produttori locali e possibile gustare un pranzo preparato dalle cuoche dell'associazione che propongono un ricco menu' a base di asparagi e di altri piatti tipici locali.

La sagra dell'Asparago è preceduta il primo sabato di maggio dalla Rievocazione storica della vittoria di Aleramo sui Saraceni.

Verso la fine del primo millennio gli invasori Saraceni si spinsero fino ad occupare il nord-ovest dell'Italia. Diversi gruppi di quel popolo lasciarono la base di Fraxinetum (l'attuale Saint Tropez) e di Albenga attraverso le Alpi Occidentali già percorse da Annibale e dai Romani. Secondo Liutprando, storico longobardo che visse quei momenti, lo scontro fra gli Aleramici ed i Saraceni avvenne nel 935 nelle terre di Acqui.

Anche il territorio di Vinchio fu interessato dalle scorribande saracene, come testimonia anche la toponomastica locale. Lo storico G.S. De Canis ipotizza la permanenza dei Saraceni nell'oppidum romana (dove sarà costruito, due secoli dopo, il Castello), da cui partiva la Contrata de Saracenis (catasto 1663) che giungeva all'attuale Bricco dei Saraceni, Mastio Saracenorum (catasto 1663), a poca distanza dal luogo dove secondo la tradizione si è svolta una cruenta battaglia tra gli Aleramici e gli invasori saraceni (Valletto della Morte). Il De Canis che aveva, agli inizi del sec. XIX, visitato i luoghi di Vinchio, Belveglio e Cortiglione (1807 e 1810) interessati a queste circostanze, notò che nel Valletto della Morte erano ancora presenti numerosi reperti di ossa umane. Inoltre le strade che conducono alla zona del Bricco dei Saraceni sono denominate Valmasca e Malpertusio, il che pare dire tutto sui loro tristi significati, mentre sempre nel territorio di Vinchio si trovano la località Barbora ed il Bricco del Moro che alludono alla presenza di popolazioni che seguirono i Saraceni, Berberi e Mauri dell'Africa nord – occidentale.

La denominazione di “Asparago Saraceno” prende spunto proprio dai Saraceni ed in particolare dal Bricco dei Saraceni, collina sabbiosa che ben si adatta alla coltivazione dell'asparago.

La Rievocazione storica ricorda, tra storia e leggenda, gli eventi che oltre mille anni fa hanno interessato il nostro territorio e la sua popolazione. Il centro storico è illuminato con le fiaccole ed oltre duecento figuranti ripropongono alcuni episodi di vita medioevale e le fasi salienti della battaglia tra gli Aleramici e gli invasori berberi, che portò alla loro definitiva cacciata. Per una notte tavernieri e frati, armigeri e arcieri, cavalli e cavalieri, giocolieri e sbandieratori riempiono - in un'atmosfera quasi surreale - le strade di Vinchio fino all'alba. Nelle botteghe e nelle taverne ambientate in epoca medioevale avviene la degustazione di piatti tipici locali, tra cui varie proposte gastronomiche con l'asparago saraceno, accompagnati dai pregiati vini delle colline vinchiesi.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: BIETOLA A COSTA ROSSA ASTIGIANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'ecotipo locale *Bietola a costa rossa astigiana* appartiene alla specie botanica *Beta vulgaris* var. *vulgaris*, famiglia delle Chenopodiacee. Si tratta di una pianta erbacea a ciclo biennale nel primo anno di sviluppo le piante presentano una rosetta di foglie basali avvolte sulla gemma centrale ed un robusto apparato radicale. Nel secondo anno di coltivazione la pianta emette lo stelo fiorale.

In cucina si utilizzano le foglie basali che presentano un lembo ovale allungato liscio o leggermente bollosa, lungo anche 40–50 cm di colore verde intenso, una nervatura centrale molto evidente con picciolo carnoso di colore bianco crema. Nell'ecotipo locale di bietola astigiana la base del picciolo assume una colorazione rosso vivace, in particolare con l'abbassamento termico. Le tonalità rosse dei tessuti basali del picciolo e la diffusione della colorazione lungo lo stelo possono variare infatti in funzione delle temperature: durante l'inverno infatti il colore si fa più intenso.

I tessuti della *Bietola a costa rossa astigiana* sono di ottima qualità: i piccioli fogliari sono poco fibrosi, aromatici e privi di sgradevoli note amarognole.

La *Bietola a costa rossa astigiana* ben si adatta a diversi ambienti colturali; predilige suoli fertili, freschi, ben dotati di elementi chimici. L'ecotipo locale presenta inoltre ridotte esigenze termiche evidenziando un accrescimento medio marcato anche con temperature minime prossime a 3-5 °C (l'ottimo termico si attesta comunque attorno a 16-24 °C). La selezione locale di bietola a costa rossa presenta una maggior adattabilità a cicli produttivi invernali rispetto alla classica bietola a costa bianca, anch'essa diffusa nell'Astigiano.

La cultivar locale *Bietola a costa rossa astigiana* viene seminata nel mese di agosto; successivamente si effettua il trapianto in tunnel, tra la seconda e la terza decade di settembre.

In campo si adottano distanze tra le file di 40–50 cm, mentre sulla fila le giovani piante sono disposte a circa 50 cm.

Prima di procedere al trapianto, il terreno destinato alla coltura viene abbondantemente concimato, lavorato ed affinato. L'apporto di azoto viene frazionato in diversi momenti durante l'intera fase del ciclo colturale.

Le raccolte avvengono scalarmente a partire da gennaio sino a marzo/aprile; qualora si adottino tecniche di protezione con posizionamento di teli "tessuto non tessuto" tra fine autunno e inizio inverno, le raccolte possono iniziare anche in dicembre.

Periodicamente, inoltre, si procede alla sfogliatura/rottura manuale delle foglie e dei piccioli esterni più sviluppati.

Le bietole vengono raggruppate in mazzi e confezionate direttamente in campo.

La produzione del seme avviene direttamente in azienda; a fine inverno vengono selezionate alcune piante giudicate migliori per gli aspetti qualitativi di coste e piccioli; queste vengono allevate in ambiente isolato e mandate a seme. La semente ottenuta da queste piante sarà utilizzata per la realizzazione di nuovi impianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Essa si colloca nel comune di Asti; un tempo questa coltivazione si estendeva su diversi comuni situati lungo l'asta del Tanaro all'interno del territorio della provincia di Asti.

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

La *Bietola a costa rossa astigiana* viene toelettata e raggruppata in mazzi direttamente in campo. Dopo la rottura si procede al taglio di eventuali parti deteriorate alla base del picciolo mentre si mantengono integri i lembi fogliari.

Il prodotto è confezionato in apposite cassette, sottoposto a lavaggio presso il centro aziendale, etichettato e inviato al mercato.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Bietola a costa rossa astigiana* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale oppure conferita ai mercati generali di Torino ed inserita nelle catene distributive tradizionali.

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

A partire dal dopoguerra e sino alla seconda metà degli anni '90 questa tipologia di bietola a costa rossa a raccolta autunnale-invernale era particolarmente diffusa nelle aziende dell'astigiano.

Nella fase di maggior diffusione della coltura si evidenziavano, a livello locale, alcune selezioni ottenute nel tempo dagli operatori agricoli astigiani, caratterizzate da diversa forma dei lembi fogliari, dimensione e spessore delle coste variabili entro le linee e da una diversa vigoria e ciclo vegetativo.

I produttori locali provvedevano, secondo testimonianze dirette da parte di operatori professionali del luogo, alla moltiplicazione del seme ed al mantenimento delle linee in purezza (selezionando le piante migliori e allevandole in ambienti isolati).

Oggi la coltivazione della *Bietola a costa rossa astigiana* è andata contraendosi.

La contrazione delle superfici investite è da attribuire sia ad un minor interesse dimostrato dai mercati locali verso questo prodotto tradizionale sia alle modeste rese produttive che lo caratterizzano.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La barbabietola da orto, o bietola da orto o bietola rossa, è un ortaggio da radice presente sia negli orti familiari che in colture in pieno campo.

La bietola rossa è una pianta erbacea a ciclo biennale, appartenente alla famiglia delle Chenopodiacee ed è riconducibile alla specie *Beta vulgaris* var. *esculenta*. Nel primo anno di impianto la pianta sviluppa un apparato fogliare medio elevato e, nella fase tardo primaverile/estiva produce una radice carnosa con colletto affiorante. La radice ingrossata viene successivamente sottoposta a lavorazione previa cottura e destinata, successivamente, al consumo come prodotto trasformato.

La semina avviene, generalmente, tra la seconda metà di marzo e l'inizio di aprile, in funzione delle condizioni meteorologiche. La messa a dimora del seme avviene meccanicamente utilizzando seminatrici pneumatiche, con sesti di impianto di 45-50 cm tra le file e 7-12 cm sulla fila per ottenere un investimento finale variabile tra le 20 e le 25 piante per metro quadrato.

La *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* presenta le seguenti caratteristiche: la pianta può raggiungere anche i 50 cm di altezza, le foglie di grossa dimensione sono verde intenso con steli rossastri alla base e lungo le nervature. La parte edibile è rappresentata dalla radice che si presenta, dopo la fase di cottura a vapore o al forno, di colore rosso scuro omogeneo e forma rombo ellissoidale. Caratteristica distintiva del prodotto locale, rispetto alle altre cultivar di bietola rossa attualmente reperibili sul mercato europeo, è la colorazione interna della *Bietola rossa di Castellazzo Bormida* che dopo la fase di cottura evidenzia tonalità di colore omogeneo senza anulature chiare interne.

In funzione della precocità delle cultivar e dell'epoca di semina, la raccolta, parzialmente agevolata grazie all'impiego di attrezzature specifiche, può avvenire dal mese di luglio al mese di ottobre; il risultato produttivo, variabile in relazione agli andamenti stagionali si attesta in media tra 500 e 700 q/ha. Grazie all'ausilio di attrezzature specifiche le piante vengono dapprima scollettate meccanicamente poi vengono estirpate dal terreno (sempre utilizzando attrezzature meccaniche riunite in andane al suolo). Successivamente si procede alla raccolta meccanica del prodotto in campo ed allo stoccaggio.

Dopo la fase di estirpo il prodotto viene conservato sia in magazzino che in celle frigorifere. In questa seconda ipotesi la temperatura all'interno della cella di stoccaggio deve essere mantenuta a 0°C con umidità relativa al 90%.

Generalmente, la *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* viene conservata e lavorata in zona grazie alla presenza di una azienda di trasformazione di primaria importanza a livello nazionale (Bianchi). Il prodotto viene selezionato, lavorato, sottoposto a cottura (in forno a 300°C oppure a vapore) e confezionato.

La selezione delle piante da mandare a seme prevede la valutazione di una serie di parametri e precisamente:

- La buona vigoria della pianta.
- La regolarità della forma della radice ingrossata (vengono scelte prioritariamente le piante a radice corta, di medio calibro e regolare).
- Le radici devono presentare una colorazione rosso intensa ed avere una forma a trottole con radichetta fittonante medio piccola / piccola.

Le piante selezionate vengono interrate in autunno e trapiantate in fase di fine inverno in zone isolate e lasciate andare a seme. La semente matura tra la fine di luglio e l'inizio di agosto; giunto a maturazione si effettua il taglio dei capolini ormai secchi e si procede, successivamente, alla separazione del seme che verrà utilizzato per i nuovi impianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* è una coltura tipica della provincia di Alessandria e, in modo particolare, della zona compresa tra i Comuni di Castellazzo Bormida, Casalcermeli, Castelspina, Sezzadio.

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

Il prodotto ottenuto in campo viene generalmente stoccato in cassoni; gli ambienti di stoccaggio della *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Il prodotto, sottoposto a cottura a forno e/o a vapore, viene successivamente confezionato; le confezioni commerciali rispondono, per forma, dimensione e materiali usati alle esigenze specifiche della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* può essere conservata, confezionata e lavorata presso un centro di condizionamento; il prodotto sottoposto a cottura a forno e/o a vapore verrà selezionato, calibrato e, successivamente, confezionato.

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 *Bietola Rossa*, originaria del bacino del mediterraneo, ha avuto notevole importanza orticola anche nel nostro paese, a partire dal 1800.

Testimonianze più recenti che documentano l'attività legata alla coltivazione e trasformazione della *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* sono rintracciabili, nel dopoguerra, con l'inizio dell'attività della ditta Bianchi di Fontanasse, una piccola frazione della pianura alessandrina in Comune di Casalcermeli, nel cuore di una zona tradizionalmente vocata all'orticoltura.

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

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE**2) NOME DEL PRODOTTO: CARCIOFO DELLA VAL TIGLIONE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il carciofo è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Asteracee. Il nome dato da Linneo è *Cynara scolymus* anche se, per il fatto che si conosce allo stato selvatico è stato considerato una sottospecie di *C. cardunculus* tanto che oggi, botanicamente, il carciofo è classificato come *C. cardunculus* susp. *scolymus*.

Le piante di carciofo, tipiche degli ambienti mediterranei, prediligono clima mite e asciutto anche se possono superare periodi freddi invernali. La vegetazione aerea teme comunque sbalzi termici intensi e, in modo particolare, le brinate invernali. A motivo di ciò la coltivazione dell'asparago si è andata affermando in particolari aree del nord Italia in cui, nei mesi invernali, non si verificano periodi prolungati di gelo intenso.

Le piante raggiungono un'altezza di circa 1,5 m; sono provviste di un rizoma sotterraneo particolarmente resistente dalle cui gemme si sviluppano più fusti che, in fase di fioritura, si sviluppano in altezza con una ramificazione dicotomica.

Le piante, particolarmente vigorose, possono produrre sino a 10 capolini nel corso dell'anno di calibro decrescente, con diametro compreso tra 9 e 3 cm.

Il *carciofo della Val Tiglione* (conosciuto anche come "carciofo del Sori") presenta capolini senza spine. Questi si presentano ovoidali-allungati con una leggera depressione nella zona apicale; le brattee sono di colore verde cinerino tendenti al violetto, ben serrate sulla gemma centrale.

Le piogge autunnali risvegliano le attività delle gemme del rizoma con emissione di nuovi getti; le raccolte iniziano nella fase primaverile e terminano con l'innalzarsi delle temperature quando la pianta va in riposo con il disseccamento dell'intera parte aerea.

La parte commestibile del carciofo locale *carciofo della Val Tiglione* è particolarmente tenera dal sapore delicato, senza retrogusti di cardo selvatico.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di coltivazione del *carciofo della Val Tiglione* è il comune di Mombercelli in Val Tiglione.

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

Il *carciofo della Val Tiglione* viene raccolto a mano con taglio dei capolini con parte dello stelo. Il prodotto proveniente dal campo viene trasferito al centro aziendale e successivamente si procede alla mondatura. In pratica si eliminano le foglie dagli steli e dai capolini vengono asportate le brattee deteriorate ed esterne che manifestano livelli di fibrosità eccessivi. Successivamente si procede al confezionamento in appositi imballaggi e/o alla rinfusa in cestini di legno.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del carciofo della Val Tiglione rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *carciofo della Val Tiglione* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto viene trasferito dal campo al centro di condizionamento dove viene selezionato e lavorato.

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

Si hanno notizie certe sulla coltivazione del *carciofo della Val Tiglione* nell'area tipica di produzione a partire dalla seconda metà del 1700.

Questo prodotto conobbe la sua massima diffusione negli anni cinquanta del secolo scorso. Attualmente rimane come prodotto di nicchia molto apprezzato dagli estimatori.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Cardo Avorio di Isola d'Asti* (*Cynara cardunculus* var. *altilis*) è un ecotipo locale astigiano.

Le piante raggiungono, a fine ciclo, un'altezza di circa 100-120 cm, sensibilmente superiore a quella delle cultivar comunemente diffuse e ciò ne costituisce un carattere distintivo. Le foglie presentano il lembo fogliare marcatamente frastagliato, di colore verde grigiastro con nervature evidenti.

La semina si effettua in primavera (da metà maggio in poi), in pieno campo, con seminatrice pneumatica (distanze circa 90 cm tra le file e 25 cm sulla fila). Le semine sono scalari per poter razionalizzare le attività produttive e di vendita nel lungo periodo. Ad un mese dalla semina, si provvede manualmente al diradamento al fine di ottenere un razionale investimento delle piante.

Il seme viene prodotto dagli orticoltori, da piante selezionate in ambiente isolato (caratterizzate da foglie con nervature centrali molto grandi). Le piante portaseme vengono mantenute in produzione per 10-15 anni.

La raccolta del seme viene effettuata a fine luglio – inizio agosto, asportando manualmente i capolini. Ad essa segue la trebbiatura delle infruttescenze per l'estrazione e separazione del seme.

Durante il ciclo colturale, che normalmente ha una durata di circa 5-6 mesi, si può irrigare per asperzione o per infiltrazione laterale da solchi; di norma la coltura non richiede apporti idrici nella fase di sviluppo essendo il cardo una pianta molto rustica dotata di un ottimo apparato radicale.

La raccolta inizia con il sopraggiungere dell'autunno; questo ortaggio, tipicamente autunnale/invernale, viene avviato sui mercati del Piemonte e del nord Italia per la preparazione della tradizionale "bagna caoda".

Ai primi abbassamenti termici si procede al taglio delle piante in campo con successivo asporto della parte terminale delle foglie e l'eliminazione del fogliame esterno deteriorato o poco sviluppato. Si ottengono, così, dei cespi serrati che vengono commercializzati con steli – coste – lunghi circa 50-60 cm, dalla consistenza erbacea. Il colore, qualora non venga adottata la tecnica di imbiancatura, è di norma verde giallognolo. Per migliorare la colorazione degli steli si ricorre, di norma, ad investimenti più fitti sull'unità di superficie; in questo caso l'assenza di luce nella zona basale della pianta favorisce un naturale imbianchimento dello stelo. In alternativa, per un completo imbianchimento della parte basale degli steli, si può ricorrere alla tecnica della "forzatura". Questa tecnica colturale prevede dapprima la piegatura della pianta verso il suolo e, successivamente, la copertura della parte basale della pianta con carta o teli ombreggianti, al fine di impedire il passaggio della luce. Dopo un periodo di "forzatura" di alcuni giorni (mediamente 12-15 giorni) gli steli imbianchiscono riducendo la fibrosità. A questo punto si procede al taglio della pianta in campo ed alla successiva toelettatura del fogliame nella zona distale come precedentemente descritto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione del *Cardo Avorio di Isola d'Asti* comprende il comune di Isola d'Asti, la frazione Motta di Costigliole e tutto l'areale pianeggiante lungo l'asta del Tanaro.

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

Successivamente al taglio delle piante si procede, direttamente in campo, alla mondatura delle piante con il taglio degli steli – foglie ad un'altezza di 50-60 cm dall'attaccatura ed all'eliminazione delle foglie

esterne deteriorate. Successivamente il prodotto viene confezionato e inviato al mercato. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Cardo Avorio di Isola d'Asti* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Cardo Avorio di Isola d'Asti* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, in particolare nella zona di Motta di Costigliole e Isola d'Asti, il cardo è stato coltivato con successo sin dall'inizio del '900.

Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana, in cui viene evidenziata la produzione di cardi da parte di numerosi agricoltori della zona.

Bibliografia:

R. Bordone, *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976

A. Bellone, *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La zona di Andezeno, e del chierese più in generale, presenta caratteristiche pedoclimatiche che ne fanno un'area particolarmente vocata alla coltivazione del cardo, grazie, soprattutto, ai terreni sciolti e leggermente alcalini.

Il *cardo bianco avorio di Andezeno* afferente alla specie *Cynara cardunculus* L., si presenta di colore bianco avorio con foglie strette, frastagliate, spinose e particolarmente tenere. L'ecotipo locale proviene da selezioni provenienti dalla zona di Motta d'Asti.

Alcune aziende dell'areale provvedono, comunque, direttamente alla produzione del seme selezionando alcune piante considerate ottimali favorendone poi la formazione di scapi fiorali e la produzione estiva di seme.

Considerando la marcata rusticità della pianta la semina viene effettuata su terreni sciolti mediamente dotati in elementi fertilizzanti; in caso di mancanza di sostanza organica del suolo si provvede ad una somministrazione di letame bovino maturo in pre aratura. Onde evitare il rischio di malattie per stanchezza del terreno, viene effettuata la rotazione colturale con i seminativi.

La semina deve avvenire non prima del mese di maggio, in quanto, se fosse anticipata, la pianta, essendo particolarmente fotosensibile, andrebbe a seme nella fase tardo autunnale, diventando non più utilizzabile commercialmente.

Durante la fase colturale si effettuano periodici interventi di sarchiatura meccanici / manuali nell'interfila e sulla fila per contenere lo sviluppo delle infestanti; di norma la coltura non viene irrigata nei mesi estivi. La tecnica colturale tradizionale per l'areale di Andezeno prevede la pratica dell'imbianchimento dei tessuti vegetali prima dell'immissione sul mercato. La perdita di clorofilla nei tessuti determina un significativo miglioramento della qualità delle parti vegetali con perdita di fibrosità e addolcimento dei piccioli e delle lamine fogliari. Per ottenere questo risultato il *cardo bianco avorio di Andezeno*, veniva, un tempo, rincalzato sino ai due terzi della pianta; attualmente l'imbianchimento si ottiene avviluppando la vegetazione aerea con paglia o carta o con teli in materiale plastico neri. La forzatura si effettua, di norma, dopo aver proceduto alla sua legatura della parte aerea.

In questo modo, si impedisce la formazione di clorofilla, in conseguenza alla mancanza di luce, e le parti eduli risultano così bianche, tenere, croccanti e dolci.

Il cardo soffre molto le gelate, per cui un tempo le coste venivano protette dalla rincalzatura; oggi la protezione si ottiene attraverso la copertura della parte basale della pianta con carta o polietilene nero pacciamante. La protezione della vegetazione si effettua a partire dalla terza decade di settembre sino all'autunno inoltrato. La raccolta avviene manualmente a partire dalla metà ottobre sino al sopraggiungere dei primi geli invernali.

Qualora la stagione autunnale fosse caratterizzata da significativi abbassamenti termici le tecniche adottate in zona prevedono il taglio contemporaneo di tutte le piante in campo prima della gelata, la conservazione delle piante legate a mazzi all'interno di buche scavate nel terreno e la protezione ulteriore della parte aerea con cumuli di foglie disposte sopra la vegetazione.

La vendita del prodotto avviene da ottobre a marzo.

Le parti commestibili del cardo sono tenere, croccanti e di elevata digeribilità, risultano essere circa il 70% dell'intera pianta e vengono impiegate in molteplici ricette. Il gusto è lievemente amarognolo.

Dopo la pulitura, le coste ottenute vengono private dei filamenti e fatte lessare in acqua acidula con il limone per evitare l'annerimento.

Il cardo, sia crudo che cotto, lega molto bene con la “*Bagna caoda*”, tradizionale salsa piemontese a base di acciughe, aglio ed olio; inoltre esso è ottimo anche abbinato a uova e formaggio.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *cardo bianco avorio di Andezeno* è rappresentata dall’omonimo comune, sito in provincia di Torino, e dai comuni limitrofi.

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

Il *cardo bianco avorio di Andezeno* è commercializzato singolarmente oppure in cassette in plastica. I cardo sono commercializzati con una lunghezza di circa 50–60 cm; ogni cassetta contiene circa 15 cardo. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del cardo bianco avorio di Andezeno rispondono comunque alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

I cardo vengono suddivisi in funzione di dimensione e peso (piccoli, mezzani e grossi); il peso medio unitario può variare tra 0,5 e 2 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *cardo bianco avorio di Andezeno* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto è toelettato direttamente in campo al momento del taglio; successivamente le parti imbianchite della pianta vengono trasferite al centro aziendale e si procede al confezionamento negli imballaggi. Prima del confezionamento il prodotto viene sottoposto ad abbondanti lavaggi con acqua fredda per eliminare eventuali tracce di terra sulla vegetazione procedendo poi al taglio della radice ed al raccorciamento delle foglie.

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

Tradizionalmente, la zona di coltivazione dei cardo è sempre stata quella di Chieri e di Andezeno.

Oggi, però, la coltivazione del cardo è localizzata soprattutto nel comune di Andezeno, perché i tradizionali orti di Chieri hanno dovuto cedere il passo, negli ultimi decenni, alle aree industriali.

Il *cardo bianco avorio di Andezeno* trova un momento di presentazione annuale nella tradizionale fiera del cardo di Andezeno (ormai più di 30 edizioni) che si tiene la seconda domenica di ottobre.

Bibliografia:

G. Chiej-Gamacchio, *I cardo di Chieri*, Annali Accademia Agricoltura di Torino, vol. 51, 1908

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il cardo, ortaggio diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, ha trovato, nell'areale della Valle Belbo, tra Nizza Monferrato e Castelnuovo Belbo, le condizioni ideali per la coltivazione. Infatti, i terreni sabbiosi ed alluvionali, che costeggiano il fiume Belbo e i suoi affluenti, consentono la produzione di cardi di eccellente qualità.

La varietà "Spadone", afferente al genere *Cynara cardunculus* var. *altilis*, presenta un'altezza della vegetazione superiore agli 80 cm; i lembi fogliari sono tendenzialmente larghi con nervatura bianca a lamina perlopiù intera (a differenza della forma tipica frastagliata delle altre cultivar di cardo utilizzate nell'areale astigiano).

Per il mantenimento dell'ecotipo le aziende agricole effettuano la riproduzione del seme. Annualmente vengono selezionate piante rispondenti all'ideotipo "cardo Spadone" che vengono mantenute in campo nella fase invernale. In primavera, dalle piante selezionate, si sviluppano delle infiorescenze; in fase estiva si procede al taglio dei racemi fiorali ed alla successiva trebbiatura dei capolini per ottenere la semente da riutilizzare per i nuovi impianti.

In questi ultimi anni sono state condotte, all'interno della popolazione di "cardo Spadone" attività di selezione finalizzate alla riduzione della variabilità fenotipica ed al miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto. Sul finire degli anni '90 l'ecotipo "cardo gobbo di Nizza Monferrato" è stato caratterizzato fenotipicamente nell'ambito del progetto di ricerca "germoplasma ortofrutticolo regionale". Successivamente sono state avviate attività di selezione e caratterizzazione con l'impiego di tecniche di analisi del DNA (i cosiddetti marcatori molecolari). Il ricorso alla biologia molecolare ha consentito di raggiungere una più precisa ed affidabile quantificazione della variabilità genetica presente nelle popolazioni del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* e, quindi, una più accurata definizione dei criteri da adottare nelle selezioni in campo al fine di ottenere produzioni uniformi.

L'ecotipo locale è stato successivamente iscritto nel Registro nazionale delle Varietà da Conservazione; contemporaneamente, per contenere i rischi di erosione genetica, nuclei di seme afferenti all'ecotipo "cardo Spadone" sono stati depositati nella banca del Germoplasma dell'Università di Torino.

La semina, manuale o meccanica, si effettua, verso la metà di maggio, in pieno campo in ragione di 6-8 kg di seme per ettaro; il seme viene collocato nel terreno alla profondità di 3-4 cm. Nel caso si ricorra alla semina di precisione, la quantità di seme può ridursi considerevolmente. La distanza tra le file è compresa tra 100 e 180 cm, mentre la distanza sulla fila delle piante oscilla tra 20 e 40 cm.

Trattandosi di una coltura molto rustica il "cardo Spadone" viene coltivato in terreni piuttosto poveri e sciolti; nel rispetto della tecnica tradizionale di coltivazione non si ricorre in genere ad apporti di fertilizzanti chimici.

Dopo circa un mese dalla semina, a meno che non sia stata effettuata una semina di precisione, occorre effettuare il diradamento delle piantine in eccesso per ottenere la giusta densità colturale.

Per eliminare le infestanti che potrebbero essersi sviluppate lungo la fila e nell'interfila e per arieggiare il terreno si effettuano, durante le prime fasi vegetative, una o più sarchiature meccaniche nell'interfila e manuali lungo la fila.

Durante il ciclo colturale, che ha una durata di circa 5-6 mesi dalla semina all'interramento della pianta per l'imbianchimento, si può irrigare in caso di necessità per aspersione o per infiltrazione laterale da solchi; comunque la pianta del "cardo Spadone" è caratterizzata da una marcata rusticità ed è dotata di un ottimo apparato radicale.

Durante l'intero ciclo colturale non si effettuano interventi di difesa chimica sulla coltura.

Con il sopraggiungere dei primi geli invernali iniziano le operazioni di "forzatura" in campo e successiva

raccolta del prodotto. Scalarmente, durante l'intera fase autunnale, si effettuano, come da tradizione, alcune particolari operazioni colturali finalizzate all'ottenimento di un prodotto di elevata qualità. Dapprima si procede alla legatura manuale della vegetazione, raggruppando il fogliame ad un'altezza dal suolo di circa 60–70 cm (questa operazione favorisce un primo imbianchimento degli steli centrali e delle nervature delle foglie nella zona basale). Successivamente si apre (manualmente o meccanicamente) un solco longitudinale lungo la fila profondo 10–15 cm; all'interno del solco vengono adagiate le piante precedentemente legate aiutandosi con il piede, senza rompere le radici. Per favorire la classica curvatura basale degli steli viene depositato un leggero strato di terra lasciando scoperte le parti terminali dei lembi fogliari; in questo modo la pianta tenta di riemergere e si incurva verso l'alto (da questo deriva il nome "gobbo"). Questa tecnica, effettuata manualmente, favorisce, in un tempo variabile a seconda delle condizioni climatiche, l'imbianchimento dei tessuti basali degli steli, la perdita di fibrosità della vegetazione migliorando significativamente gli aspetti qualitativi della parte edule. Dopo un periodo di forzatura variabile a seconda della stagione si procede manualmente al taglio della radice utilizzando una zappa particolare con la lama a forma di cuore (più grande di quelle normalmente utilizzate) ed all'estirpo dal campo della parte imbianchita eliminando, grazie ad una piccola roncola molto tagliente, tutte le parti deteriorate e gli apici vegetativi rimasti. L'operazione di pulizia in campo deve essere particolarmente accurata; è necessario, in questa fase, eliminare tutte le parti vegetali colpite da patogeni per non determinare ulteriori diffusioni di marciumi nella fase di post raccolta. La tecnica di gestione delle piante adottata per l'ottenimento del classico "cardo gobbo di Nizza Monferrato" è tipica e distintiva e differisce sostanzialmente dalle tecniche di gestione della coltura tipiche di altre produzioni di cardo in Piemonte (ad esempio, il cardo avorio). Le particolari caratteristiche qualitative del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* (scarsa fibrosità dei tessuti, assenza di composti amarognoli, ecc.) rendono questo prodotto particolarmente ricercato dal mercato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* comprende Nizza Monferrato (AT) e i comuni limitrofi.

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

Il cardo, ottenuto dalla mondatura in campo della vegetazione, viene sottoposto a successiva pulizia manuale utilizzando una spugna per non creare abrasioni sul prodotto ed al confezionamento in tipici imballaggi e/o alla rinfusa in cestini di legno.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *cardo gobbo di Nizza Monferrato* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Il *cardo gobbo di Nizza Monferrato* può essere commercializzato in imballaggi in cartone alimentare, plastica o legno.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *cardo gobbo di Nizza Monferrato* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto mondato direttamente in campo, viene trasferito dal campo al centro aziendale dove subisce una ulteriore pulitura con lavatura delle coste esterne utilizzando una spugna; successivamente viene selezionato e lavorato.

Presso le aziende il prodotto può essere sottoposto ad un abbattimento della temperatura, alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 *cardo gobbo di Nizza Monferrato* si diffonde a partire dal Novecento nei terreni del Belbo e i primi riconoscimenti si hanno già a inizio del XX secolo durante le manifestazioni di orticoltura e frutticoltura di Casale Monferrato dove il *cardo gobbo di Nizza Monferrato* è citato esplicitamente per le sue particolari caratteristiche qualitative.

Bibliografia:

AA.VV., *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Supplementi al n. 6/95 di “Piemonte Agricoltura”, e al n. 7/97 e 13/98 dei “Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura”, 1995, 1997, 1998

M. Baudino, F. Costamagna, S. Frati, *Antichi Ortaggi del Piemonte. Salvaguardia, recupero dall’erosione genetica e valorizzazione*, Ed. Primalpe, Regione Piemonte, 2011

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'ambiente di coltivazione della *carota di San Rocco Castagnaretta* è collocato nella fascia pedemontana a sud della città di Cuneo, in particolare nell'area della omonima frazione del Comune di Cuneo, sulla direttrice Cuneo-Borgo San Dalmazzo.

La zona di produzione è situata 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 e pertanto ben si adattano alla coltivazione di questo ortaggio. L'ambiente pedoclimatico che caratterizza l'areale sanrocchese – insieme alla tecnica colturale tradizionale ed al breve periodo di conservazione delle radici a fittone prima dell'immissione sul mercato – conferiscono alla *carota di San Rocco Castagnaretta* elevati standard qualitativi.

Tradizionalmente la *carota di San Rocco Castagnaretta* veniva coltivata tra la fine dell'estate e l'autunno. Negli ultimi decenni si è aggiunto un ciclo colturale primaverile/estivo. Non essendo presenti a livello locale ecotipi autoctoni di carota, per la semina si fa ricorso a varietà di diversa provenienza.

Nei mesi primaverili (appena le condizioni climatiche lo consentono) si effettuano le prime semine di carote che saranno pronte per la raccolta a partire da luglio sino a novembre. Contestualmente in estate – a partire dal mese di giugno sino alla seconda decade di luglio – si effettuano nuove semine per produzioni tardive, con raccolte che iniziano nel tardo autunno e terminano ad aprile/maggio dell'anno successivo.

La semina, un tempo effettuata manualmente con distribuzione a spaglio del seme, è oggi meccanizzata. Per contenere lo sviluppo di malattie fungine causa di alterazioni alle radici ed ottimizzare i risultati produttivi si ricorre in genere a rotazioni triennali quadriennali, alternando alla carota colture foraggere, cereali estivi e autunno vernini.

Gli apporti di acqua alla coltura sono effettuati regolarmente nei diversi cicli colturali adottando tecniche di adacquamento prevalentemente per aspersione ed, in misura minore, per scorrimento superficiale; in entrambi i casi si impiegano bassi volumi d'acqua con frequenza regolare, in modo da non favorire lo sviluppo di patogeni sulla coltura.

Particolare attenzione viene riservata al controllo delle infestanti, poiché la carota è poco competitiva nei confronti delle malerbe, soprattutto nelle prime fasi di crescita.

Un'attenta attività di assistenza tecnica alle aziende produttrici e un costante monitoraggio delle principali avversità ha consentito, in questi anni, di mettere a punto schemi di difesa integrata sulla coltura con significativi miglioramenti degli aspetti qualitativi e di salubrità del prodotto locale.

In estate le carote vengono estirpate meccanicamente in campo. La cavatura delle radici procede parallelamente alla richiesta del mercato e, pertanto, il prodotto è immesso nei canali distributivi subito dopo la fase di cavatura e lavaggio meccanico senza subire processi di conservazione. Proprio il breve lasso di tempo che intercorre tra la fase di cavatura e la commercializzazione del prodotto assicura standard qualitativi elevati alle produzioni locali particolarmente apprezzati dal consumatore finale.

Nelle semine estive, con il sopraggiungere delle prime brinate autunnali, la coltura viene tradizionalmente coperta con un abbondante strato di paglia di riso. La protezione esercitata da questo strato pacciamante preserva l'integrità dei fittoni dalle gelate e consente le operazioni di cavatura manuale delle carote anche durante l'inverno. Quotidianamente le radici vengono estratte dal terreno smuovendole e sollevandole sia manualmente, secondo la tradizione, sia meccanicamente con apposita attrezzatura; il prodotto appena estirpato viene sottoposto a lavaggio utilizzando attrezzature aziendali. Le carote vengono lavate lentamente in abbondante acqua per un periodo relativamente lungo al fine di evitare fenomeni di abrasione superficiale delle radici. Dopo poche ore dalla fase di cavatura il prodotto viene confezionato e

commercializzato sui mercati di riferimento.

Il prodotto, quindi, destinato quasi interamente al consumo fresco, a differenza di altre produzioni nazionali, 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 tradizionale e caratteristico dell'area di San Rocco Castagnaretta.

La *carota di San Rocco Castagnaretta* presenta una radice lineare, quasi cilindrica, con una breve colletatura verdastra-violacea, una polpa tenera e croccante ed un gusto dolce. Essa presenta un colore aranciato brillante ed accattivante con un notevole apporto vitaminico, autentico cocktail di salute e di bellezza. Giustamente dolci e tenere nella polpa, l'eccellenza nel consumo a crudo si possono semplicemente spuntate e raschiate con mano leggera perché non perdano sapore e valori nutritivi.

Le carote possono essere grattugiate grossolanamente, condite con olio extravergine d'oliva, sale e limone, offrono un piatto prezioso, ideale per lo spuntino veloce; ottime ripassate in burro e profumate con prezzemolo e origano. Si possono anche stufare in tegame o ridurre a succo disintossicante per una corretta prima colazione. Non c'è minestra, brodo o arrosto che non le preveda tra gli ingredienti; altri utilizzi sono i passati o la classica torta. Quelle più grandi e tenere sono valide nella decorazione: all'abilità del cuoco ricavarne fiori e piccole figure o presentarle a dadini, a oliva, alla julienne.

E non dimentichiamo i suggerimenti della medicina popolare: la carota rende bella e colorita l'epidermide, rafforza la vista e aiuta a mantenere a lungo l'abbronzatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'ambiente oggetto di coltivazione della *carota di San Rocco Castagnaretta* è collocato nella fascia pedemontana a Sud della città di Cuneo.

Orograficamente il territorio interessato dalla coltivazione è situato tra il fiume Stura ed il torrente Gesso. Si tratta 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 UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *carota di San Rocco Castagnaretta* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *carota di San Rocco Castagnaretta* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto, dopo la fase di cavatura in campo viene sottoposto a lavaggio al fine di allontanare parti di terra rimasti sulla radice, selezionato scartando le radici di piccole dimensioni, difettose e/o con alterazioni patologiche. Successivamente il prodotto viene confezionato in cassetta – sacchetto in funzione delle esigenze del mercato.

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 coltivazione della carota nell'ambiente di San Rocco Castagnaretta risale ai primi anni del secolo scorso.

Nei primi decenni del '900 infatti tutta l'area sanrocchese posta a sud di Cuneo era destinata a produzioni agricole; i terreni particolarmente sciolti e fertili e con buona dotazione di acqua per le irrigazioni estive assicuravano interessanti riscontri produttivi già in quegli anni. I signori della zona, proprietari dei fondi, avevano, all'interno dei poderi, sostanzialmente due figure: il mezzadro che conduceva il terreno con coltivazioni di cereali e prati e gestiva gli allevamenti e il giardiniere, figura tipica del territorio.

Il mezzadro gestiva il podere, secondo gli accordi, occupandosi delle produzioni principali e, come da

tradizione, poteva disporre delle produzioni che si effettuavano sui terreni dell'azienda tra la trebbiatura estiva dei cereali e l'inizio della primavera successiva quando riprendevano le semine. Il giardiniere gestiva, su una superficie medio piccola (di norma non più di due giornate piemontesi di terra/proprietario) l'orto con l'impegno di assicurare al padrone dei terreni verdure fresche per l'intera annata e con la disponibilità della restante produzione. Grazie a queste figure sul mercato di Cuneo erano costantemente presenti in tutti i mesi dell'anno produzioni orticole.

Da testimonianze orali raccolte in zona emerge come la coltivazione della carota sia comparsa nella zona di San Rocco Castagnaretta nei primi decenni del '900; i giardinieri furono i primi a praticarla. I mezzadri, prendendo esempio dai giardinieri, misero a dimora i primi piccoli impianti di carota. Tutte le operazioni colturali venivano eseguite a mano e, per questo, le superfici aziendali investite erano modeste (1.500 – 2.000 m² al massimo).

Tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso le superfici coltivate a carota aumentarono significativamente. Un'industria cuneese aveva infatti iniziato ad acquistare carote sul mercato di Cuneo per l'estrazione di alcuni composti (tra cui il carotene, pigmento di cui la carota è particolarmente ricca). La domanda di carote favorì la diffusione della coltura all'interno delle aziende e le tecniche di gestione agronomica andarono via via affinandosi.

Sino alla seconda metà degli anni '60 la richiesta dell'industria di trasformazione ha sostenuto il mercato locale della carota. Grazie all'esperienza dei Club 3P promossi dalla Coldiretti locale ed all'interessamento della Camera di Commercio di Cuneo, si aprirono nuovi sbocchi commerciali garantendo una buona remuneratività al prodotto locale.

Le ottime caratteristiche qualitative della *carota di San Rocco Castagnaretta* hanno richiamato l'attenzione dei consumatori locali e, ancora oggi, numerose aziende di San Rocco Castagnaretta hanno mantenuto una certa vocazionalità nei confronti degli ortaggi e in particolar modo per la carota. Il Consorzio di tutela e valorizzazione della carota di S. Rocco Castagnaretta è nato nel dicembre 1999.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le *castagne* che conosciamo, comunemente diffuse in Piemonte così come nel resto dell'Europa, appartengono al genere *Sativa*. Il frutto pesa circa 10-30 g; la polpa, color bianco crema, è rivestita da una pellicina – l'episperma – che può essere glabra o tomentosa e si inserisce talvolta nel seme. In alcune varietà il frutto si pela con facilità, in altre l'episperma particolarmente aderente al seme ostacola le operazioni di pelatura.

Dal punto di vista botanico, la *castagna* è un achenio, avvolto da un involucro spinoso – il riccio – che a maturità vira dal verde al giallo-marrone aprendosi in 2-4 valve. All'interno il riccio è rivestito di sottile peluria color crema. La buccia è liscia e coriacea ed è di color marrone, più o meno scuro, solcata da striature più o meno evidenti a seconda delle varietà. Anche la buccia, come il riccio, è internamente rivestita di peluria. Il seme è avvolto dall'episperma, pellicola beige che può talvolta penetrare all'interno del cotiledone.

I terreni migliori per il castagno sono quelli profondi, leggeri e permeabili, ben provvisti di elementi fertilizzanti. La specie è moderatamente termofila anche se tollera bene i freddi invernali fino a -15 - 20°C. Anche la giacitura del terreno ha molta importanza: i castagni preferiscono pendii soleggiati, in cui sia minore l'esposizione ai ritorni di freddo primaverili. In altitudine il castagno può spingersi fino a 700-800 m s.l.m.

Nel territorio della Val Borbera e della Valle Spinti sono ancora presenti castagneti di vecchie varietà locali ancora coltivate e commercializzate, tra cui *Tempuriva*, *Selvaschina*, *Rossana*.

I castagneti presenti nel territorio delle Valli di Lanzo sono perlopiù formati da vecchie varietà locali ancora coltivate e commercializzate. In ordine di importanza e diffusione troviamo *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. I castanicoltori delle Valli di Lanzo non utilizzano macchinari per la raccolta, ma raccolgono i ricci con un rastrello di legno e una lunga pinza di ferro. Una volta raccolti, li lasciano in ricciaia per alcuni giorni, in attesa che il riccio rinsecchisca agevolando l'estrazione delle castagne all'interno.

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, tutti in territorio alessandrino. I castagneti nelle Valli di Lanzo vegetano, normalmente, in una fascia altimetrica compresa tra i 500 e i 900 m (orizzonte sub-montano, zona fitoclimatica del castanetum) coincidente con i comuni di media e bassa valle, spingendosi fino ai 1.000 metri di quota e, in alcuni casi sporadici, anche oltre.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *castagne* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *castagne* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure

possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione del castagneto da frutto in Val Borbera vanta tradizioni antiche come testimoniano gli alberi secolari che impreziosiscono il paesaggio della Valle. Un paio di prestigiosi esempi: il primo si trova a Borghetto di Borbera, in località Roncoli è un albero con tronco robusto assai ramificato, con chioma ampia ed espansa. La corteccia è rugosa e profondamente screpolata. La circonferenza misura ben 6 m e ha raggiunto un'altezza di 19,23 m. Il secondo è ammirabile a Roccaforte Ligure, in località Moglia. È un grosso albero di marroni dal tronco straordinariamente ampio e massiccio, ricoperto di muschio alla base; si notano numerose cavità, probabili tane di animali. La circonferenza misura oltre 5 m ed è alto 22.75 m. Si trova nel *Bosco dei Narcisi* (anche noto come *Bosco delle Moglie*), per l'incanto dei narcisi selvatici in fiore di primavera.

Un tempo il prodotto veniva perlopiù essiccato (nei caratteristici essiccatoi) e destinato ai mercati di Genova e Voghera dove le Castagne della Val Borbera erano particolarmente ricercate. In famiglia le castagne venivano macinate e la farina utilizzata per produrre pane e pasta fresca (le famose *trofie* ne sono un esempio). Ancora oggi la maggior parte del raccolto è destinato alla produzione di farina di castagna, il rimanente viene destinato al consumo fresco (arrostiti, affogati nel rhum o bolliti nel latte) e alla gastronomia tipica, che le trasforma in originali contorni di secondi piatti o in dolci della tradizione (mousse e castagnacci).

Nelle Valli di Lanzo la raccolta delle castagne è stata per molti anni la base dell'economia rurale montana. Dopo la fase di spopolamento delle aree montane in contemporanea all'urbanizzazione generata dal boom industriale, si è assistito negli ultimi decenni ad un rinnovato interesse per il prodotto locale, non solo da parte dei valligiani, ma anche dei mercati di prossimità. La vitalità del settore è dimostrata anche dalla Sagra della castagna che si svolge ormai da alcuni anni a inizio settembre nel comune di Corio, a cura dell'Associazione "la Ciuenda".

Bibliografia:

Bertolini-Guerrot G.P.D.M., 1856. *Saggi di Agricoltura pratica sulle coltivazione del castagno e della vite*, Paravia, Torino, pp.126

Prato G., 1908, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII*, In: Documenti finanziari degli Stati della monarchia piemontese, Officine Grafiche della Soc. tip. Ed. Naz., Torino: pp.470

Boacini, Chiej Gamacchio, Tommasina, Voglino, 1910, *Comizio Agrario del circondario di Torino. Inchiesta economico agraria sui paesi montuosi del circondario di Torino*, apparso a puntate sul periodico Economia Rurale, Torino

Camus A., 1929, *Les châtaigniers: Monographie des genres Castanea et Castanopsis*, Paul Lechevalier, Paris : pp. 609

Gribaudo P., 1938, *Sulla produzione agraria del Piemonte nella prima metà del secolo XVII*, Annali Accademia Agricoltura Torino, vol. 81: 93-121.

Biraghi A., 1947, *Una gravissima minaccia per i nostri castagneti: il cancro della corteccia*, L'Italia forestale e montana, n. 1

Bulferetti L., 1963, *Agricoltura, industria e commercio in Piemonte nel secolo XVII*, Istituto per la storia del Risorgimento italiano, Torino

Paglietta R., Bounous G., 1979, *Il castagno da frutto*, Ed. Agricole, Bologna, pp. 189

Nada Patrone A.M., 1981, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Centro Studi Piemontesi, Torino: pp.562

Bounous G., Ottino M., Paglietta R., 1982, *Comportamento vegetativo, produttivo e caratteristiche dei*

frutti di cultivar di castagno orientale e di ibridi euro giapponesi introdotti in Provincia di Torino. Atti del II Convegno Internazionale Frutticoltura Montana, Saint-Vincent, (AO): 279-286

Bruneton-Governatori A., 1984, *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Ech , Toulouse, pp.548

Cherubini G., 1984, *La civilt  del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, L'Italia rurale del Basso Medioevo. Laterza, Roma-Bari, 147-171

Naso I., 1987, *Uso e tutela del bosco nel Piemonte medievale. La legislazione statutaria dei secoli XII-XV*, Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: V – Il bosco e il legno, Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte, Torino, 7-28

Segre G., 1996, *La frutticoltura piemontese fra Ottocento e Novecento. Il museo della frutta. La collezione Garnier-Valletti e la frutticoltura storica piemontese*, U. Allemandi & C., Torino: 37-42.

AA.VV., 1996, *Miscellanea di studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Societ  Storica delle Valli di Lanzo T.se

Bacino D., 1996, *Le terre del castagno nel Piemonte sud-occidentale (sec. XII-XVI). In Economia, societ  e cultura nel Piemonte basso medioevale*, Studi per A.M. Nada Patrone, Cavallermaggiore: 155-170

Comba R., 2000, *Castagneto e Paesaggio agrario nelle Valli Piemontesi (XII-XIII secolo)*, Uomini boschi castagne. Incontri nella storia del Piemonte a cura di Comba R., Naso I., Societ  per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo, Cuneo: 21-32

Gallo S., 2001, *Antiche variet  di melo e pero nella Valle del tesso e nella Valle Inferiore di Lanzo*, Societ  Storica delle Valli di Lanzo

Bounous G., 2002, *Il castagno*, Edagricole, pp. 311

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLFIORE DI MONCALIERI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *cavolfiore di Moncalieri* è una delle molteplici varietà orticole che appartengono alla specie *Brassica oleracea* var. *botrytis*, pianta erbacea della famiglia delle Crucifere.

La pianta si presenta con un fusto provvisto lateralmente di foglie più o meno espanse, delle quali, le più alte, avvolgono il germoglio centrale. Da questo si sviluppano, appena le condizioni climatiche sono favorevoli, i peduncoli fiorali, molto ingrossati in modo da formare la “testa” o grumolo o infiorescenza. Questa assume colorazione varia a seconda della cultivar utilizzata, dal bianco neve al verde al violaceo e costituisce la parte commestibile, unitamente alle foglie involucranti più tenere.

L’ecotipo locale, denominato “Cavolfiore di Moncalieri”, si distingue dalle varietà di comune diffusione per le caratteristiche delle infiorescenze; queste si presentano con corimbi ben serrati, di forma a cupola convessa, spiralata a forma di chiocciola (elemento distintivo della cultivar rispetto agli altri cavolfiori ad infiorescenza bianca), con elevata copertura delle foglie centrali. La sezione interna del grumolo è lievemente colorata di rosso violaceo e la testa è di colore biancastro.

La copertura delle foglie centrali avvolte a spirale sull’infiorescenza in fase di ingrossamento consente alla cultivar di preservare il colore dei corimbi e di sopportare le temperature relativamente rigide che si riscontrano in tardo autunno.

La tecnica colturale normalmente adottata in zona prevede la semina in cubetti di torba o in semenzaio classico a partire dalla prima decade di maggio, il trapianto in pieno campo delle piantine inizia a metà giugno e prosegue sino all’inizio luglio. I sesti di impianto adottati in zona prevedono distanze, tra le file, di 1 metro mentre sulla fila le piante vengono poste a dimora a distanza di circa 50 cm.

Secondo tradizione i trapianti del *cavolfiore di Moncalieri* avvenivano dopo la trebbiatura di un cereale vernino e questa coltura si inseriva con successo nel piano di rotazione aziendale. La fase di indizione a fiore si raggiunge quando si verificano, in particolare nelle ore notturne, repentini abbassamenti termici (minime inferiori a 12°C per alcuni giorni) seguiti poi da giornate calde e soleggiate. L’ecotipo locale presenta un ciclo produttivo medio tardivo, stimato in circa 120 giorni dal trapianto.

Appena le esigenze in freddo sono state soddisfatte le piante iniziano ad ingrossare la gemma centrale e a formare le classiche infiorescenze. La raccolta è scalare ed inizia a partire dalla fine della prima decade di ottobre per proseguire sino all’inverno inoltrato; periodicamente (ogni due/tre giorni) si controllano le piante in campo e si procede al taglio delle infiorescenze che hanno raggiunto un giusto grado di accrescimento (0,9-1,5 kg). La pianta manifesta una buona rusticità con una buona resistenza alle principali avversità fungine e batteriche.

La selezione è affidata alla riproduzione del seme da parte degli stessi produttori; periodicamente, per ottenere seme da utilizzare per i nuovi impianti, si effettua un ciclo colturale in coltura protetta: il trapianto di soggetti afferenti all’ecotipo Cavolfiore di Moncalieri avviene a metà settembre. Le piante vengono mantenute in stato vegetativo durante l’inverno e la fioritura avviene in marzo; a giugno si procede alla raccolta del seme.

Il *cavolfiore di Moncalieri* presenta un sapore sapido e intenso, tiene bene la cottura e si presta a molteplici utilizzi culinari.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione di questo ortaggio ricade nei comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello, in provincia di Torino.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Il *cavolfiore di Moncalieri* subisce una prima lavorazione in campo con taglio delle foglie esterne, raccorciamento del fusto (avendo cura di mantenere integre le foglioline centrali che avvolgono il pomo). Contemporaneamente si procede al confezionamento delle infiorescenze in cassette di 6/8 infiorescenze, in funzione delle dimensioni medie dei pomi.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *cavolfiore di Moncalieri* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *cavolfiore di Moncalieri* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In generale comunque il prodotto viene stoccato, temporaneamente, presso la sede aziendale; nel centro aziendale, dopo una breve fase di conservazione, il prodotto viene convogliato sul mercato.

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

Si pensa che questa cultivar derivi da una linea standard proveniente dalla Francia ed introdotta in Italia quando i Savoia si insediarono in Piemonte con al seguito gli ortolani ed i giardinieri che lavoravano per la Casa Reale.

Probabilmente appartiene alla medesima selezione del Verde di Macerata e del Romanesco anche se da questa differisce per la colorazione bianco paglierino della infiorescenza .

La vocazionalità territoriale, consolidata nel tempo, è avvalorata da testimonianze orali dei produttori stessi.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La coltura del cavolo è tradizionalmente praticata nella zona di Montalto Dora (TO) e, in un passato non lontano, si producevano circa 400 quintali di prodotto alla settimana. In seguito, il progressivo abbandono delle attività agricole da parte di molti abitanti della zona ha portato alla riduzione fino al rischio di scomparsa dell'ecotipo locale.

L'ecotipo locale denominato Cavolo verza di Montaldo Dora appartiene alla specie *Brassica oleracea* vr. *Sabauda*. È una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Crocifere, presenta un fusto corto su cui si addensano numerose foglie involucrianti bollose che, in fase avanzata di sviluppo, danno origine ad una testa globosa e compatta. L'ecotipo locale manifesta una buona rusticità ed adattabilità all'ambiente di coltivazione, resiste ai geli tardo autunnali, presenta odore e sapore più intenso ed un contenuto in fibra più elevato rispetto al cavolo cappuccio.

La moltiplicazione e la conservazione del seme è affidata al Consorzio di Miglioramento Agrario di Montalto Dora.

Il *cavolo verza di Montalto Dora* è una varietà locale di cavolo verza a foglie ricce, bollose, con teste sub rotonde e tenere, dal sapore particolarmente gradevole. Tali peculiarità organolettiche sono dovute alle caratteristiche pedologiche della parte pianeggiante del territorio di Montalto Dora, costituita, per la gran parte, da terreni sciolti e freschi.

Per mantenere stabili le caratteristiche dell'ecotipo locale le piante interessanti per gli aspetti qualitativi (dimensione, forma e compattezza del pomo, bollosità e colore delle foglie) vengono trapiantate in inverno inoltrato all'interno di un tunnel con copertura con film plastico. Le piante, isolate all'interno di questi ambienti colturali, emettono a primavera delle infiorescenze; giunte a maturazione (intorno a fine giugno) queste vengono tagliate per separarne il seme. Quest'ultimo subisce una ulteriore fase di essiccazione e pulizia e viene stoccato in ambiente asciutto all'interno di contenitori (anche di vetro).

Il *cavolo verza di Montalto Dora* viene coltivato in pieno campo: si semina scalarmente a partire dalla metà di maggio; il trapianto si effettua tra metà giugno ed inizio luglio (tipica coltivazione che succede, in rotazione, ad un cereale vernino). Esso viene raccolto nella prima quindicina di novembre quando il pomo presenta una marcata compattezza delle foglie centrali; i cespi presentano mediamente un peso di 2-3 kg. Il prodotto locale viene commercializzato allo stato fresco; può anche essere conservato per un lasso di tempo relativamente lungo (fino ai mesi centrali dell'inverno), ricorrendo ad un trapianto negli orti casalinghi.

L'adozione di questa tradizionale tecnica di conservazione permette una conservazione naturale del prodotto e l'acquisizione di ulteriori qualità gustative attraverso le brinate novembrine ed il freddo intenso del mese di dicembre, che rendono le foglie del cavolo verza più croccanti e saporite.

Negli ultimi anni si evidenzia un interesse maggiore per questo cavolo verza locale; per sostenere la diffusione di questa tradizionale coltura è stato costituito il Consorzio dei Piccoli Produttori di Cavolo verza di Montalto Dora.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende Montalto Dora (Torino) ed i comuni limitrofi.

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

Il prodotto viene raccolto in campo, si procede direttamente al momento dello stacco alla toelettatura del

pomo asportando le foglie deteriorate e /o colpite da patogeni e si raccorcia il fusto centrale i prossimità dell'inserimento delle prime foglie avvolgenti.

Per i cespi che vengono conservati in piantonaio – “piass” – negli orti famigliari durante i mesi invernali si procede all'estirpo in campo con parte dell'apparato radicale ed alla successiva piantagione nell'orto per poterlo commercializzare nei mesi invernali.

I pomi mondati vengono poi confezionati in imballaggi; questi rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *cavolo verza di Montalto Dora* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In alternativa si possono effettuare stoccaggi di breve periodo all'interno di magazzini aziendali caratterizzati da locali freschi e ben areati ed la riparo dalla luce diretta oppure adottando la tradizionale tecnica del trapianto negli orti “piass” per un prolungamento della fase di commercializzazione durante la stagione invernale.

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

I primi dati riguardanti la produzione e le caratteristiche del *cavolo verza di Montalto Dora* si trovano in uno studio di C. Chiej-Gamacchio, *Coltivazioni industriali e di gran reddito della Provincia di Torino*, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza 1928.

Sino ai primi anni '50, ma soprattutto prima della seconda guerra mondiale, l'economia prevalentemente agricola di Montalto Dora viveva in larga misura sulla produzione del cavolo verza. Da novembre a febbraio, affluivano sui mercati di Ivrea, Biella e Borgo d'Ale oltre 400 quintali alla settimana. Commercianti di ortofrutticoli arrivavano anche dalla Lombardia per acquistare e spesso esportare in Svizzera questo ortaggio così prezioso.

In seguito, il crescente sviluppo dell'industria, con il progressivo assorbimento della manodopera giovanile canavesana, contribuì, insieme a problemi di mercato, al graduale abbandono della coltura.

In questi ultimi anni, è stato intrapreso un percorso di valorizzazione e rilancio di questa coltivazione tipica e di qualità. Un esempio è la manifestazione annuale della Sagra del Cavolo Verza, che si svolge nella quarta domenica di novembre a Montaldo Dora ed è giunta alla XIV edizione.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il cavolo verza appartiene alla specie *Brassica oleracea* vr. *Sabauda* ed è una pianta ortiva erbacea dal fusto piuttosto corto, con foglie ben sviluppate, bollose e increspate. La parte commestibile è costituita dalle foglie centrali che, in particolari situazioni ambientali e di sviluppo vegetativo della pianta, assumono la tipica conformazione a forma di “palla” ben serrata.

Le piante sono particolarmente adatte ad essere coltivate nei climi temperati; esse tollerano molto bene il freddo autunnale anche se periodi di intenso gelo potrebbero arrecare danno all’infiorescenza con alterazioni di consistenza e colore delle foglie interne del grumolo.

La pianta predilige suoli ben drenati a reazione neutra/sub acida, lo sviluppo dei pomi è favorito da un buon tenore di fertilità del terreno. Queste condizioni pedologiche sono tipiche dell’areale di Settimo Torinese e favoriscono la diffusione della coltura all’interno di molte aziende orticole specializzate e/o ad indirizzo misto.

Per soddisfare appieno le esigenze della coltura prima della messa a dimora delle piante si procede ad apportare al terreno sostanza organica (letame bovino o similari proveniente da allevamenti zootecnici della zona). Eventuali carenze in macro o mesoelementi verranno corrette con un apporto di fertilizzanti di sintesi in fase di pre trapianto.

L’irrigazione è molto importante soprattutto nei periodi estivi dopo la fase di trapianto; molto pericolose risultano le carenze idriche nei periodi più caldi, carenze temporanee di acqua al suolo possono indurre la pianta alla prefioritura (emissione dei grappoli fiorali prima della formazione del pomo) od ostacolare la formazione della testa.

Il cavolo verza è un ortaggio molto ricco di vitamine e di sali minerali, in particolare di vitamina A e C, e di sali di potassio, fosforo e ferro; esso rientra nella composizione di molti piatti tipici del territorio.

La produzione del *cavolo verza di Settimo Torinese* è da sempre molto diffusa nel territorio settimese. In un recente passato, questo ortaggio veniva coltivato all’interno delle aziende in modo intensivo. Oggi è ancora presente in numerose aziende, sia per l’autoconsumo che per la commercializzazione su mercati locali. Si utilizzano cultivar di provenienza internazionale, caratterizzate sia da una elevata chiusura e fermezza del pomo (es. Savoy King) sia da una forte bollosità delle foglie centrali per le cultivar invernali (tra queste trova ampia diffusione attualmente la cultivar Sapala).

La semina avviene in primavera inoltrata. Un tempo si effettuava in azienda nei tradizionali semenzai; oggi si ricorre in misura sempre maggiore all’utilizzo di piante con cubetto predisposte da vivai specializzati. Il trapianto scalare, inizia nei primi quindici giorni di luglio e termina ai primi di agosto; la coltura segue, di norma, un cereale vernino. Le raccolte sono scalari ed iniziano a partire dalla seconda metà di ottobre.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata al comune di Settimo Torinese, in provincia di Torino.

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

Il prodotto viene raccolto in campo e subito sottoposto ad una toelettatura con asporto delle foglie esterne deteriorate e taglio del fusto principale in prossimità del pomo.

Successivamente, sempre in campo, si procede all’incassettamento delle infiorescenze avendo cura di predisporre cassette con cespi di dimensione omogenea.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *cavolo verza di Settimo Torinese* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *cavolo verza di Settimo Torinese* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Parte del prodotto viene convogliato anche sui canali distributivi locali.

I cespi vengono, di norma, conservati, per un limitato periodo di tempo, in magazzini freschi ed al riparo della luce.

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

A testimonianza della tipicità del cavolo verza nella zona del settimese, può essere citata la tradizionale “*Fera dij Coij*” o “*Fera Freida*”, che venne istituita alla vigilia della prima guerra di indipendenza.

Il 14 marzo 1848, il re Carlo Alberto autorizzò il Comune di Settimo ad organizzare una fiera autunnale, il 19 ottobre di ogni anno, ossia il giorno successivo alla fiera che si teneva a Chivasso. La data non fu stabilita casualmente, infatti, i settimesi speravano di attrarre coloro che, di ritorno dalla vicina città di Chivasso, si trovavano a transitare nel paese. Nel verbale di deliberazione con il quale il Consiglio Comunale chiese l’istituzione della rassegna d’ottobre, congiuntamente ad una fiera primaverile, si legge: “Considerato che questo paese racchiuderebbe una popolazione d’oltre 3 mila e 500 anime; che la superficie territoriale rilevarebbe a 7 mila e 300 giornate, ben produttive e coltivate; che per la sua posizione lungo il regio stradale di Milano, il paese sarebbe in continua comunicazione colla capitale e colla città di Chivasso; ritenuto che, di continuo, il paese offre un traffico ed un commercio di somma rilevanza sia dal canto dell’agricoltura sia dal canto commerciale di soggiorno e di transito, unanime e concorde il Consiglio ravvisa d’un incontestabile pubblico vantaggio lo stabilimento di due fiere annuali distinte”.

Sembra, tuttavia, che alcune edizioni della rassegna d’ottobre non abbiano avuto luogo. Su precisa richiesta del Consiglio Comunale, un decreto di Vittorio Emanuele II (3 maggio 1863) autorizzò il Municipio a posticipare la fiera al terzo lunedì di novembre.

La “Fera” ha trascinato nel tempo il richiamo del cavolo proprio perché, da sempre, è su questo ortaggio che ruota l’evento commerciale. Ancora oggi, la “Fera” è un appuntamento molto importante per mantenere vive le tradizioni popolari contadine.

Bibliografia:

Verbale deliberazione consiglio comunale di Settimo Torinese, 1848.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CECE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il cece – *Cicer arietinum* L. – è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle leguminose, originaria del vicino Oriente e coltivata fin da tempi antichi per ottenere granella commestibile (i ceci).

La pianta presenta uno sviluppo in altezza di circa 30/50 cm, lo stelo è leggermente peloso con foglie imparipennate, composte da 7 a 17 foglioline ovali, di colore verde chiaro, un po' denticolate; i fiori sono piccoli, bianchi, rosei o porporini.

La pianta produce legumi ovali e rigonfi, pelosi, contenenti uno o due semi e questi ultimi sono bianco-occracei o bruni, globosi, leggermente appuntiti.

Questa leguminosa è oggi coltivata in molti Paesi del mediterraneo e in particolare nelle aree dell'Italia centrale e meridionale. Secondo la tradizione, da decenni, si effettuano coltivazioni di cece anche nella zona di fondovalle di Nucetto in Val Tanaro (CN) ed in alcuni ambienti collinari dell'alessandrino (Merella).

I semi secchi sono usati per minestre e servono pure per farne farina commestibile molto nutriente.

La pianta presenta un apparato radicale molto sviluppato con radice principale fittonante in grado di cercare l'umidità residua del terreno in profondità. Lo sviluppo della pianta dipende molto dalla fertilità del terreno e dalla sua freschezza. Nei terreni molto fertili e freschi, il cece cresce rigoglioso nel fusto a discapito della produttività dei semi. In questo caso si dice che *"fa paglia e pochi frutti"*.

La tecnica colturale è relativamente semplice: il terreno, in fase di pre semina, deve essere ben preparato

La semina avviene, generalmente, su terreno ben sminuzzato a partire dalla seconda metà di marzo ad una profondità di 4/5 centimetri, su file distanti da 30 a 50 centimetri, con una distanza sulla fila di 10/20 centimetri.

L'epoca di raccolta si colloca tra giugno e luglio; le piante ormai completamente ingiallite vengono raccolte, raccolte in mazzetti ed essiccate al sole. Al raggiungimento di un tenore igrometrico del 12 – 15%, il seme viene separato dal baccello mediante trebbiatura meccanica.

I ceci possono a questo punto essere confezionati e inseriti nella filiera distributiva oppure destinati alla molitura per la produzione di farina. La macinazione più idonea è quella con macina di pietra che preserva al meglio la componente lipidica e vitaminica.

Oltre ad altre colture che più si addicono ai terreni ghiaiosi, poco fertili e difficilmente irrigui, è proprio il cece che qui viene coltivato da tempo memorabile tanto che, ancora a metà dell'Ottocento, si pagava *"la giornata di un uomo a soldi 20 (1848) - scesi a 14 nel 1849 - per zappare fave e ceci"*. Produzioni che servivano appena a soddisfare l'auto consumo delle famiglie contadine.

Le schiacciate di farina di ceci erano note ed apprezzate in tutto il bacino mediterraneo dai tempi antichi. Greci e Romani riconoscevano ai ceci, oltre alle qualità gastronomiche, notevoli proprietà dietetiche.

In effetti, rispetto agli altri legumi, i ceci hanno un contenuto di grassi leggermente superiore, ciò che li rende altamente energetici, ma anche morbidi e gustosi.

Prima di cucinarli vanno messi a bagno in acqua fredda per almeno 24 ore (l'acqua va cambiata spesso) e la cottura va protratta per circa due ore.

Oltre alle preparazioni tradizionali, alle minestre e alle zuppe diffuse in Italia, i ceci si possono lessare e servire come contorno (tiepidi, con olio e pepe), frullati si trasformano in purè, ma anche in ripieno di ravioli. Con i gamberetti diventano un buon antipasto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio di elezione per la coltivazione del cece nell'alessandrino è la frazione Merella, ubicata nella plaga della Frascheta compresa fra Serravalle, Novi e Pozzolo, ma inserita nella parte più ampia che si

estende fino a Marengo (parte dell'Antica boscaglia dissodata e messa a coltura dai frati Cistercensi). Un'altra zona di elezione è costituita da Nucetto e comuni limitrofi situati in Val Tanaro (CN).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del cece rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il cece può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.

Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 presenza e la coltivazione del cece nella zona della Merella risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

A Nucetto c'è una storica manifestazione in occasione della festa dell'Ascensione.

La tradizione racconta che negli anni '50, per risollevare l'economia del piccolo paese, un macellaio e un commerciante di Nucetto decisero di organizzare una sagra allo scopo di attrarre più turisti nel periodo estivo. Pensarono dunque che la "ceciata" potesse costituire una novità rispetto alle manifestazioni che i comuni limitrofi organizzavano. Nonostante non fossero stati affissi manifesti, la distribuzione gratuita dei ceci attirò una gran folla di visitatori. Tutti in piedi a servirsi dalla pentola alla moda degli zingari tanto che la manifestazione fu ribattezzata la ceciated alla zingarella.

Anno dopo anno arrivarono un numero sempre crescente di visitatori; oggi, in occasione della sagra si cucinano oltre un quintale e mezzo di ceci con innumerevoli cotechini che vengono serviti da giovani zingarelle, vestite a punto per l'occasione.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Cicoria Pan di Zucchero casalese* (*Cichorium intybus* var. *foliosum*), appartiene alla famiglia delle asteracee; si presenta con fogliame ampio e tenero, a forma di cespo involucente, che si raccoglie e si compatta sul grumolo centrale in fase di piena maturazione.

I cespi, dopo la fase di mondatura, pesano in media 500 g, hanno forma cilindrica, con foglie di colore verde e costa bianca.

A completa maturazione si evidenziava un diffuso imbianchimento delle lamine fogliari con conseguente perdita di fibrosità e miglioramento degli aspetti qualitativi dei cespi.

La *Cicoria Pan di Zucchero casalese* era in passato una coltura autunnale; le semine si effettuavano tra la primavera inoltrata e l'estate, utilizzando una seminatrice pneumatica e diradando lungo le file dove necessario. Non veniva adottata la tecnica del trapianto. L'ecotipo locale evidenziava una marcata tendenza a "salire a seme" dei pomi, in seguito a sbalzi termici, nella fase tardo estiva; per questo motivo si adottavano tecniche di semina estive di pieno campo al fine di limitare l'incidenza di questa alterazione. La raccolta di norma si effettuava tra ottobre e dicembre; i cespi giunti a maturazione venivano tagliati alla base e si procedeva alla pulizia dei pomi asportando le foglie esterne deteriorate. Successivamente, il prodotto veniva conservato in apposite strutture ed, in seguito, inviato sui mercati.

Sul finire degli anni '90 del secolo scorso, sono state introdotti con successo cicli primaverili, con semine o trapianti a marzo/aprile e raccolte a maggio/giugno.

Per il mantenimento dell'ecotipo locale i produttori casalesi individuavano alla raccolta cespi di medio-elevata pezzatura (superiori comunque alla media di campo), con radice sottile e buona chiusura delle foglie involucenti nella parte basale. I cespi selezionati venivano trapiantati in autunno in ambienti isolati e protetti dal gelo con della paglia disposta sopra la vegetazione. Le piante selezionate emettevano, in primavera, gli scapi fiorali; dopo la fase di allegagione e maturazione dei semi si provvedeva alla separazione del seme dalle infiorescenze e all'isolamento della semente in ambienti freschi e asciutti sino alla primavera successiva.

Oggi l'ecotipo locale *Cicoria Pan di Zucchero casalese* non è più coltivata in zona; rimangono nuclei di semente presso la Banca del Germoplasma dell'Università di Torino, depositati tra il 1997 e il 1998.

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., in provincia di Alessandria.

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

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni potevano variare in funzione alle esigenze della distribuzione

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Cicoria Pan di Zucchero casalese* veniva inserita nei canali distributivi con vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure veniva toelettata e confezionata prima dell'immissione nei canali di vendita.

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 coltivazione della <i>Cicoria Pan di Zucchero casalese</i> ha avuto un notevole sviluppo dal dopoguerra, in relazione al calendario di produzione che interessa i mesi autunnali ed invernali, nei quali scarseggiano alcuni tipi di ortaggi ed esiste la possibilità di occupare la manodopera aziendale nel periodo invernale. La presenza e la coltivazione della <i>Cicoria Pan di Zucchero casalese</i> nel Casalese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La cerasicoltura alessandrina è un'attività tipicamente familiare e non ha in genere caratteristiche di coltura specializzata: predominano le piante isolate o in singoli filari, consociate perlopiù a colture erbacee. Come tale la presenza del ciliegio è praticamente ubiquitaria, ma assume maggior densità sui primi rilievi appenninici alla destra orografica del Po e dei suoi affluenti, come il Tanaro e il Bormida, e su quelli collinari del Monferrato alessandrino. In particolare, sono due le aree di vecchia tradizione cerasicola: il Tortonese, con le valli del Grue e del Curone – dove i principali comuni interessati sono Garbagna, S. Sebastiano, Avolasca, Brignano-Frascata – e i rilievi collinari sulla sinistra orografica del Tanaro, con i comuni di Rivarone, Montecastello, Pietramarazzi, Pecetto di Valenza, Bassignana.

Nel Tortonese, il ciliegio incontra condizioni ottimali in quanto, accanto a un microclima non sempre favorevole, il suolo prevalentemente limoso offre le condizioni ideali dal punto di vista pedologico. La raccolta delle ciliegie rappresenta una fase particolarmente lunga e delicata che influisce notevolmente sui costi di produzione. Essa viene infatti effettuata mediante l'ausilio di lunghe scale, rendendo le operazioni difficili e laboriose. Per queste operazioni il frutticoltore si avvale di manodopera avventizia specializzata molto ricercata nel periodo della raccolta.

Il panorama varietale della cerasicoltura di Garbagna è circoscritto ad alcune cultivar di ciliegio dolce a polpa dura (duracine), tra cui la più importante è la *Bella di Garbagna*. Altre cultivar diffuse sono: *Grigione di Garbagna*, *Bella di Pistoia*, *Biancona di Garbagna* (quest'ultima a maturazione precoce).

La ***Bella di Garbagna*** è la classica “*ciresa da spirito*”, dolce e croccante; ha una buona attitudine alla trasformazione e alla preparazione di conserve in alcool (sotto spirito), senza sfaldarsi, mantenendo consistenza e sapore. Un tempo era ricercatissima per il ripieno dei Boeri, tipici dolci a base di cioccolato. È ottima anche per la preparazione di confetture, oppure come materia prima per la produzione di liquori. Con cannella oppure con chiodi di garofano, diventa un inusuale accompagnamento di secondi piatti a base di carne. La Ciliegia Bella di Garbagna è in via di abbandono perché meno resistente rispetto ad altre varietà alle spaccature in pre-raccolta. Per salvare la varietà dall'estinzione, nel 2004 è nato il presidio Slow Food dedicato alla Ciliegia Bella di Garbagna.

Oggi si tende ad usare come portainnesto, invece del Franco da seme (che garantisce una sicura adattabilità, ma induce elevata vigoria di difficile gestione culturale), portinnesti “nanizzanti” che riducono lo sviluppo vegetativo, ottimizzando l'equilibrio vegeto-produttivo degli alberi. Nel caso di forme di allevamento ridotte, in alcune realtà isolate, esiste la possibilità di meccanizzare questa operazione con l'introduzione dei carri di raccolta. Le ciliegie raccolte vengono quindi passate attraverso un'attenta selezione manuale che opera prendendo in considerazione le dimensioni e lo stato di integrità dei frutti. Sotto il profilo della commercializzazione le ciliegie, in particolar modo quella di Garbagna, vengono inviate in piccola parte sui mercati frutticoli locali e, soprattutto, su quelli di Milano e Genova.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione principale è rappresentata dal territorio del comune di Garbagna, nella media Valle Borbera, che fornisce la maggior parte della produzione principale cui si aggiunge il contributo fornito da realtà sparse in tutto l'Alessandrino: dal Valenzano al Tortonese, dal territorio di Novi a quello di Acqui. La superficie cerasicola è perlopiù in coltura promiscua con altri fruttiferi (in particolare viti) o seminativi. Dalle migliaia di quintali raccolte ogni anno negli anni '80 (nel 1981 la produzione fu di 5.000 q) si è scesi attualmente a meno di 50 q.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle ciliegie rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Ciliegia Bella di Garbagna* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 Professor Raffaele Carlone nel 1963 descriveva così la produzione cerasicola dell'Alessandrino: *“Il ciliegio è diffuso nelle valli Curone e Grue, specialmente nei comuni di Garbagna, S. Sebastiano Curone, Avolasca, Brignano-Frascata, ecc. La produzione che complessivamente è di circa 10.000 q è molto rinomata. Le varietà adottate sono principalmente la “Nera” e la “Bianca rosata del Piemonte”, nonché alcune duracine. La zona di Alessandria comprende la piana dell'Alessandrino e parte della media collina del Monferrato, dove la frutticoltura è a conduzione familiare. Il ciliegio è coltivato a Rivarone, Montecastello, Pietra marazzi e nella frazione Fiondi di Bassignana. Le varietà prevalenti sono la Ciliegia Tenera e dell'Ascensione. Accanto a queste vanno citate alcune non ben individuate duracine, assai richieste dai consumatori e incettate dai commercianti per l'esportazione”*.

Una descrizione della frutticoltura in provincia di Alessandria di Messori e Ferrero (1965) stima la produzione provinciale di ciliegie nel 1962 di 52.000 q con una quota media del 32% sulla produzione frutticola complessiva; la coltura del ciliegio predominava nel circondario di Acqui e di Alessandria (rispettivamente il 79,4% e il 59,2% della produzione frutticola). Gli autori mettono tuttavia in evidenza come la frutticoltura della zona fosse rappresentata da una quota importante di piante sparse e pertanto poco razionale ed economica: *“La grande espansione della chioma e la dispersione delle piante complicano le operazioni di difesa e di raccolta del prodotto, per cui frequentemente si verifica il caso di ciliegie lasciate sulla pianta, non raccolte, cioè, in quanto il prezzo di vendita non compensa le spese. La mancanza poi dei trattamenti, fa sì che la ciliegia, quando colpita dalla mosca, viene rifiutata dal mercato estero ed anche da quello interno”*.

Le *Ciliegie di Garbagna* erano rappresentate storicamente da varietà autoctone che risultavano essere le colture più importanti dal punto di vista economico per gli agricoltori locali.

Si sono rinvenuti molti documenti attestanti la commercializzazione delle stesse nel mercato locale.

Nel 1934 il Podestà Cav. Fantone Vincenzo faceva pubblicare l'apertura del mercato alla vendita delle “pregiate ciliegie di Garbagna”, nel contempo emanava un regolamento comunale per la disciplina del mercato delle ciliegie.

Questo regolamento composto di 14 articoli dava le direttive per la buona commercializzazione delle *Ciliegie di Garbagna* comunicando l'apertura, come da art. 3, del mercato dal 15 giugno al 15 luglio, salvo eventuali e opportuni spostamenti che di anno in anno si rendevano necessari a seconda dello stato di avanzamento della stagione agraria che influisce sulla maturazione del prodotto.C

I regolamenti del mercato si susseguirono negli anni, nei documenti di gestione del mercato compare la tariffa per la riscossione del diritto fisso e di peso sulle vendite, che incidevano rispettivamente in percentuale del 2% per il diritto fisso e di lire 50 per il diritto di peso.

Il mercato di Garbagna era vitale e venivano contrattate diverse quantità di ciliegie in loco o commercializzate sui mercati di Genova e Milano.

Bibliografia:

Zioni E., 1965. *La "Fratin": cultivar di ciliegio dolce originaria dell'Acquese*. Estratto da: Il Coltivatore e Giornale vinicolo italiano, 7-8: pp. 7.

Zioni E., 1970. *Bella di Garbagna e Bella di Pistoia. Scheda pomologica di due cultivar di ciliegio dolce di Garbagna (AL)*. Rassegna economica n. 1 (gen-feb 1970) della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria.

Albertini A., Baldini E., Canova A., Fideghelli C., Fiorino P., Gorini F., Loreti F., Pisani P.L., Regazzi D., Rui D., 1981. *Il Ciliegio*, Ed. Reda: pp. 234.

Mallarino A., 1989. *La frutticoltura in provincia di Alessandria: problemi e prospettive*. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria: pp. 315.

AA.VV., 2008. *Antiche Cultivar di ciliegio in Piemonte*. Suppl. al n. 60 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura".

Giacalone G., Chiabrando V., Tabasso R., 2010. *Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio*. Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura, XIV (69): 46-49.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIE DI PECETTO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le *Ciliegie di Pecetto* appartengono alla specie *Prunus avium*, var. *Juliana* (a polpa tenera, in italiano “ciliegie”, in piemontese *cirese* o *cerese*) e var. *Duracina* (a polpa consistente, in italiano “duronì”, in piemontese *grafion*) e alla specie *Prunus cerasus*, ciliegie acide o agriotte (a polpa tenera, *griòte* in piemontese).

In generale, le ciliegie sono drupe piuttosto piccole, dal peduncolo lungo, esile e flessibile, isolate o più spesso riunite in grappoli di 2-3 frutti. Nel ciliegio dolce questi sono prevalentemente portati dai dardi fioriferi (mazzetti di maggio), ma anche su rami misti, mentre nei ciliegi acidi da rami misti esili e flessibili. L'epicarpo è sottile e aderente alla polpa. L'endocarpo, legnoso, incide per circa il 6% sul volume totale del frutto. La buccia e la polpa, tranne in poche varietà “bianche”, sono rosse, molto rosse o quasi nere, per la presenza di antociani. Il residuo secco rifrattometrico è costituito principalmente da fruttosio e glucosio (in ragione del 70-80 % nelle ciliegie dolci e del 50-60 % in quelle acide). Il contenuto di questi carboidrati semplici cresce progressivamente fino a quando la colorazione dei frutti non assume la massima intensità. L'acidità titolabile, quasi esclusivamente dovuta alla presenza di acido malico, si aggira intorno all'1% nelle ciliegie dolci, ma può raggiungere anche il 2% in quelle acide. L'aroma, in genere non particolarmente accentuato, è dovuto a un complesso di sostanze volatili, fra le quali sono stati identificati l'etanolo, il metanolo, il geraniolo, l'acetato di etile, l'acido isovalerico, la benzaldeide. I frutti di ciliegio sono aclimaterici: la loro evoluzione biochimica, al pari dell'accrescimento volumetrico, procede fino a che i frutti non raggiungono la piena maturazione in pianta. E' quindi conveniente non anticipare la raccolta ed evitare così perdite sia nella massa che nella qualità del prodotto raccolto. E' buona norma inoltre non raccogliere le ciliegie subito dopo un evento piovoso: i frutti, particolarmente turgidi, sono ancora più delicati.

Nello specifico, le varietà di ciliegio *dolce* (o *comune*) sono caratterizzate da un albero di grandi dimensioni, a portamento generalmente eretto. I fiori in corimbo sono portati principalmente da dardi fioriferi; le foglie larghe si restringono progressivamente sino ad assumere forma conico-appuntita. Il frutto può essere giallo, rosso o nero, generalmente di sapore dolce, talvolta leggermente amarognolo, di forma globosa, cuoriforme, a volte appuntita. La polpa può essere tenera o soda. È una specie indigena dell'Europa e dell'Asia Occidentale (*Fideghelli C., Albertini A., 1981*). Le varietà di ciliegio *acido*, invece, si caratterizzano per l'albero a chioma espansa.

Nella collina Torinese, per le peculiarità pedoclimatiche della zona, si sono diffuse vecchie varietà o cloni affermatasi localmente e coltivati secondo tecniche frutticole ecosostenibili o biologiche; i frutti vengono raccolti al giusto grado di maturazione, scelti e confezionati secondo la normativa in vigore e secondo le richieste del mercato. In particolare, si sono affermate, negli anni, varietà apprezzate per il sapore, il colore e/o la resistenza allo spacco e alle avversità. Le principali di esse sono:

Vittona o Viton-a. Ciliegia tenerina, con buccia di colore scuro e polpa di media consistenza che matura nella prima settimana di giugno. È una ciliegia particolarmente apprezzata per il suo sapore dolce, lievemente acidulo connotato dal lieve retrogusto amarognolo, tipico del genere *Prunus*. E' ottima per il consumo fresco; è molto ricercata per la preparazione di confetture e marmellate e poco adatta invece alla conservazione a frutto intero. È una varietà storica del versante meridionale della Collina Torinese; nei primi anni del 1900, agli albori dello sviluppo cerasicolo pecettese, esistevano già piante secolari e interi ceraseti di questa varietà. È stata protagonista indiscussa della espansione della cerasicoltura pecettese a cavallo tra le due guerre mondiali.

Galucio. Durone dal frutto di colore rosso scuro e polpa molto consistente, matura intorno alla metà di giugno. Diffuso da metà 900, in pochi anni ha preso il sopravvento sul Mercato di Pecetto per l'ottima

tenuta in pianta e post-raccolta, è tuttora il durone più apprezzato per il consumo fresco, si presta bene anche per la trasformazione e conservazione a frutto intero.

Galucia. Ciliegia a polpa tenera e dolce, di color rosso scuro, che si stacca con facilità dal nocciolo. Matura contemporaneamente al *Galucio* ed è varietà tipica di Baldissero Torinese.

Martini. Si tratta di una varietà introdotta nella zona dal prof. Martini (della Cattedra Ambulante di Agricoltura) intorno al 1934. Il frutto è cuoriforme, appiattito da una parte, di colore rosso molto brillante e sapore dolce. La polpa è consistente, succosa, poco aderente al nocciolo. L'albero – produttivo, di media vigoria e portamento espanso – non è di facile gestione in fase di allevamento, ma la varietà ha buona tenuta di maturazione (tollera quindi bene le manipolazioni) e risulta resistente alla monilia. Matura intorno alla seconda decade di giugno.

Graffione bianco o da Spirit, Graffione del Piemonte. È un durone bianco a forma di cuore, dalla polpa molto consistente e, quindi, particolarmente adatto alla trasformazione e conservazione a frutto intero (in genere *sotto spirito*). Il sapore è dolce e gustoso. Matura intorno alla quarta settimana di giugno. È un'altra cultivar storica, tipica del versante meridionale della collina Torinese, ideale per la conservazione sotto spirito.

Graffione di Pecetto, Grafiun da Spirit o dlë Spì. Si tratta di un durone bianco a forma di cuore, lievemente appiattito e appuntito (*dlë spì*), di buona consistenza: era il più ricercato dalla locale distilleria per la conservazione a frutto intero sotto spirito. Il frutto ha sapore dolce, resiste bene al *cracking* e alla monilia. Matura intorno alla quarta settimana di giugno.

Mollana. È una ciliegia resistente allo spacco, con picciolo lungo, polpa morbida, dal sapore non dolce e delicato. Si tratta di un'antica varietà locale molto produttiva che matura nella prima settimana di giugno.

Vigevano (Vignola, secondo alcuni). Si tratta di una varietà molto apprezzata: matura a fine maggio e ha frutti attraenti, di un colore rosso brillante molto intenso. Le ciliegie Vigevano sono però molto delicate, particolarmente sensibili alle manipolazioni e al vento. L'albero presenta una gestione agronomica piuttosto complessa.

Cassadora o Cacciatore o Moncalera. Questa varietà produce frutti molto simili a quelli della Vigevano, a parte il colore, più scuro. Matura alcuni giorni dopo Vigevano e si caratterizza per la scarsa vigoria dell'albero. Secondo alcuni fu introdotta intorno agli anni 1930 nella zona di Moncalieri da raccoglitori provenienti dalla Valle Bronda e dal Saluzzese.

Vittona della spiga o Vitton-a dlë Spì. È una ciliegia di bell'aspetto (tant'è che era anche indicata: "*da premi*"), dal frutto cuoriforme appuntito, di ottimo sapore (i Pecettesi la ritengono da sempre migliore della Vittona). Matura nella seconda settimana di giugno. Presenta però notevoli inconvenienti dal punto di vista agronomico: è poco produttiva, i frutti spaccano con estrema facilità ed è particolarmente sensibile alla monilia. Per queste ragioni è una varietà in via di abbandono.

Nejran-a. E' una cultivar storica: all'inizio dello scorso secolo le piante erano utilizzate da supporto per le testate dei filari nei vigneti. Il frutto è medio-piccolo, cordiforme e appiattito, di colore molto scuro e sapore dolce. Oggi ne rimangono solo pochi esemplari.

Tradizionalmente le ciliegie vengono raccolte con l'aiuto di lunghe scale di legno a pioli, avendo cura di mantenere il frutto attaccato al picciolo e manipolandole con cura.

I graffioni di Pecetto, coltivati nell'area e raccolti all'inizio della maturazione, sono particolarmente adatti alla conservazione sotto grappa o sotto spirito.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il versante meridionale della collina Torinese, con epicentro il comune e il Mercato delle Ciliegie di Pecetto To. e comprendente i comuni di Revigliasco (fraz. di Moncalieri), Pino To., Baldissero To., Pavarolo, Bardassano (fraz. di Gassino), Sciolze, Montaldo To., Andezeno, Marentino, Arignano e il territorio collinare (come definito dalla Regione Piemonte) di Trofarello, Moncalieri, Cambiano e Chieri. L'ambiente pedo-climatico di questo territorio si è dimostrato particolarmente incline alla produzione cerasicola. Infatti la giacitura collinare esposta a Sud, riparata dai venti freddi settentrionali ed elevata sulla pianura umida, nebbiosa, con correnti e gelate tardive, dà vita ad un particolare microclima. Fu così che a cominciare dal secondo lustro del novecento la cerasicoltura divenne vera e propria attività professionale.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle ciliegie rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Ciliegie di Pecetto* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione del ciliegio è stata introdotta nella Collina Torinese presumibilmente dai Romani nella loro colonia di Carrerum Potentia (Chieri). Secondo storici locali, i Savoia regnanti a Torino e gli eremiti Camaldolesi dell'Eremo nei secoli XVII e XVIII contribuirono a diffonderlo nella zona di Pecetto. I primi utilizzavano le ciliegie come richiamo per gli uccelli per le loro battute di caccia, mentre gli eremiti le introdussero nell'arte culinaria del tempo per preparare confetture, liquori (ratafià) e decotti con le foglie. Nel secolo XIX la coltivazione del ciliegio era una produzione secondaria, ma importante per l'economia familiare agricola nei comuni collinari prossimi alla città di Torino. Le ciliegie avevano posto assieme a uova, animali di bassa corte, ortaggi e altra frutta nelle ceste – *cavagne* – che le massaie portavano in spalla al mercato di Torino oppure erano vendute ai negozianti che si ritrovavano al pomeriggio nella via Maestra di Pecetto all'ombra del bastione della Chiesa dei Battù. I ciliegi erano coltivati come tutori alle testate dei filari di vite e nei piccoli prati esistenti lungo i ruscelli, in un paesaggio altrimenti tutto coperto da vigne. Le piante secolari esistenti nella prima metà del '900 documentano le varietà allora coltivate: tra le *cirese* (ciliegie tenerine, indicate al femminile) la *Viton-a*, la *Nejrana* (oggi ridotta a pochi soggetti), la *Molan-a*; tra i *grafion* (duronì, indicati al maschile): il *Grafion neir* (oggi scomparso), il *Grafion bianc* e poi la *Griota*. L'arrivo nel 1899 della peronospora sulle vigne della collina di Pecetto indusse alcuni personaggi autorevoli a ricercare nuove alternative alla monocultura vitivinicola puntando sul ciliegio. Già alla Esposizione Internazionale di Torino nel 1911, in ottobre, le giovani *Ceresere* di Pecetto offrirono ciliegie sotto spirito. Negli anni trenta i tecnici della Cattedra Ambulante di Agricoltura introdussero nuove varietà come la Martini e la Vigevano. Tuttavia l'intuizione vincente fu quella di puntare fin dall'inizio sulle varietà di ciliegio dolce, che spuntavano prezzi superiori. La statistica del Mercato delle Ciliegie di Pecetto del 1917 ci rappresenta la situazione produttiva d'inizio novecento. Fino agli anni '60 la varietà Vittona è stata il cavallo di battaglia dello sviluppo della cerasicoltura pecettese. Il Mercato delle Ciliegie di Pecetto divenne il mercato alla produzione e il centro di riferimento per la cerasicoltura che si andava affermando nei comuni confinanti di Revigliasco, Pino, Chieri, in parte anche di Trofarello e poi, con la diffusione della motorizzazione a metà anni '50, di Baldissero, Pavarolo, Bardassano (Gassino), Sciolze, Montaldo e oltre ancora, fin a Revigliasco d'Asti. Era frequentato dai grossisti del MOI (Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso, meglio noto come "i Mercati generali") e dai dettaglianti di Torino e già nel primo dopoguerra le Ciliegie di Pecetto raggiungevano molte piazze del Piemonte, della Riviera di Ponente e della Valle d'Aosta. Da Genova e Piacenza venivano i *Gariotè*, commercianti che acquistavano quasi esclusivamente *Griotte* a Pecetto e a Trofarello. C'erano poi i grossisti o commissionari che acquistavano per l'industria i *Grafion bianc*. La raccolta comportava un lavoro notevole cui si dedicava l'intera famiglia aiutata da raccoglitori stagionali. "Erano uomini dal comportamento meraviglioso che, con il maturare delle ciliegie, lasciavano le loro case sulle montagne del Cuneese (in specie Saluzzese) per giungere a Trofarello e nei paesi dei dintorni a raccogliere ciliegie, amarene e duroni. Con il loro arrivo, le colline si animavano di canti che echeggiavano da un podere all'altro come un richiamarsi quasi per riconoscersi e sentirsi più vicini. E

poi , alla sera, dopo una giornata di 12-13 ore passate su scale di legno lunghe di molti metri oltre la decina, si ritrovavano tutti insieme a parlare, cantare, discutere davanti ad un bicchiere di vinello." Così li ha descritti la Maestra Cristina Masera di Trofarello che si incaricava di andare a contattarli. La "campagna delle ciliegie" durava dai 20 ai 40 giorni.

Nel 1983 la nascita dell'Associazione FACOLT (Frutticoltori Associati della Collina Torinese) ha impresso nuovo slancio e sviluppo alla cerasicoltura, ha ripreso a produrre i classici Grafioni sotto Spirito e ha incentivato le altre trasformazioni: confetture, ciliegie sciropate, sciroppi.

Bibliografia:

Scaramuzzi F., 1959. *Contributo allo studio delle cultivar locali italiane di ciliegio acido*. Rivista dell'Ortoflorofrutticoltura Italiana, 84: 1-4.

Eynard I., Paglietta R., 1963. *Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio della provincia di Torino*. Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 105: pp. 28.

Eynard I., Paglietta R., 1965. *Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino*. Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 107: pp. 28.

Messori A., Ferrero M., 1965. *Le ciliegie dei colli di Torino*. Provincia di Torino: pp. 17.

Baldini E. *et al.*, 1973. *Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia*, CNR, Bologna.

Albertini A., Baldini E., Canova A., Fideghelli C., Fiorino P., Gorini F., Loreti F., Pisani P.L., Regazzi D., Rui D., 1981. *Il Ciliegio*, Ed. Reda: pp. 234.

Bosso M., 2001. *Perché le ciliegie* . Pecetto Nostro-(Comitato): pp. 20

AA.VV., 2003. *Amarene*. Comune di Trofarello, Ass. Agricoltura: pp. 98.

AA.VV., 2008. *Antiche Cultivar di ciliegio in Piemonte*. Suppl. al n. 60 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura".

Giactalone G., Chiabrando V., Tabasso R., 2010. *Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio*. Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura, XIV (69): 46-49.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Ciliegia precoce di Rivarone* appartiene al gruppo delle ciliegie “dolci”, botanicamente classificate come *Prunus avium* L. Si tratta di ciliegia a polpa tenera, di grandi dimensioni e ottimo sapore (tradizionalmente è una ciliegia da tavola, da consumare fresca). Sia la polpa che la buccia sono tinte di un colore rosso scuro intenso; i frutti hanno forma sferoidale e buona pezzatura; matura in epoca precoce, intorno alla metà del mese di maggio. La pianta ha portamento globoso e media vigoria; le foglie sono grandi, ellittiche e a margine seghettato. Oltre alla varietà Precoce di Rivarone, è storicamente diffusa in zona anche la Bella di Pistoia, di seguito descritta.

Precoce di Rivarone. La presenza e la coltivazione di questa varietà nella zona di Rivarone risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali. La sua diffusione riguarda l'intero territorio del comune di Rivarone, con limitati sconfinamenti nei territori di Montecastello e Bassignana. Il frutto è consumato fresco, interessante la sua precocità unita alle qualità organolettiche. È una ciliegia tenerina dal portamento globoso e dalla vigoria elevata. Le foglie sono grandi, ellittiche e seghettate. Fiorisce in epoca molto precoce e matura tra la prima e la seconda decade di maggio. È una varietà molto produttiva e fruttifica su dardi a mazzetto e rami misti. La ciliegia ha forma depressa e buona resistenza alle manipolazioni; la buccia e la polpa (semiaderente al nocciolo) sono di color rosso scuro. Il sapore è buono.

Bella di Pistoia. Fu probabilmente importata dalla Toscana all'inizio del '900 nei territori della Valle Grue e del Basso Piemonte. Oggi è ancora discretamente diffusa nella Valle Grue e Rivarone. È anch'essa una ciliegia tenerina e il frutto è adatto al consumo fresco. La pianta ha portamento assurgente e vigoria media. L'epoca di maturazione si colloca tra la prima e la seconda decade di giugno. Fruttifica prevalentemente su dardi a mazzetto e rami misti. La produttività è media. Il frutto è cordiforme e appiattito, di dimensioni medio-piccole e colore rosso scuro, vinoso. La polpa è semiaderente al nocciolo e di buon sapore. Resiste bene alle manipolazioni.

Nella primavera del 2000 furono messe a dimora 650 piante in 9 appezzamenti, utilizzando le varietà tradizionali *Precoce di Rivarone* e *Bella di Pistoia* a confronto con cultivar di più recente introduzione che arricchiscono il paniere varietale ampliano il calendario di raccolta (*Burlat, Moreau, Giorgia, Isabella, etc.*).

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione della *Ciliegia precoce di Rivarone* ha il suo epicentro nei confini del comune da cui prende il nome (Rivarone, appunto), ma si estende – seppur interessando modeste superfici – anche ai comuni di Montecastello e Bassignana.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle ciliegie rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Ciliegia precoce di Rivarone* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore

finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione della ciliegia a Rivarone e nei comuni limitrofi – in particolare della varietà Precoce di Rivarone – risale agli anni '30 ed è documentata da studi storici locali. Il mercato di Rivarone aveva notevole importanza intorno agli anni '30 del secolo scorso ed è stato attivo fino agli anni '80. Le ciliegie venivano esposte all'interno di caratteristici cesti di vimini tronco-conici (le *cavagne*) e giungevano sui mercati di Savona, Novara, Genova, Milano e Casale. Grazie alla nascita del Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Ciliegia Precoce di Rivarone, oggi la cerasicoltura ha conosciuto un considerevole rilancio.

L'emblema di Rivarone, centro collinare a pochi chilometri da Alessandria, è una pianta di ciliegio, piantata negli anni trenta e tutt'ora in vita. Ha una circonferenza di oltre 2,5 m e sfiora i 15 m di altezza.

La Ciliegia precoce di Rivarone è oggi la protagonista della tradizionale *Festa delle Ciliegie* che si tiene ogni anno a fine Maggio. Il comune di Rivarone fa inoltre parte dell'Associazione Nazionale Città delle Ciliegie, nata nel giugno del 2003 con il patrocinio delle Amministrazioni Regionali e Provinciali, dei comuni associati, nonché delle Camere di Commercio e dell'Università della Tuscia di Viterbo; lo scopo dell'Associazione è quello di promuovere e valorizzare la cerasicoltura tradizionale.

Bibliografia:

Carlone R., 1963. *Indirizzi per una moderna frutticoltura in Val Curone*. Alessandria.

Zioni E., 1965. *La "Fratin": cultivar di ciliegio dolce originaria dell'Acquese*. Estratto da: Il Coltivatore e Giornale vinicolo italiano, 7-8: pp. 7

Zioni E., 1970. Bella di Garbagna e Bella di Pistoia. Scheda pomologica di due cultivar di ciliegio dolce di Garbagna (AL). Rassegna economica n. 1 (gen-feb 1970) della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria

AA.VV., 1973. *Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 7-17

Morettini A., 1977. *Frutticoltura generale e speciale*. REDA, Roma: pp. 815

Mallarino A., 1989. *La frutticoltura in provincia di Alessandria: problemi e prospettive*. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria: pp. 315

Albertini A., Baldini E., Canova A., Fideghelli C., Fiorino P., Gorini F., Loreti F., Pisani P.L., Regazzi D., Rui D., 1981. *Il Ciliegio*, Ed. Reda: pp. 234

Albertini A., Della Strada G., 1996. *Monografia di cultivar di ciliegio dolce*. Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Roma: pp.429

Radicati di Brozolo L., Miaja M.L., Valentini N., Tabasso R., 1997. *Galuciu* (*Prunus avium* L.) e *Marisa* (*Prunus cerasus* L.) due interessanti cultivar piemontesi di ciliegio. Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (BA), 19-21 giugno 1997: 549-556

Albertini A., Della Strada G., 2001. *Monografia di cultivar di ciliegio dolce e acido*. Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Roma: pp.349

AA.VV., 2008. *Antiche Cultivar di ciliegio in Piemonte*. Suppl. al n. 60 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura"

Giacalone G., Chiabrando V., Tabasso R., 2010. *Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio*. Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura, XIV (69): 46-49

Dipartimento di colture arboree, *Caratterizzazione varietale del cultivar di ciliegio tipico del comune di Rivarone (AL)*, 30 novembre 1999

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le piante di *cipolla bionda astigiana* (*Allium cepa* L.) selezionata in loco presentavano uno sviluppo vegetativo medio elevato con fogliame, a fine ciclo, alto circa 50 cm. I bulbi piriformi presentavano tuniche esterne di colore bianco paglierino/dorato e, a pieno sviluppo, raggiungevano pezzature medio elevate (intorno a 200 g).

La semina della *cipolla bionda astigiana* si effettuava a spaglio, in semenzaio, a fine inverno in serra fredda. Il trapianto in pieno campo si effettuava a fine aprile – inizio maggio: le piantine erano disposte a distanze di 20 tra le file e 10-15 cm sulla fila.

Giunta a piena maturazione dei bulbi la pianta di cipolla locale ripiegava la parte aerea verso il suolo; in questa fase si procedeva manualmente all'estirpo dei bulbi dal terreno.

I bulbi venivano poi lasciati in campo per un breve periodo al fine di non determinare alterazioni di colore sulle tuniche esterne.

Il prodotto, trasportato in azienda, subiva successivamente un processo di disidratazione prima di essere stoccato e commercializzato.

Un tempo la semente utilizzata a livello aziendale era autoprodotta dai singoli orticoltori. Le piante selezionate per la riproduzione dovevano presentare bulbi con la forma tipica della cultivar e le pezzature dovevano attestarsi su livelli medio elevati prossimi ai valori ottimali. Nella selezione una particolare attenzione veniva rivolta alla resistenza alle manipolazioni dei bulbi, alla loro forma e regolarità dei calibri, alla vestitura ed alla loro resistenza alla conservazione. Quelli prescelti evidenziavano un tardivo germogliamento prolungando, in tal modo, la fase di commercializzazione.

Le piante da seme erano trapiantate in un ambiente isolato e lasciate andare a fiore nella primavera successiva; le infiorescenze giungevano a maturazione a fine agosto. In questa fase si effettuava il taglio delle infiorescenze e si procedeva alla successiva separazione, calibratura e mondatura del seme.

Oggi per la produzione di *cipolla bionda astigiana* si utilizzano ibridi commerciali.

Un nucleo di seme dell'ecotipo autoctono – ritrovato nell'indagine condotta sul territorio nella seconda metà degli anni '90 nell'ambito del progetto di ricerca regionale – è stato inserito nella "Banca del Germoplasma" presente presso il Di.Va.PRA Genetica Agraria di Torino e può essere riutilizzato per eventuali attività di selezione e di recupero della tipologia locale.

La *cipolla bionda astigiana* autoctona presentava la tipica colorazione bianco giallognola uniforme delle tuniche carnose (che diveniva bianca in quelle rinsecchite) e una forte vestitura esterna con conseguente buona tolleranza alle manipolazioni. I bulbi presentavano caratteristiche organolettiche di particolare pregio con gusto spiccatamente dolce tanto da farli prediligere dal consumatore rispetto alle cultivar comunemente diffuse.

Il prodotto ottenuto nelle aziende astigiane veniva collocato direttamente sul mercato locale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione della *cipolla bionda astigiana* comprendeva il comune di Asti e tutti i comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.

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

I bulbi, trasferiti dal campo all'azienda, venivano stoccati, in locali freschi ed areati, in cassette o in tradizionali cumuli; in fase di pre immissione sul mercato si procedeva al taglio delle foglie ormai

rinsecchite, all'eliminazione delle brattee esterne deteriorate, alla calibratura dei bulbi ed al successivo insacchettamento/confezionamento.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *cipolla bionda astigiana* era oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale; in alternativa veniva conferita sui mercati locali e/o sul mercato all'ingrosso di Torino.

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

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, la *cipolla bionda astigiana* è stato coltivata con successo dall'inizio del secolo.

Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un “concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti” del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione della cipolla bionda da parte di numerosi agricoltori della zona.

Oggi la coltivazione dell'ecotipo locale è pressoché assente mentre vengono utilizzate, per la produzione, cultivar ibride reperite sul mercato europeo.

Bibliografia:

Bordone R., *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.

Bellone A., *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

Soster M., Latino G., *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Edizione Regione Piemonte - Quaderni di Agricoltura, 1998.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia* si contraddistingue per la presenza di diverse tuniche di rivestimento esterno (almeno quattro) molto consistenti e di colore ramato; la polpa interna si presenta di colore bianco, composta da circa sette tuniche carnose.

La marcata presenza di tuniche esterne conferisce al bulbo una particolare resistenza alle manipolazioni ed una buona conservabilità.

Si tratta di una varietà autoctona genotipicamente e fenotipicamente identificabile. 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. Rispetto agli ibridi commerciali la selezione locale si differenzia, oltre che per la vestitura e per la resistenza alle manipolazioni, anche per una attaccatura del bulbo medio grande tanto da richiedere un maggior periodo di esposizione al sole per la completa essiccazione.

La coltivazione viene effettuata su terreni di medio impasto: i terreni vengono preparati per la semina nel periodo autunno invernale con precedente aratura autunnale, 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.

Per la riproduzione della semente dell'ecotipo locale gli operatori locali scelgono i bulbi migliori per calibro, forma, vestitura, assenza di alterazioni patologiche, significativo posticipo della fase di germogliamento.

La cipolla è una pianta biennale e, pertanto, i bulbi scelti vengono trapiantati in un ambiente isolato e lasciati andare a seme nella primavera successiva. In fase di fioritura vengono eliminate le piante che presentano difetti e/o alterazioni patologiche; raggiunta la piena maturazione delle infiorescenze si procede al taglio in campo degli scapi fiorali ed alla successiva trebbiatura ed essiccazione naturale della semente. La conservazione del seme avviene in sacchi di tela mantenuti in locali ben aerati.

La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione su prode da 4 o 5 file larghezza variabile da 1,2 a 1,5 m e si attua in febbraio/marzo, non appena le condizioni climatiche consentono la preparazione dei suoli.

La cipolla locale a giorno lungo raggiunge la fase di maturazione in estate; l'estirpo dei bulbi dal suolo avviene normalmente tra luglio e agosto; le piante, giunte a maturazione, ripiegano la parte aerea verso terra e le tuniche esterne tendono a disseccarsi. Successivamente, quando le piante hanno raggiunto questa fase vegetativa si procede, mediante apposite attrezzature, alla scavatura ed alla successiva andatura dei bulbi sul terreno. I bulbi rimangono in campo per alcuni giorni al fine di favorire l'essiccazione completa delle tuniche esterne ed il prosciugamento della parte aerea.

Successivamente si procede alla raccolta meccanica e allo stoccaggio (in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati). Nella fase di conservazione si completa l'essiccazione dei tegumenti esterni dei bulbi e della parte aerea della pianta. Si tratta di una fase particolarmente delicata, in cui è opportuno favorire una costante circolazione dell'aria all'interno degli ambienti di stoccaggio, evitando altresì l'innalzarsi delle temperature nei cumuli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Coltura presente in tutto il territorio di Castelnuovo Scrivia (AL) e nelle zone limitrofe.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le cipolle vengono immerse nei canali distributivi previa lavorazione/toeletatura; meccanicamente, partendo da materiale stoccato, si procede al taglio dei residui vegetali della parte aerea, alla mondatura delle tuniche esterne deteriorate ed alla calibratura.

Le cipolle suddivise per calibro vengono poi confezionate in sacchi a rete di diverso peso; forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia rispondono alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La <i>Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia</i> può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 seme utilizzato è prodotto dalle stesse aziende orticole e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati. Non si ha certezza circa l'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 <i>Cipolla dorata a Castelnuovo Scrivia</i> risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA DI LEINÌ****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Negli orti di Leinì, sino agli anni '50, si è coltivata una particolare tipologia di cipolla a giorno lungo, afferente alla specie *Allium cepa* L. e conosciuta sul territorio come *Cipolla di Leinì*.

Particolari situazioni pedoclimatiche che caratterizzano l'areale tipico di produzione avevano favorito la diffusione di questo ecotipo autoctono di cipolla negli orti ed il prodotto locale, particolarmente apprezzato per le caratteristiche qualitative dei bulbi, veniva collocato con successo sui mercati regionali del Torinese. In quegli anni i produttori effettuavano direttamente la selezione dei bulbi da mandare a seme mantenendo stabile le progenie.

Con il passare del tempo la selezione locale di cipolla è stata utilizzata in misura minore sino ad essere abbandonata. Sul finire degli anni '90 la selezione di *Cipolla di Leinì* fu descritta e caratterizzata ed un nucleo di semente, individuato presso alcuni operatori dell'areale tipico di coltivazione, fu depositato presso la "Banca del Germoplasma" della Facoltà di Agraria di Torino al fine di salvaguardarlo e mantenerlo nel tempo.

Le informazioni rilevate sul territorio testimoniano come si trattasse di una pratica colturale piuttosto laboriosa, con un ciclo produttivo distribuito su due anni.

La tradizionale coltivazione prevedeva infatti una semina a spaglio nel mese di luglio; la semente utilizzata per i nuovi impianti era ottenuta direttamente dall'azienda, mandando a seme i bulbi (trapiantati in ottobre in pieno campo) che per forma, vestitura e colore delle brattee rispondevano all'ideotipo di cipolla locale.

Le giovani piante emerse in estate venivano mantenute durante i mesi invernali in campo. Per proteggere la vegetazione dai geli invernali si ricorreva alla copertura con tunnel plastici.

A fine marzo si effettuava il trapianto dei bulbi ottenuti dal semenzaio; per ottenere bulbi di particolari dimensioni venivano adottate distanze particolarmente fitte (circa 10 cm sulla fila e 10/12 cm tra le file).

Le piante venivano allevate sino all'estate successiva quando, giunte a maturazione, evidenziavano un allettamento della parte aerea; a questo punto i bulbi, ormai formati, erano estratti manualmente dal suolo e sottoposti ad una prima essiccazione in campo.

Dopo un breve periodo di permanenza in campo, il prodotto veniva stoccato presso le aziende in locali freschi ed areati e, successivamente, immesso sul mercato (previa lavorazione e selezione dei bulbi).

In particolare, i bulbi subivano un processo di defogliazione con eliminazione delle brattee esterne deteriorate e della parte aerea essiccata. Contestualmente si effettuava una calibratura dei bulbi suddividendo il materiale per classi di calibro. La commercializzazione del prodotto finale proseguiva fino all'inverno.

L'ecotipo locale di *Cipolla di Leinì* appartiene al gruppo delle cipolle bionde. Le dimensioni dei bulbi possono variare in funzione dell'investimento effettuato in campo: distanze maggiori tra le piante e tra le file determinano un maggior calibro dei bulbi.

La colorazione dorata delle brattee esterne è particolarmente marcata ed omogenea; i bulbi presentano ottime caratteristiche organolettiche (in particolare le brattee carnose sono molto dolci).

Negli ultimi anni è stato avviato sul territorio un lavoro di "recupero" di questa cipolla, da parte dell'associazione "La Barbacana".

I contatti con i produttori leinicesi di cipolla hanno evidenziato come, per incrementare le rese produttive, negli ultimi anni a livello aziendale siano stati effettuati incroci con altri materiali genetici, perdendo le caratteristiche di un tempo dell'ecotipo locale. Fortunatamente questo ecotipo è stato mantenuto, in purezza.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il comune di Leinì (TO) e alcune zone vocate dei comuni limitrofi.

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

Le *Cipolle di Leinì* vengono scavate manualmente in campo; dopo una breve fase di permanenza dei bulbi nel terreno si procede al trasferimento della produzione in magazzini di stoccaggio; questi devono essere asciutti, freschi e ventilati al fine di prolungare la fase di conservazione dei bulbi.

Il prodotto viene immesso sui mercati alla rinfusa in apposite cassette di legno o plastica al fine di proteggerle da ulteriori manipolazioni che danneggerebbero l'integrità dei bulbi.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *Cipolle di Leinì* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Cipolle di Leinì* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. I bulbi, stoccati, vengono sottoposti ad una toelettatura in fase di pre immissione sul mercato con asporto delle guaine fogliare esterne deteriorate e taglio a pochi centimetri dal colletto della parte aerea.

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

Secondo fonti orali, a Leinì, la coltivazione delle cipolle è iniziata nella prima metà del XX secolo; la selezione in oggetto è stata individuata da operatori locali attraverso una selezione di bulbi che meglio si adattavano all'areale.

Contestualmente è stata messa a punto una tecnica di coltivazione particolare che, ancora oggi, contraddistingue questa produzione.

Proprio per la lunga tradizione colturale, è abitudine dei coltivatori della zona produrre il seme delle varietà locali in azienda, selezionando i bulbi che vengono poi ripiantati per mandarli a seme.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA PIATLINA BIONDA DI ANDEZENO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

I terreni di Andezeno e delle zone immediatamente circostanti sono caratterizzati da un elevato contenuto in sabbia e limo e, pertanto, sono sciolti, leggeri, con reazione leggermente alcalina.

Queste caratteristiche pedologiche dei suoli ben si prestano a coltivazioni di cipolle.

Grazie alla vocazionalità ambientale, nel corso degli anni è stato selezionato un ecotipo autoctono di cipolla conosciuto come *Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno*. Questa presenta bulbi di forma appiattita, buona vestitura e epidermide dorata; il sapore è dolce e poco piccante. Si presta bene ad essere farcita e cotta in forno. Per le sue caratteristiche estetiche, può essere confusa con la piatta di Stoccarda. Si tratta in ogni caso di un ecotipo geneticamente distinto. Il peso medio dei bulbi varia tra 20 e 200 g.

I produttori locali di *Cipolla piatlina bionda di Andezeno* provvedono direttamente alla riproduzione della semente; annualmente vengono selezionati i bulbi migliori poi ripiantati a fine inverno. Per evitare incroci con le altre tipologie varietali si cercano ambienti isolati all'interno dei quali posizionare le piante portaseme. Quando le infiorescenze sono mature si procede al taglio ed alla separazione dei semi dalle parti vegetali. I semi vengono poi conservati dall'azienda in locali freschi ed asciutti e riutilizzati per le successive semine.

Le *Cipolle piatlina bionde di Andezeno* vengono seminate tra dicembre e marzo e le piante germogliano in primavera.

La raccolta viene effettuata da fine luglio ai primi di agosto quando le piante giunte a maturazione piegano al suolo la parte aerea; le operazioni di raccolta sono rigorosamente manuali perché, a differenza delle varietà più comuni, queste cipolle presentano una polpa tenera e le operazioni di cavatura meccaniche potrebbero determinare danni alle foglie esterne compromettendo la conservabilità dei bulbi.

I bulbi vengono stoccati in locali freschi ed arieggiati o in celle di conservazione per un lungo periodo di tempo prima di essere immessi nelle catene distributive. Grazie alle moderne tecniche di conservazione la vendita di *Cipolla piatlina bionda di Andezeno* inizia a settembre e prosegue sino a giugno inoltrato.

Rispetto ad altre varietà in commercio, le *Cipolle piatline bionde di Andezeno* si caratterizzano per la polpa particolarmente tenera (di rapida cottura) e per l'elevata conservabilità.

L'elevata tenerezza della polpa rappresenta, ai fini dell'utilizzo in cucina, un pregio mentre questa diviene commercialmente un difetto, poiché la rende poco adatta alle manipolazioni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il comune di Andezeno (TO) ed alcune zone vocate dei comuni limitrofi.

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

Le cipolle locali vengono scavate manualmente in campo; dopo una breve fase di permanenza dei bulbi nel terreno si procede al trasferimento della produzione in magazzini di stoccaggio, che devono essere asciutti, freschi e ventilati al fine di prolungare la fase di conservazione dei bulbi. Una parte del prodotto viene stoccata all'interno di celle frigorifere per prolungarne la conservazione bloccando la germinazione primaverile.

Il prodotto viene immesso sui mercati e/o nella GDO locale sia alla rinfusa in apposite cassette di plastica al fine di proteggerle da ulteriori manipolazioni che danneggerebbero l'integrità dei bulbi.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *Cipolle piatline bionde di Andezeno* rispondono alla

normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Cipolle piatline bionde di Andezeno* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

I bulbi, stoccati, vengono sottoposti ad una toelettatura in fase di pre immissione sul mercato con asporto delle guaine fogliare esterne deteriorate e taglio a pochi centimetri dal colletto della parte aerea.

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

Secondo fonti orali, ad Andezeno, la coltivazione delle cipolle è plurisecolare e questa tradizionale vocazionalità ha indotto la creazione di diverse selezioni locali di cipolle con caratteristiche che si differenziano dalle altre comuni varietà in commercio nel mondo.

Presso il Comune di Andezeno annualmente si svolge la Sagra del cardo e della cipolla che nel 2010, per quanto attiene alla cipolla, è giunta alla XIV edizione.

Proprio per la lunga tradizione colturale, è abitudine dei coltivatori della zona produrre il seme delle varietà locali in azienda, selezionando i bulbi che vengono, poi, ripiantati per mandarli a seme.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La pianta della *cipolla rossa astigiana* (*Allium cepa* L.) presenta un caratteristico bulbo piriforme, tuniche esterne carnose di colore rosso intenso brillante, leggermente sfumato in prossimità dell'apparato radicale.

Anche in questo caso i bulbi raggiungono pezzature medio elevate, con pesi che si attestano attorno ai 200 g circa.

Le brattee carnose esterne assumono la classica colorazione rosso intensa e i bulbi sono resistenti e compatti; in sezione, presentano colorazioni violacee diffuse sull'esterno delle singole tuniche.

La semina si effettua in semenzaio in serra fredda a spaglio. Con il trapianto, che avviene a fine aprile – inizio maggio, in pieno campo, le piantine vengono disposte a distanze di 20 cm tra le file e 15 cm sulla fila.

Quando i bulbi sono maturi, la pianta ripiega la parte aerea verso il suolo; in questa fase si procede manualmente all'estirpo dei bulbi, che vengono lasciati in campo per un breve tempo al fine di evitare scottature delle tuniche esterne.

Il prodotto viene parzialmente disidratato in azienda, prima di procedere allo stoccaggio ed alla successiva commercializzazione.

Le piante selezionate per la riproduzione dagli stessi operatori di settore devono presentare bulbi con la forma tipica della cultivar e le pezzature devono attestarsi su livelli medio elevati prossimi ai valori ottimali. Nella selezione una particolare attenzione viene rivolta alla colorazione esterna, alla resistenza alle manipolazioni dei bulbi, alla forma e regolarità dei calibri, alla vestitura ed alla conservabilità. Quelli prescelti devono infatti evidenziare un germogliamento tardivo in modo da prolungare la fase di commercializzazione. Le piante selezionate vengono trapiantate in un ambiente isolato e lasciate andare a seme; le infiorescenze giungono a maturazione a fine agosto, quando vengono tagliate per ricavarne il seme.

La *cipolla rossa astigiana* si distingue per il colore rosso intenso brillante delle tuniche carnose (lievemente sfumato nelle tuniche rinsecchite) e la fitta vestitura esterna (che le conferisce buona resistenza alle manipolazioni). L'intenso sapore dolce la rende un prodotto particolarmente apprezzato e ricercato.

Il prodotto ottenuto nelle aziende astigiane viene collocato, nel periodo estivo – autunnale, direttamente sul mercato locale e/o sul mercato di Torino. Una significativa parte del prodotto viene raccolto in fase di pre-essiccazione delle foglie (parte aerea ancora verde e brattee carnose esterne del bulbo) ed inviato fresco sul mercato di Torino e mercato locale.

Una significativa parte del prodotto viene raccolto in fase di pre essiccazione delle foglie (parte aerea ancora verde e brattee carnose esterne del bulbo) e inviato, in fase di pre essiccazione, sul mercato di Torino e sul mercato locale. Questo prodotto, per le sue particolari caratteristiche, viene, di norma, consumato crudo in insalata.

L'ecotipo locale di *cipolla rossa astigiana* è stato oggetto di studio nella seconda metà degli anni '90 nell'ambito del progetto di ricerca regionale "Germoplasma Orticolo". Un nucleo di seme prelevato presso alcune aziende del territorio fu depositato nella "Banca del Germoplasma" presente presso il Di.Va.PRA – Genetica Agraria di Torino e potrà essere riutilizzato per eventuali attività di selezione e di recupero della tipologia locale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione della cipolla rossa comprende Asti e tutti i Comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.

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

I bulbi, trasferiti dal campo all'azienda, vengono lavorati direttamente o stoccati, in locali freschi ed areati, in bins o in tradizionali cumuli quando hanno raggiunto la fase di piena maturazione. Prima di immetterli sul mercato si procede alla sfogliatura dei bulbi freschi o al taglio delle foglie ormai rinsecchite (nel caso di prodotto essiccato), all'eliminazione delle brattee esterne deteriorate, alla calibratura dei bulbi ed al successivo confezionamento.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della cipolla rossa astigiana rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *cipolla rossa astigiana* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, alla toelettatura ed al confezionamento con successiva immissione sul mercato.

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

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, la *cipolla rossa astigiana* è stato coltivata con successo dall'inizio del secolo.

Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "Concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana, in cui viene evidenziata la produzione della *cipolla rossa astigiana* da parte di numerosi agricoltori della zona.

Bibliografia:

Bordone R., *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976

Bellone A., *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930

Soster M., Latino G., *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Edizione Regione Piemonte - Quaderni di Agricoltura, 1998

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* si contraddistingue per l'intenso colore rosso brillante delle tuniche esterne (almeno due tuniche in fase di piena maturazione). Internamente il bulbo presenta tuniche carnose di colore bianco con sfumature violacee e rossastre.

Anche in questo caso la buona vestitura dei bulbi conferisce una maggiore resistenza alle manipolazioni. Per quanto attiene all'ecotipo di *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* si tratta di una varietà autoctona differenziatasi negli anni a seguito della selezione operata dagli agricoltori del luogo; la marcata colorazione delle tuniche esterne e la buona rusticità della cultivar la rendono particolarmente interessante ed apprezzata dal mercato.

I bulbi si presentano di forma ovoidale – regolare; la colorazione esterna è particolarmente brillante con leggere striature rosse a distanza regolare, disposte similmente a spicchi con direzione radicale-apicale. Come per l'ecotipo di cipolla dorata, anche i bulbi di *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* presentano un'attaccatura medio-grande tanto da richiedere un maggior tempo di essiccazione prima dello stoccaggio.

Per la riproduzione della semente di *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* gli operatori locali scelgono, in fase di estirpo/conservazione, i migliori bulbi per calibro, forma, vestitura, assenza di alterazioni patologiche e posticipo della fase di germogliamento.

La cipolla è una pianta biennale e, pertanto, i bulbi scelti vengono trapiantati in un ambiente isolato e lasciati andare a seme nella primavera successiva. In fase di fioritura vengono eliminate le piante che presentano difetti e/o alterazioni patologiche; raggiunta la piena maturazione delle infiorescenze si procede al taglio in campo degli scapi fiorali ed alla successiva trebbiatura ed essiccazione naturale della semente. La conservazione del seme avviene in sacchi di tela mantenuti in locali ben aerati.

La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione su prode da 4 o 5 file larghezza variabile da 1,2 a 1,5 m e si attua in febbraio/marzo, appena le condizioni climatiche consentono la preparazione dei suoli.

La cipolla locale a giorno lungo raggiunge la fase di maturazione in fase estiva, l'estirpo dei bulbi dal suolo avviene normalmente in luglio/agosto; le piante, giunte a maturazione, ripiegano la parte aerea verso terra e le tuniche esterne tendono a disseccarsi.

I bulbi rimangono in campo per pochi giorni al fine di favorire l'essiccazione completa delle tuniche esterne ed il prosciugamento di parte della vegetazione aerea. Successivamente vengono raccolti e stoccati in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati. Nella fase di conservazione si completa l'essiccazione dei tegumenti esterni dei bulbi e della parte aerea della pianta; pertanto è necessario porre particolare attenzione alla fase di conservazione favorendo, mediante una costante circolazione dell'aria all'interno degli ambienti di stoccaggio, la regolare disidratazione evitando altresì l'innalzarsi delle temperature nei cumuli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* è coltivata nel territorio dell'omonimo comune e nelle zone limitrofe.

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

Le cipolle vengono immesse nei canali distributivi previa lavorazione/tolettatura; meccanicamente,

partendo da materiale stoccato, si procede al taglio dei residui vegetali della parte aerea, alla mondatura delle tuniche esterne deteriorate ed alla calibratura.

Le cipolle suddivise per calibro vengono poi confezionate in sacchi a rete di diverso peso; forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Cipolla rossa di Castelnovo Scrivia* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 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 di Castelnovo Scrivia* risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLINE DI IVREA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le *Cipolline di Ivrea* sono cipolle di piccolissime dimensioni, dal diametro variabile da 1 a 3 cm, la cui forma varia da sferica a sub-rotonda, con una colorazione esterna che varia dal rosso aranciato chiaro al caratteristico nocciola sbiadito.

Nella zona vengono altresì coltivate cipolline a forma oblunga e di colore rosso violaceo, ma rappresentano una tipologia meno pregiata e meno rispondente alle caratteristiche della varietà.

Le *Cipolline di Ivrea* rappresentano un'antica produzione tradizionale dell'alto Canavese, tanto che, nello stemma del comune di Quincinetto, sopra la testa del toro, sono raffigurate le cipolline.

In tempi passati, le cipolline furono rinomate per pregevoli qualità ed, in particolare, per il gusto fine e delicato. Il prodotto locale è particolarmente indicato per la produzione di sottaceti a livello industriale. Oggi la coltivazione di questa cipollina ha subito forti contrazioni ed, attualmente, permangono piccole realtà produttive negli orti famigliari per autoconsumo diretto.

La semina degli ecotipi locali si esegue su un terreno ben letamato, dalla fine di febbraio alla prima metà di marzo; la semente utilizzata a livello aziendale è ottenuta attraverso un'attività di moltiplicazione ed induzione a fiore di bulbi ottenuti nel ciclo precedente.

A tale scopo nell'autunno si scelgono le cipolle che evidenziano caratteristiche fenotipiche ottimali e meglio rispondenti ai caratteri della varietà locale; questi si conservano in un ambiente riparato dal freddo per rimetterle in terra nella primavera successiva.

I bulbi da mandare a seme si piantano distribuendole in gruppi di cinque o sei attorno a paletti, destinati a sostenere prima lo scapo e, più tardi, le infruttescenze. Quando i frutti hanno raggiunto la maturazione, si raccolgono le ombrelle e si fanno essiccare per staccarne il seme per strofinamento; oppure si lasciano per qualche giorno a fermentare in un mastello per liberare più facilmente i semi del pericarpo.

La semina si effettua a spaglio su terreno ben livellato e sminuzzato adoperando da kg 0,50 a 0,90 di seme per 100 m². Gli investimenti adottati sono elevati al fine di ottenere bulbi di ridotto calibro tipici dell'ecotipo locale.

Seguono, poi, alcune scerbature manuali ed, eventualmente, un diradamento nei punti in cui si evidenziano investimenti eccessivi.

Irrigazioni abbondanti andranno eseguite durante la stagione estiva e, se occorre per limitare l'evaporazione e favorire lo sviluppo dei giovani bulbi. Nella tradizione era altresì prevista la consociazione tra le cipolline ed il mais.

La raccolta si esegue, di norma, verso la metà di agosto, quando le foglie sono prostrate al suolo ed essiccate e quando le tuniche esterne dei piccoli bulbi hanno raggiunto una colorazione rosso nocciola. Le dimensioni dei bulbi sono contenute con pesi medi che oscillano tra i 10 ed i 30 g/bulbo.

Dopo la raccolta, si ripuliscono della terra che può aderire ai bulbi e si dispongono ad asciugare distese in strato sottile su solai asciutti ed arieggiati dove si conservano fino al momento della vendita.

Da 100 m² di terreno si ottengono circa 75 a 100 kg di bulbi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprendeva tutti i comuni che da Ivrea (TO) costeggiano la Dora Baltea verso nord fino all'imbocco della Valle d'Aosta e precisamente: Ivrea, Borgofranco d'Ivrea, Carema, Fiorano Canadese, Montaldo Dora, Quassolo, Quincinetto, Tavagnasco e Settimo Vittone.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della cipollina di Ivrea rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Cipollina di Ivrea* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. La fase di commercializzazione prolungata prevede uno stoccaggio dei bulbi all'interno delle aziende; la successiva lavorazione del prodotto con taglio della pianta rinsecchita ed asporto delle guaine esterne deteriorate; il confezionamento in sacchetti e/o in cassette a seconda delle richieste del mercato.

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

Le *Cipolline di Ivrea* sono già citate da A. Bertolotti in *Passeggiate nel Canavese*, Tipografia F. L. Curbis, Ivrea, 1871, il quale le definisce “famose a Torino ed altrove”.

Fama confermata dal professor Chiej Gamacchio, in un suo libro del 1907 sull'argomento; egli affermava che le *Cipolline di Ivrea* erano oggetto di una notevole esportazione verso parecchie località della Svizzera, della Francia, della Spagna e “perfino delle Americhe, dove vengono esportate allo stato naturale o variamente confezionate”.

Bibliografia:

Bertolotti, *Passeggiate nel Canavese*, Tipografia F. L. Curbis, Ivrea, 1871

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *fagiolana della Val Borbera* è un ecotipo autoctono di fagiolo rampicante appartenente alla specie di fagiolo Bianco di Spagna (*Phaseolus coccineus* L.) selezionato, nel tempo, nell'omonima vallata alessandrina.

Caratterizzata da piante con vigoria vegetativa elevata, la *fagiolana della Val Borbera* presenta fogliame verde ben coprente. L'impollinazione avviene per via entomofila e, pertanto, per mantenere stabili i caratteri della cultivar, è necessario porre particolare attenzione agli aspetti di isolamento spaziale delle piante portaseme.

Carattere uniforme dell'ecotipo di fagiolo è il colore bianco avorio della granella, tipico della tipologia; in alcuni semi la colorazione è più lucente, in altri tende leggermente all'opaco.

Normalmente la superficie della granella è liscia. Solo alcuni semi, in genere quelli che hanno risentito di eventuali carenze idriche durante il ciclo vegetativo, sono leggermente grinzosi.

Notevole variabilità presenta la forma della granella a seconda del numero di semi presenti all'interno dei baccelli: alcuni tendono ad assumere una forma allungata, reniforme e piatta, altri tondeggianti e leggermente compressi ai poli, altri ancora tondeggianti con marcato rigonfiamento nella zona mediana del seme. L'ilo bianco, piuttosto allungato, è sempre leggermente infossato.

Nell'areale della Val Borbera sono coltivate due tipologie di fagiolane rampicanti: quelle quarantine e quelle tardive.

Le prime sono caratterizzate da una maggiore precocità e una minore dimensione della granella, le seconde prolungano notevolmente la fase vegetativa e di produzione (con i rischi che ciò comporta), ma forniscono un prodotto qualitativamente superiore come dimensione e forma del seme.

La preparazione del terreno è particolarmente importante per la riuscita della coltura; il terreno su cui si effettuerà la coltivazione della *fagiolana della Val Borbera* viene letamato con largo anticipo rispetto alla coltura. Successivamente, si procede all'aratura del suolo ad una profondità di circa 25/30 cm (in suoli particolarmente ricchi in scheletro l'aratura può essere più superficiale). In fase di pre-semina si procede all'erpertura e livellamento del suolo. Come tutori vengono ancora oggi utilizzati pali (carasse) in frassino o castagno preparati nei mesi invernali, molto resistenti.

Per buona parte, la *fagiolana della Val Borbera* viene raccolta manualmente quando i baccelli hanno raggiunto la piena maturazione e i tegumenti esterni sono ormai secchi. Una minima quantità viene staccata con granella allo stadio di maturazione cerosa (tegumenti esterni dei baccelli giallastri), i baccelli vengono aperti, si separa la granella che viene poi surgelata.

Prima della semina si posizionano i tutori avendo cura di interrarli bene e di ancorarli lungo le file.

Si procede poi alla semina, a partire da metà aprile sino a metà maggio. Il seme viene interrato in prossimità dei pali di sostegno alla profondità di qualche centimetro. Ad ogni postarella vengono posizionati normalmente 2/3 semi.

In linea con i tutori si apre un solco che verrà utilizzato per gli adacquamenti alla coltura.

La raccolta manuale dei baccelli maturi e tegumenti esterni ormai essiccati inizia a metà agosto e prosegue sino ad ottobre inoltrato. Per la raccolta dei baccelli nella zona apicale delle piante si utilizzano anche apposite scale.

I baccelli vengono poi sgranati e la granella selezionata prima di essere stoccata in ambienti areati e freschi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni alessandrini di Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo

Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure.

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

La granella, selezionata e conservata, viene immessa nei canali distributivi previo confezionamento in appositi imballaggi previsti dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione che cura la fase di commercializzazione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *fagiolana della Val Borbera* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *fagiolana della Val Borbera* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 presenza e la coltivazione della *fagiolana della Val Borbera* risalgono a tempi remoti e sono state documentate da studi storici locali.

Le tecniche di coltivazione oggi adottate nella coltivazione della Fagiolana della Val Borbera sono state tramandate oralmente e sono state oggetto della Tesi di Laurea della Dr.ssa Marchesotti nel 1980.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Negli areali di fondovalle della Valle Tanaro è stato selezionato, a partire dalla metà del '900, un ecotipo di fagiolo rampicante meglio conosciuto come *Fagiolo bianco di Bagnasco*.

Questo ecotipo locale di fagiolo presenta piante di medio elevata vigoria vegetativa con abbondante fogliame verde intenso.

L'allegagione dei baccelli è regolare lungo l'intero asse della pianta, anche in presenza di condizioni ambientali non ottimali.

I terreni su cui si effettuano queste coltivazioni sono caratterizzati da una buona fertilità associata a una elevata presenza di scheletro che favorisce lo sgrondo delle acque in eccesso. Le semine si effettuano a partire dalla seconda – terza decade di maggio in relazione all'andamento stagionale e proseguono sino a giugno inoltrato. La semente utilizzata per i nuovi impianti viene prodotta e selezionata direttamente dalle stesse aziende del territorio.

I produttori, per la scelta del seme di base, effettuano una selezione in campo delle piante migliori.

Anche in questo caso si sono effettuate, in questi ultimi anni, attività di selezione da parte del CReSO finalizzate all'ottenimento di nuclei di seme omogenei.

Dopo una fase di selezione in campo con valutazione degli aspetti fenotipici, sono state effettuate caratterizzazioni con l'impiego di tecniche di analisi del DNA (i cosiddetti marcatori molecolari). Il prodotto ottenuto è stato iscritto al registro nazionale delle varietà da conservazione. Il CReSO è responsabile del mantenimento in purezza della linea e della moltiplicazione di nuclei di semente.

I sesti di impianto adottati in zona evidenziano distanze tra le file tra i 100 ed i 120 cm mentre sulla fila le postarelle sono disposte a distanze variabili tra i 40 ed i 50 cm. A differenza di quanto avviene nelle altre aree del cuneese, il *Fagiolo bianco di Bagnasco* viene allevato per lo più con tutori singoli (ancora oggi si utilizzano le tradizionali pertiche di nocciolo o castagno).

Recentemente alcuni orticoltori si sono attrezzati per mettere a dimora i tutori (in questo caso, canne di bamboo) con apposite attrezzature meccaniche.

I semi sono posti alla base delle pertiche in numero variabile (4–6) ed interrati leggermente.

I baccelli si presentano di forma tondo-appiattita, leggermente falcati nella zona distale; i tegumenti del baccello, in fase di ingrossamento dei semi, presentano una colorazione verde brillante. Quando la granella giunge allo stadio di maturazione cerosa, i baccelli assumono una colorazione bianco crema; successivamente, a granella secca, i tegumenti esterni divengono ocre. I baccelli maturi sono particolarmente delicati.

I baccelli contengono mediamente 4-6 semi reniformi e distanziati tra loro. Il seme raccolto a maturazione cerosa si presenta di colore bianco, mentre quello secco (UR <15%) è di color bianco crema.

I semi sono caratterizzati da epidermide particolarmente sottile; grazie a questa caratteristica il *Fagiolo bianco di Bagnasco* è particolarmente ricercato nella cucina sia per la preparazione di insalate e antipasti sia per accompagnare alcuni piatti locali.

Le raccolte sono scalari e si effettuano manualmente; i baccelli vengono staccati dalla pianta, portati nelle aziende e, in alcune situazioni, fatti essiccare ancora al sole. Una leggera pressione sui tegumenti esterni permetterà di separare la granella dal baccello, la granella viene poi sottoposta a selezione per allontanare eventuali semi macchiati e/o spaccati presenti nei lotti.

Il prodotto è commercializzato direttamente dalle singole aziende durante il periodo autunnale e invernale. Ogni anno i produttori locali partecipano a sagre e eventi in diverse località del sud Piemonte e della Liguria, durante i quali si procede alla vendita del prodotto finale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Fagiolo bianco di Bagnasco* coincide con i territori del fondovalle della Val Tanaro (Bagnasco, Garessio, Priola ed aree limitrofe).

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

La granella viene conservata in azienda e, in funzione delle richieste del mercato, si procede alla selezione del seme avendo cura di eliminare quelli spaccati e non conformi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Fagiolo bianco di Bagnasco* è oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. La conservazione del seme avviene all'interno di magazzini aziendali freschi e ventilati; la selezione e il confezionamento sono condotti manualmente.

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 coltivazione del *Fagiolo bianco di Bagnasco* ha antiche tradizioni nell'areale della Val Tanaro. Già sul finire degli anni '50 venivano commercializzati nuclei di seme afferenti a questo ecotipo di fagiolo rampicante, forse ottenuto da una selezione condotta su seme di provenienza ligure (Pigna o Cogno). Sul finire degli anni '90 la coltivazione si ridimensionò notevolmente. Le azioni di selezione poste in atto in questi anni su questo materiale genetico non hanno per il momento fornito soddisfacenti risultati e, la ripresa degli investimenti, tarda a verificarsi.

Bibliografia:

S. Lanteri, E. Portis, M. Baudino, G. Roberto, S. Frati, F. Barale, *Recupero e caratterizzazione di vecchi ecotipi autoctoni piemontesi di fagiolo da granella*, Schede di Assistenza Tecnica, Regione Piemonte, 2010

M. Baudino, F. Costamagna, S. Frati, *Antichi ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione*, Regione Piemonte, Ed Primalpe CN, 2011

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO DI SALUGGIA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Fagiolo di Saluggia* è una varietà locale di *Phaseolus vulgaris* L. a portamento nano, selezionatasi nel tempo grazie all'attività degli orticoltori. L'insieme di fattori climatici e pedologici migliora e caratterizza significativamente le peculiarità qualitative della granella.

L'accessione locale *Fagiolo di Saluggia* è geneticamente e fenotipicamente identificabile. La pianta è di taglia nana, caratterizzata da un ciclo di maturazione medio precoce. Le piante producono baccelli contenenti semi reniformi, striati e con tegumento esterno sottile. I baccelli sono caratterizzati da forma cilindrico allungata, tendenzialmente dritti, con colore di fondo bianco/paglierino screziato di rosso vivace.

La raccolta si effettua meccanicamente quando la granella ha raggiunto un buon grado di maturazione (valori inferiori al 15-18 % di umidità relativa del seme). Il prodotto locale viene tradizionalmente venduto come prodotto secco.

Il *Fagiolo di Saluggia* ha un consumo legato tradizionalmente al periodo invernale, pertanto viene commercializzato entro il mese di marzo-aprile dell'anno successivo alla raccolta.

Grazie ai cicli di maturazione medio precoci l'ecotipo locale di fagiolo ben si adatta a coltivazioni in secondo raccolto, principalmente dopo una coltura di orzo, più raramente dopo frumento o prato.

La semina avviene meccanicamente, a seconda dell'andamento stagionale, in una data compresa fra la prima decade di giugno e la prima decade di luglio, con una quantità di seme che varia da 70 a 85 kg per ettaro. La concimazione avviene in parte nella fase di preparazione del terreno per la semina ed in parte in copertura.

La granella, allo stadio di maturazione cerosa, presenta una colorazione di fondo bianco omogenea con leggere screziature rosso vivace; la granella è mediamente ravvicinata all'interno del baccello.

Allo stadio di maturazione avanzata la granella si presenta di colore ocra con striature rosso marcate.

Il diametro verticale della granella secca dell'ecotipo locale *Fagiolo di Saluggia* è compreso mediamente tra 5 e 7 mm e quello orizzontale tra 11 e 18 mm.

La raccolta avviene normalmente nella fase tardo estiva – inizio autunno (fra il 1 settembre ed il 10 ottobre a seconda dell'andamento stagionale e della data di semina).

La raccolta avviene meccanicamente; dapprima si effettua un primo passaggio con un attrezzo estirpatore delle piante, successivamente si procede all'andanatura, sul suolo, della vegetazione di due filari attigui. Successivamente, con piante completamente disidratate, si procede meccanicamente alla trebbiatura in campo della produzione con separazione della granella dai residui vegetali. Prima della trebbiatura avviene, tuttavia, un controllo manuale per eliminare i corpi estranei e le piante non mature.

La quantità massima prodotta ad ettaro si attesta attorno a 20 quintali di granella secca per ettaro.

Il *Fagiolo di Saluggia* è commercializzato esclusivamente come prodotto secco; se la granella presenta una umidità alla raccolta superiore al 14-15% viene sottoposta ad essiccazione. 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 e di umidità relativa elevata si utilizza il tradizionale essiccatoio ad aria forzata (temperatura massima dell'aria 35 °C).

Dopo l'essiccazione si effettua la prima pulitura, al fine di separare dal prodotto le impurità più grossolane. Si provvede, quindi, a insaccare il prodotto in contenitori di materiale traspirante, successivamente chiusi, ed a stoccarlo in magazzini asciutti e ventilati.

Quando il prodotto è destinato alla vendita diretta al consumatore, si procede con una seconda cernita al fine di eliminare i semi rotti o non perfettamente maturi.

Prima del confezionamento si procede, poi, ad una ulteriore cernita manuale.

Il *Fagiolo di Saluggia* è ampiamente riconosciuto per la sua eccellenza merceologica: requisiti organolettici, sapidità, facile digeribilità in virtù di un ridotto spessore del tegumento esterno, elevato apporto di proteine e nutrienti e un ridotto apporto di grassi.
Questo prodotto viene utilizzato per la preparazione di numerosi piatti tradizionali della cucina piemontese, tra cui i rinomati fagioli *d'la pignata*.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tradizionalmente, il *Fagiolo di Saluggia* viene coltivato nel territorio del Comune di Saluggia (VC) ed in piccole porzioni di terreno dei territori appartenenti ai vicini comuni di Livorno Ferraris, Cigliano i cui terreni hanno caratteristiche pedologiche simili.

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

Il seme selezionato viene, prima della fase di commercializzazione, confezionato a livello aziendale. Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Fagiolo di Saluggia* rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Fagiolo di Saluggia* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di stoccaggio della granella in ambineti ventilati e freschi, provvede alla calibratura e selezione della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 presenza e la coltivazione del fagiolo a Saluggia risalgono a tempi antichissimi ed è stata documentata da studi storici locali.
Presso il Comune di Saluggia sono conservati documenti storici attestanti la vocazionalità del territorio e la tradizione della coltura.
Nel 1998 è stato costituito il Consorzio di Tutela del “fagiolo di Saluggia” con l'intento di valorizzare questo tipico prodotto dell'agricoltura vercellese. Nella seconda decade di luglio, si tiene, in Saluggia, la “Grande notte del fagiolo” ,

Bibliografia:

Per quanto riguarda gli aspetti agronomici e varietali: Giuseppe Tassinari, *Manuale dell'agronomo*, IV Edizione, gennaio 1968
Giovanni Olivero, *Il fagiolo di Saluggia*, S.E. Tip. Offset Vercelli, 2006

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO DELLA VILLATA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Nei primi decenni del secolo scorso la coltivazione del *Fagiolo della Villata* si è sviluppata significativamente in tutti gli areali orticoli del Piemonte a partire dal cuneese sino al vercellese. Nel corso di alcuni decenni sono stati selezionati dai produttori locali ecotipi caratterizzati da elevata adattabilità agli ambienti di produzione e da particolari caratteristiche qualitative dei baccelli e della granella.

Il fagiolo ha mantenuto un posto importante nelle consuetudini alimentari delle diverse aree geografiche del Piemonte; anche nel vercellese la presenza di questo ecotipo rampicante di fagiolo, ha contribuito alla diffusione ed affermazione nella cucina locale di alcuni piatti tipici, tra cui la tradizionale “Panissa vercellese”.

Il lavoro dei coltivatori locali ha permesso, nel tempo, di mantenere la selezione mediante l’adozione di criteri di selezione non codificati ma di notevole valore tecnico-agronomico con una buona stabilità delle progenie. Le attività di caratterizzazione e selezione condotte ultimamente a livello zonale hanno consentito di ridurre la variabilità genetica all’interno della popolazione e di migliorare la produttività degli impianti stabilizzando altresì la qualità della granella.

Il *Fagiolo della Villata* è attualmente coltivato in una fascia pianeggiante di terreno fresco e fertile del comune di Villata.

I produttori locali provvedono annualmente alla selezione della semente da riutilizzare per i nuovi impianti individuando le piante migliori in campo ed i baccelli caratterizzato da un elevato numero di semi all’interno.

L’ecotipo locale è riconducibile al genere *Phaseolus vulgaris*, il più diffuso a livello europeo.

Le piante presentano fogliame di colore verde medio tendente al chiaro e dimensione medio contenuta, portamento semi assurgente. Infatti il *Fagiolo della Villata* manifesta una certa difficoltà ad avvinghiarsi ai tutori in campo; per questo motivo le produzioni sono effettuate prioritariamente allevando il fagiolo in consociazione con un mais a sviluppo medio contenuto. La crescita del mais porta verso l’alto la pianta di fagiolo e favorisce l’allegagione dei baccelli lungo l’asse della pianta.

I baccelli, a forma falcata, si presentano con tegumenti leggermente screziati di rosso medio marcato su sfondo bianco crema; la granella è disposta regolarmente all’interno del baccello. I semi, in fase di maturazione cerosa, presentano una forma reniforme allungata regolare ed una colorazione bianco crema chiaro con leggere striature rosso vivace.

A maturazione avanzata la granella presenta tegumenti medio sottili con una colorazione crema medio marcato e screziature rosso vinoso; le dimensioni del seme sono elevate anche se il peso medio della granella si attesta su valori contenuti (normalmente compresi tra 0,80 e 0,95 g) a motivo della presenza di una cavità interna del seme, tipica della cultivar, che ne riduce il peso specifico.

La semina si effettua tra maggio e giugno; laddove si adotti la tecnica di produzione tradizionale che prevede la consociazione tra il fagiolo ed il mais si procede dapprima alla semina del mais adottando sesti di impianto ampi. Successivamente, appena il mais ha raggiunto uno sviluppo di 10–15 cm, si procede alla semina del fagiolo locale posizionando, ai lati delle piante 3–4 semi avendo cura di interrarli leggermente al suolo. Dopo la nascita le piante di fagiolo svilupperanno uno stelo che si avvinghierà alla pianta di mais e, grazie al sostegno ed allo sviluppo in altezza del tutore naturale, raggiungerà uno sviluppo, in altezza, di circa 1,8–2 metri.

Qualora si utilizzino tutori con canne di bamboo o similari si procederà dapprima alla messa a dimora dei pali tutori a distanza di 1,2 metri tra le file e 0,4–0,5 metri lungo la fila e, successivamente, alla semina a postarelle del fagiolo per ogni singolo tutore. Per assicurare una buona resistenza delle piante agli stress

ambientali si procederà alla legatura a capanna dei tutori (quattro canne per volta) avendo cura di legare assieme tutte le canne della fila.

Il controllo delle infestanti viene effettuato manualmente con ripetute sarchiature nella tecnica di allevamento tradizionale mentre, adottando le canne quali tutori, è possibile effettuare interventi di diserbo utilizzando molecole registrate previo preventivo saggio in campo al fine di evitare danni sulla vegetazione per fitotossicità.

Durante il ciclo vegetativo si effettuano, periodicamente, interventi di adacquamento al fine di favorire lo sviluppo vegetativo e l'allegagione dei baccelli.

Dopo la fase vegetativa le piante avviano la fase di maturazione della granella; giunte a fine ciclo i baccelli assumono una colorazione crema chiaro ed i tegumenti diventano cartacei. A questo punto si procede alla raccolta manuale in campo dei baccelli ed ad una successiva essiccazione qualora la maturazione dei tegumenti non avesse raggiunto valori ottimali. La separazione della granella dai baccelli avviene manualmente e/o con l'ausilio di apposite attrezzature adattate direttamente dalle aziende alle esigenze della coltura.

Il seme è successivamente selezionato per forma e dimensione; contestualmente si procede alla eliminazione della granella rotta o alterata.

Il prodotto viene poi conservato in locali freschi ed areati sino alla fine dell'inverno; per l'immissione sul mercato il prodotto viene confezionato dalla stessa azienda agricola.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Fagiolo della Villata* coincide con il territorio del comune di Villata.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Fagiolo della Villata* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione ed alle regole interne stabilite dai mercati locali.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Fagioli della Villata* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 è un antico legame tra il *Fagiolo della Villata* e il territorio vercellese.

Nel falcone delle liti ritrovato presso il Comune di Villata riporta un menù del 700 di un pranzo di nozze e tra i piatti locali cita: salam d'la duia, cudighin e sanguinass; rani 'n bagna; rani pin-i; rani frite; panisa cun i fasoi dla Vilata e salam vec; fritura 'n nimal; videl e roba dulsà...

Da documenti tratti dagli archivi del Comune di Villata emerge come nell'ottobre 1851 nella "la riceta dla panisa" venga citato, tra gli ingredienti il fagiolo locale.

"per quat personi:

50 grama ed lard, oli, sigula, mes salam antla grasa, dui etu ed fasò dla Vialata, 8 pung ad ris e mes cuciar et conserva..."

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA

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

Le farine alimentari di mais, di frumento tenero, di grano saraceno e di castagne della Valle Vermenagna sono ottenute mediante molitura con mulino in pietra azionato ad acqua.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione di queste farine è in Valle Vermenagna (CN).

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

Molitura con macine in pietra, attrezzatura in parte in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le farine in oggetto si ottengono utilizzando un mulino tradizionale secolare, di valore storico con macine in pietra, azionate ad acqua.

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 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.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Si utilizzano attrezzature e tecniche di lavorazione in locali tipici, come si è fatto, per secoli, fino ad oggi. La richiesta di deroga è per lo stoccaggio materie prime e il confezionamento a mano per piccole quantità
3) 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
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
I Servizi Sanitari Regionali, prima di concedere la deroga richiesta, intendono effettuare una visita in loco per constatare le condizioni igienico-sanitarie dell'impianto e dei locali
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le quattro varietà tradizionali di mais per produrre farina per polenta sono:

- **L'Ottofile:** prende il nome dalla caratteristica specifica di avere una pannocchia con otto file longitudinali di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, molto ricchi di amido. Veniva seminata per lo più nella Langa alta ed ha un ciclo produttivo medio.
- **La Pignolet:** deriva il suo nome dall'avere i chicchi dotati di una piccola protuberanza che fa assomigliare la pannocchia vagamente ad una pigna. I semi sono di un bel colore arancio vivo con un contenuto della frazione amidacea e setolosa molto equilibrata. Si semina a partire dalla bassa Langa sino alla pianura Cuneese e Torinese con un ciclo produttivo medio precoce.
- **Il Marano:** è un mais dal ciclo produttivo precoce, con una pannocchia molto piccola dai chicchi di un bel colore rosso-amaranto vivo, con una frazione setolosa preponderante rispetto alla frazione amidacea. Veniva seminato dalla bassa Langa sino al Monferrato e all'Alessandrino.
- **La Quarantina:** chiamata così per il suo ciclo produttivo precocissimo, veniva seminata in tutta l'areale langarolo, soprattutto in secondo raccolto e quando le avverse condizioni climatiche impedivano la semina di mais Ottofile, Pignolet e Marano in modo da poter avere, comunque, la produzione necessaria per il sostentamento della famiglia giacché era impensabile sopportare una annata senza la produzione di mais da polenta.

Bisogna ricordare che tutte e quattro le varietà di mais necessitano di cure maniacali nel mantenere la purezza della tipicità che si ottiene con la selezione annuale delle migliori pannocchie che vengono accantonate per essere utilizzate come seme per la successiva annata; le varietà di mais in oggetto si stanno estinguendo proprio perché i vecchi contadini, che conoscevano bene l'esigenza e la tecnica di selezione, non tramandano più il loro sapere ai figli, perché la semina dei mais nostrani non è più una esigenza primaria e, commercialmente, non vengono assolutamente valorizzati dall'industria di trasformazione.

I mulini che producono farina tradizionale per polenta fanno seminare con contratti di produzione le varietà di mais in oggetto, garantendo ai contadini prezzi adeguati alla eccezionale bontà delle stesse (prezzi superiori anche di 3-4 volte rispetto a quelli pagati per le varietà comunemente coltivate).

La bontà della materia prima viene poi esaltata dalla miscelazione delle quattro varietà e dalla macinazione.

Non si incontrano grandi difficoltà nel trovare contadini disposti a seminare i mais nostrani perché le tecniche di produzione che vengono imposte sono quelle tradizionali sino a 40-50 anni fa, più rispettose della natura e vicine alla sensibilità ambientale che sta facendosi strada in molti di loro, ottenendo, peraltro, una adeguata remunerazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La coltivazione di queste varietà tradizionali di mais avviene nelle Langhe.

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

La macinazione delle varietà di mais in oggetto avviene con l'utilizzo di macine in pietra a lenta rotazione (circa 100 giri al minuto) che danno come prodotto la farina integrale giacché la macinazione su pietra lascia nella farina tutte le parti di cui è composto il chicco, compresa la parte più pregiata, il germe che, nella macinazioni industriali frazionate, viene, invece, separato e tolto dalla farina. È 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 LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

Nelle Langhe, come in tutto il resto del Nord Italia ove la polenta era alimento della dieta giornaliera, sino agli anni cinquanta, era consuetudine da parte dei contadini seminare grandi superfici di mais per uso zootecnico e riservare una parcella del campo migliore dell'azienda per la semina della meliga per la polenta. La meliga per la polenta era il frutto di selezioni durate decenni, effettuate direttamente dai contadini allo scopo di ottenere un mais dalle qualità organolettiche eccellenti senza curarsi dell'aspetto produttivo, a differenza di quello ad uso zootecnico che doveva e deve tuttora soprattutto essere una varietà molto produttiva.

Così si selezionarono l'Ottofile, la Pignolet, il Marano e la Quarantina.

Negli anni Sessanta e Settanta, la tradizione di consumare polenta era andata progressivamente perdendosi e, di pari passo, si era persa l'abitudine di seminare i mais tradizionali per la polenta. Si era anche perso il "gusto" della polenta tradizionale soppiantata da polentine preparate con le varie farine industriali (bramate, semolate, ecc.) dai tempi di cottura più brevi e di più facile reperimento ma dalle caratteristiche organolettiche piuttosto anonime.

A cavallo tra la fine degli anni Settanta e i primi anni Ottanta, si è iniziato un paziente lavoro di ricerca degli ultimi contadini che ancora seminavano le varietà di meliga nostrana per polenta e, solo grazie all'intraprendenza di imprenditori appassionati, si è potuto salvare l'Ottofile e la Pignolet che erano veramente sull'orlo dell'estinzione.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLA CUNESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le ampie vallate del cuneese e gli ambienti collinari del Roero hanno accompagnato, negli anni, il successo della fragola, frutto le cui altissime qualità erano note ed apprezzate sui mercati del nord Italia e su alcuni mercati esteri (Svizzera, Germania) a partire dagli anni '60.

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 elementi quali il fosforo ed il potassio.

Gli alti livelli qualitativi della Fragola prodotta nel cuneese sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei coltivatori locali.

Gli areali di coltivazione dei fondovalle alpini presentano suoli tendenzialmente acidi e particolarmente ricchi in sostanza organica ed elementi fertilizzanti mentre gli areali del Roero sono caratterizzati da terreni a reazione neutro sub alcalina.

Le elevate escursioni termiche giornaliere che si registrano nei mesi estivi negli ambienti di coltivazione associati ad una elevata radiazione solare determinano un significativo incremento della qualità dei frutti ed in particolare della consistenza della polpa e della superficie esterna migliorando, contestualmente, la colorazione e la lucentezza della fragola locale rispetto alle produzioni che vengono esitate sui mercati nei mesi estivi.

Le produzioni di Fragola sono effettuate all'interno di aziende dirette coltivatrici su una fascia altimetrica compresa tra i 250 ed i 1.600 metri s.l.m. La presenza sul territorio di numerosi operatori commerciali e cooperative agricole ha contribuito alla diffusione della coltura in molte vallate del Cuneese, Monregalese e Saluzzese e nelle aree collinari del Roero.

Molto conosciuta è la Fragola della Bisalta, coltivata tra i 500 ed i 1.000 metri di altitudine, in particolare nei Comuni di Peveragno, Boves, Chiusa di Pesio, Beinette, Pianfei, Borgo San Dalmazzo, Roccavione, Robilante, Vernante e Limone Piemonte, su terreni con una buona esposizione e disponibilità di acqua.

La presenza sul territorio di un famoso *mercato all'origine* – attivo a Peveragno sino agli inizi del 2000 – e di numerosi operatori commerciali e cooperative agricole hanno contribuito alla diffusione della coltura in molte aziende agricole del territorio.

Negli ultimi anni, accanto alla tradizionale fragola unifera per raccolte tardo primaverili, sono andate diffondendosi coltivazioni di fragole rifiorenti (*neutral day*) con produzioni scalari durante tutti i mesi estivi.

Per quanto riguarda la coltivazione della *Fragola Cuneese* il percorso colturale è di seguito sintetizzato.

- Preparazione del terreno con aratura nella fase estiva per la coltivazione della fragola unifera e in fase tardo invernale/primaverile per gli impianti con fragola rifiorente.
- Successivo pareggiamento del terreno con erpicatura e fresatura. Dopo lo sminuzzamento del terreno si procede alla baulatura del terreno ed alla stesura della pacciamatura.
- Stesura di film plastici pacciamanti neri per contenere lo sviluppo delle infestanti.
- Sesti di impianto a fila singola, con investimenti medi di circa 3-3,5 piante a m².

La fragola unifera è messa a dimora intorno a fine giugno/luglio (qualora si utilizzino piante frigoconservate) o ad agosto nel caso di piante vegetanti (cime radicate). Per le fragole rifiorenti l'impianto può essere effettuato in tarda estate (settembre), con materiali di propagazione vegetante o a fine inverno/inizio primavera, con utilizzo di piante frigoconservate.

Gli apporti di acqua alla coltura si effettuano utilizzando apposite ali gocciolanti disposte sotto la pacciamatura; durante l'intero ciclo vegetativo si effettuano somministrazioni razionali di elementi

fertilizzanti con le irrigazioni. Un razionale apporto di elementi fertilizzanti determina un significativo miglioramento della produttività degli appezzamenti ed un sostanziale incremento degli aspetti qualitativi dei frutti.

Per contenere la diffusione negli appezzamenti di patogeni fungini e/o fitofagi la coltura viene protetta in fase di pre-invasatura dei primi frutti mediante posizionamento, su apposite strutture metalliche, di teli di protezione in polietilene. Questa tecnica protegge la vegetazione da eventuali eventi piovosi di particolare intensità.

Nelle zone collinari del Roero, su terreni particolarmente esposti, si procede alla forzatura dei cicli produttivi con copertura dei tunnel con film di polietilene neutro in inverno (fine gennaio-febbraio); questa tecnica consente di anticipare di alcune settimane gli stacchi, ampliando significativamente il calendario di commercializzazione del prodotto locale.

Le raccolte, scalari nel tempo, si susseguono a partire dalla seconda decade di aprile sino all'autunno inoltrato. Le epoche di maturazione sono strettamente collegate agli andamenti climatici rilevati in zona. Nell'areale del Roero si iniziano gli stacchi a partire dalla seconda decade di aprile e questi terminano a metà – fine maggio; negli ambienti pedemontani del cuneese ed in particolare sulle pendici della Bisalta, le raccolte con fragole unifere iniziano a metà maggio e terminano a fine giugno. Successivamente entrano in produzione le fragole rifioranti, che proseguono sino al sopraggiungere del gelo autunnale.

In questi ultimi anni si è andata diffondendo, in particolare nell'areale della Bisalta, la tecnica di produzione in “fuori suolo” della fragola. Le positive esperienze maturate in diverse situazioni hanno spinto molti operatori, in particolare laddove si utilizzano cultivar rifioranti, a ricorrere a questa innovativa tecnica colturale. Il “fuori suolo” diffuso in zona evidenzia una contenuta tecnologia; non si fa ricorso normalmente a sistemi di gestione computerizzati degli impianti di irrigazione ed i substrati utilizzati sono ottenuti da compost di scarti vegetali maturati in alcune aziende di compostaggio piemontesi.

Il prodotto è convogliato, tramite le strutture commerciali locali, sui mercati del nord Italia e nei canali distributivi della GDO nazionale; una piccola quantità di prodotto è destinata ai mercati del sud della Francia.

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, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Fragola Cuneese* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La Fragola può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il confezionamento della fragola avviene direttamente in campo; successivamente il prodotto è conferito ai centri di condizionamento dislocati in zona e/o direttamente al mercato alla produzione di Canale d'Alba.

Il Centro di condizionamento, dopo prima fase di stoccaggio in frigorifero per l'abbattimento della temperatura, provvede alla successiva immissione sul mercato.

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

Tradizioni orali raccontano che la coltivazione della fragola iniziò a Peveragno, nell'immediato dopoguerra (fine anni '40 – inizio anni '50 del secolo scorso), quando un agricoltore emigrato in Francia per ragioni di lavoro, tornò alla sua terra natia portando con sé alcune piantine di fragole e iniziò a

coltivarle nel campo di fronte alla propria casa. La coltivazione si diffuse in molte aziende del territorio della Bisalta tanto che nel 1957 il Comune di Peveragno, per favorire i contatti tra i produttori di fragole, ormai numerosi, e gli operatori commerciali istituì il “Mercato della fragola” (che proseguì la sua attività sino ai primi anni 2000).

Per quanto riguarda il Roero documenti storici affermano che nel Comune di Sommariva Bosco un certo Giuseppe Cane (*Pinotu ‘d Mancin*) nel 1928 portò i primi cestini di fragole al mercato di Bra probabilmente della cultivar Madame Moutot. Il sig. Cane ricorda che “le prime piantine le avevo piantate prima del 1930 e le avevo avute da Viale Giovanni (*Tartiflun*) da cui ero mezzadro. Le prime piante le ho messe a dimora sui *bric dei Binin*, ma facevo molta fatica a venderle perché, in tempo di crisi, nessuno li comprava”. Anche in questo caso l’avvento della fragolicoltura nell’ambiente roerino è forse da attribuire al trasferimento di alcune piantine di fragole dalla vicina Francia oppure, come altri affermano, la coltivazione della fragola ebbe avvio grazie al passaggio di alcune piante dal Castello di Mirafiori (di proprietà dei Reali di casa Savoia, dove la fragola veniva coltivata) agli orti locali.

Nel dopoguerra la coltivazione si diffuse in molte aziende; all’inizio degli anni ’50 alcuni agricoltori – Giuseppe Cane, Giovanni Ardito, Bellino *della Ciura*, Giovanni Bellino e *Vigiu dei Placioni*, Gabriele Nervo (*Bastè*), Stefano Balestra (*Balestrin*) e Andrea Gramaglia (*Andrea ‘d general*) – avviarono il primo mercato della fragola nel Roero. Lo testimonia Giovanni Ardito: “Il mercato nacque proprio al bivio dei Bonini, all’incrocio della provinciale. Lì c’era un grosso pioppo alla cui ombra portammo i primi carretti”. Già nel 1954 il mercato si svolgerà però lungo il viale di Sommariva Perno. Ricorda Stefano balestra: “Per richiamare i compratori, avevamo fatto confezionare dei cestini da regalare alla gente di passaggio; li avevano fatti le suore dell’Asilo decorandoli con nastri tricolore. In quegli anni abbiamo anche premiato, con diplomi dipinti a mano del maestro Dotta, i produttori”. Grazie a queste iniziative il mercato fu un successo e il 30 maggio 1954 nacque la prima Sagra della fragola a Sommariva con la prima miss *Fragulèra* .

Dopo l’esperienza di Sommariva perno nacquero altri mercati in zona tra cui Baldissero, Monteu Roero e infine Canale dove, ancora oggi, si concentrano le contrattazioni di questo prezioso frutto del Roero.

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 dalle popolari Sagre ad essa dedicate sia a Peveragno che in alcuni comuni del Roero (Sommariva Perno, Baldissero, Monteu Roero) – si è accresciuta nel corso degli anni.

Negli anni, è stata, inoltre, incessante la sperimentazione degli agricoltori cuneesi alla ricerca di tecniche colturali e di nuove varietà che consentissero di coniugare il rispetto della tradizione con la richiesta di alta qualità dei prodotti di un mercato sempre più esigente.

Bibliografia:

Cav. D. Giambattista Botteri, *Memorie storiche e antichi statuti di Chiusa Pesio*, 1884

Giuseppe Zaccaria, Guido Boldi, Silvia Giusto e Mario Rametti, *Storia e testi della letteratura*

Michele Baudino, Giordano, *La fragola verso il 2000*, Ed. Camera di Commercio Artigianato e Agricoltura di Verona.

Tomatis Gabriele, *Le lacrime di Venere caddero a Peveragno ... nacquero le FRAGOLE*, Tesi di Laurea, Ed. Comune di Peveragno, 2007

Oro Rosso - Baldissero d’Alba al tempo delle fragole, Umberto Soletti editore, Collana Vivere in collina piazza martiri 10, Baldissero d’Alba, 2011.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLA PROFUMATA DI TORTONA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Fragola Profumata di Tortona*, botanicamente nota come *Fragaria moschata* – rappresenta una particolare specie di fragola esaploide ($2n = 42$) coltivata in questo angolo di Piemonte fin dal 1500.

Originaria delle foreste dell'Europa centrale, questa fragola è più grande della fragolina di bosco (*Fragaria vesca*), ma più piccola delle comuni varietà commercializzate, che appartengono all'incrocio *Fragaria x Ananassa*.

È una specie dioica, presenta infatti piante con fiori staminiferi (maschili) e piante con soli fiori pistilliferi (femminili). L'impollinazione avviene grazie all'ausilio dei pronubi i quali trasportano il polline dalle piante staminifere ai fiori di piante femminili, favorendone l'allegagione.

Una delle caratteristiche che più contraddistingue la *Fragola profumata di Tortona* è il suo peculiare aroma floreale, lievemente speziato, con accenni di miele, muschio e vino, che si discosta decisamente da quello delle altre fragole. Questo aroma è talmente intenso che bastano pochi frutti per avvolgere l'ambiente circostante.

I frutti – piccoli, di colore rosso scuro – sono molto delicati e decisamente poco serbevoli. La polpa, di colore biancastro, lievemente venato di rosso, è caratterizzata da sapore dolce, con piacevole aroma moscato.

Un impianto mantenuto in condizioni ottimali produce mediamente 1-1,5 kg/m² di *Fragola profumata di Tortona*. La fase di raccolta è concentrata in 15-20 giorni, tra la seconda decade di maggio e la prima di giugno. La raccolta dei frutti è manuale, avendo cura di recidere il peduncolo floreale. In questo modo si garantisce che i frutti siano provvisti di calice nella fase di vendita, aumentando così i tempi di commercializzazione e riducendo l'incidenza di alterazioni sui frutti. In ogni caso i frutti mantengono al meglio le caratteristiche qualitative se consumati entro 48 ore dallo stacco.

In zona si adottano diverse tecniche di produzione. Accanto alla tradizionale aiuola – con piante stolonifere che colonizzano l'intera superficie e si mantengono produttive per diversi anni – si è andata diffondendo la tecnica di coltivazione con trapianto estivo, su fila binata e suolo pacciamato con film plastico nero.

L'irrigazione prevede sistemi di adacquamento localizzati con manichette forate disposte sotto la pacciamatura, attraverso cui è possibile effettuare anche apporti fertilizzanti.

Le piante per i nuovi impianti vengono preparate direttamente in azienda. Le piante di *Fragola profumata di Tortona* emettono periodicamente stoloni dalla base che emettono foglie e radici; partendo da queste porzioni di pianta è possibile moltiplicare la cultivar ed ottenere nuovo materiale vivaistico.

Il trapianto si effettua tra agosto e inizio settembre, avendo cura di irrigare frequentemente la vegetazione nei primi giorni dopo la messa a dimora.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è rappresentata dal territorio tortonese (Tortona, Viguzzolo ed aree limitrofe).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Fragola Profumata di Tortona* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

La *Fragola profumata di Tortona*, in particolare, può essere commercializzata in cestini in materiale plastico o in cartone, posizionati all'interno di cassette in plastica o in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Fragola profumata di Tortona* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il confezionamento del prodotto, vista la forte deperibilità dei frutti, avviene direttamente in campo al momento della raccolta; il prodotto confezionato viene successivamente trasferito al centro aziendale. Presso il centro si procede ad un trattamento termico finalizzato all'abbattimento delle temperature delle fragole ed alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione della fragola nella campagna tortonese ha origini molto antiche. Già la cronaca di Tortona di Tormeno Berruti, scritta alla fine del Cinquecento (scoperta e pubblicata solo recentemente) ci presenta un interessante e curioso quadro delle coltivazioni agricole allora praticate nel tortonese. Tra i prodotti più significativi sono ricordate le “fravole o magiostre”, come viene indicata nel dialetto locale. Questo termine è diffuso su una ristretta area compresa tra il Monferrato, la Lomellina ed il Piacentino, ma anche in altre zone d'Europa, come ad esempio nei Paesi Baschi e nella Francia meridionale (Linguadoca).

In un atto del 1631 è citata la strada tortonese chiamata “Fragolaria”, presso la Chiesa di San Rocco, mentre alla fine del settecento Lorenzo Vechini, nell'opera “La salubrità del clima di Tortona” (1789), ricorda la fragola tra i principali prodotti degli orti tortonesi. Infine in una relazione inviata nel 1877 dal sindaco di Tortona Davide Negro al sottoprefetto, sulla “coltivazione degli orti e dei pomeri”, è citata la fragola tra i prodotti che gli ortolani tortonesi vendono nei vicini mercati della media e dell'alta Valle Scrivia (in particolare a Novi Ligure), un territorio notoriamente povero di terreni coltivati ad orto. Ai primi del novecento la fragola di Tortona gode di una certa notorietà nei territori vicini, dall'Alessandrino al Pavese e risulta molto ricercata.

A dare un nuovo impulso ed un nuovo mercato alla fragola contribuirono notevolmente la Mostra di frutticoltura, agricoltura e floricoltura del Circondario di Tortona (1924) ed ancor più la seconda mostra regionale piemontese tenutasi a Tortona nell'autunno del 1926 ed inaugurata dal principe ereditario Umberto di Savoia. In quegli anni la fragola era ricercata dai numerosi ristoratori di Tortona, Novi ed Alessandria, il che contribuì a darle una più ampia fama.

Nel 1931 fu costituito un consorzio dei fragolicoltori con apposito regolamento che disciplinava il confezionamento e la commercializzazione del prodotto. La fama della fragola tortonese superò anche i confini locali: richieste del prodotto giunsero da Roma, come pure da Colonia e da Berlino mentre su richiesta di commercianti svizzeri notevoli quantità di fragole venivano spedite via ferrovia nel Canton Ticino. Tale florido periodo durò un ventennio, al termine del quale l'avvento del secondo conflitto mondiale precipitò in uno stato di crisi anche questa produzione a causa della difficoltà di trasporto e del generale impoverimento della popolazione.

Successivamente a ciò, lo sviluppo autostradale ed edilizio della città di Tortona ridusse via via la quantità dei campi coltivati e quindi la produzione che negli anni '50 scese a 8 pertiche. Negli anni '90 si potevano contare solo 4 pertiche coltivate a fragola.

A partire dal 2001 l'amministrazione comunale di Tortona ha intrapreso un percorso per il rilancio della coltura nell'intero territorio tortonese, coinvolgendo anche i soggetti che in Piemonte si occupavano di ricerca applicata nel settore. Le innovazioni scaturite dal progetto – soprattutto in riferimento a nuove pratiche colturali – hanno ridato nuovo slancio alla coltivazione e favorito, nel 2003, la nascita del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Fragola Profumata di Tortona.

Bibliografia:

Armando Bergaglio, *Il posto delle fragole*, Città di Tortona, 2003

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il territorio di San Raffaele Cimena è caratterizzato da terreni pianeggianti, fertili e irrigui, da sempre vocato per la fragolicoltura. In questo territorio si coltivano cultivar caratterizzati da frutti di grandi dimensioni (pezzature comprese tra 15 e 35 g/frutto), botanicamente riconducibili alla specie *Fragaria x ananassa* L.

Grazie alle intense escursioni termiche giornaliere, alla buona insolazione e ad una tecnica colturale razionale i frutti delle varietà coltivate presentano ottima consistenza della polpa e buona serbevolezza; queste caratteristiche consentono al prodotto locale di essere trasportato dalle aree di produzione verso i vicini mercati.

Il materiale vegetale di propagazione viene reperito, dall'inizio degli anni '70, da vivaisti specializzati che operano nel nord Italia tramite l'acquisto collettivo di tutti i produttori della zona al fine di contenere i costi.

La coltura è praticata su terreno pacciamato da film plastico nero per contenere le malerbe mentre si provvede al diserbo chimico in fase di post-trapianto ed alla ripresa vegetativa nell'interfila.

L'irrigazione avviene con l'utilizzo di una manichetta posta sotto la pacciamatura così come la somministrazione di concimi avviene per fertirrigazione.

Per anticipare i cicli di maturazione gli impianti vengono "forzati" a partire dal mese di febbraio. In questo periodo, a seconda dell'andamento climatico, si provvede alla copertura dei tunnel-serra con film plastici; gli incrementi di temperatura che si registrano all'interno dei tunnel determinano un anticipo della fase di fioritura e di raccolta.

La raccolta avviene da metà aprile per le cultivar precoci (in coltura protetta) e fino a metà giugno, per le colture tardive (non sottoposte a forzatura in tunnel).

La coltura annuale è la più diffusa; solo nei piccoli appezzamenti si pratica anche la coltura biennale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione si concentra nella pianura di San Raffaele Cimena, in provincia di Torino, nota come "La Piana" che si estende sino al comune di Verrua Savoia.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della fragola di San Raffaele Cimena rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *fragola di San Raffaele Cimena* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il confezionamento, considerando l'elevata deperibilità dei frutti, avviene direttamente in campo al momento dello stacco; i frutti sono posizionati in cestelli di materiale plastico di dimensioni variabili a seconda delle esigenze del mercato. I cestelli sono poi posizionati all'interno di cassette di legno o cartone e immesse sul mercato.

Il prodotto può essere sottoposto, presso un centro di condizionamento, a trattamento termico per abbattere la temperatura dei frutti e consentire un maggior periodo di commercializzazione.

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

Nella lunga storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale come testimonia la Relazione del Sicco, datata 1753 la quale dice testualmente “(...) *Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini*”.

All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità, e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e ortofrutticoli.

Va precisato che, nel medioevo, San Raffaele era terra dei Marchesi del Monferrato che avevano la loro capitale in Chivasso dove, nel 1248, esisteva un mercato di prodotti ortofrutticoli molto rinomato e che a tutt'oggi, riveste grande importanza.

Nel verbale della seduta comunale del 30 maggio 1870, nel quale si dava piena adesione alla costruzione della “ferrovia Torino-Gassino-Casale” (che tanto avrebbe contribuito all'economia agricola del paese, visto che sul cosiddetto “*tram*” venivano trasportate non solo le persone, ma anche le merci agricole verso il mercato di Porta Palazzo di Torino), si apprende che “annualmente vengono esportati 3.000 miriagrammi di uva e 20.000 miriagrammi di frutta”. Da questi dati si rileva che sta crescendo il peso dell'ortofrutta rispetto ai vitigni.

Nel 1953, viene istituito, nella piazzetta di San Bernardo, il “Mercato delle fragole e delle ciliegie”, ora non più esistente, dove, venivano commercializzati tutti i prodotti ortofrutticoli della zona.

Nel 1962, furono commercializzati nel mercato di San Raffaele 18.939 kg di fragole al prezzo medio di lire 300 al kg e 33.693 di ciliegie al prezzo medio di lire 130 al kg.

In quegli anni un nutrito gruppo di giovani agricoltori, particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi “Club 3 P” (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte, istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca ed instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di piante selezionate.

Di pari passo, furono introdotte la coltura pacciamata e la fertirrigazione. I giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità; le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divenissero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso.

Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

Bibliografia:

Marzano S., Marini A., *San Raffaele Cimena: Storia di un paese antico avamposto del Monferrato*
Sicco, *Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.

AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Fragolina di San Mauro* è una varietà locale, appartenente alla specie *Fragaria vesca*. La varietà presenta frutti di colore rosso vivo a maturazione ed un diametro di 1-1,5 cm.

È una fragolina di bosco che anticamente veniva prodotta allevando piantine prelevate dai boschi sulla collina torinese.

L'attuale tecnica colturale prevede il trapianto in tunnel nei mesi di agosto e settembre adottando le tecniche colturali attuali (pacciamatura del suolo, irrigazione localizzata con apposite manichette forate sotto la pacciamatura, etc.). Per l'ottenimento di materiale vivaistico per i nuovi impianti i produttori lasciano ogni anno alcune file senza pacciamatura, per permettere la formazione di stoloni tra le file, da cui nasceranno nuove piantine.

I terreni collinari delle zone comprese tra San Mauro Torinese e Rivodora sono freschi, ricchi di sostanza organica e, perciò, adatti alla coltivazione della fragolina. La raccolta manuale si protrae dalla metà di aprile alla fine di giugno, con una produzione stimabile in 150 kg ogni 1.000 piante. Considerando la deperibilità del prodotto si effettuano stacchi molto ravvicinati.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni della collina torinese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Fragolina di San Mauro Torinese* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Fragolina di San Mauro Torinese* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto viene confezionato direttamente in campo al momento dello stacco in apposite vaschette di materiale plastico o cartone e, successivamente, inserite in confezioni da 8 – 10 cestelli sia di legno che cartone. Il prodotto viene successivamente trasferito in azienda ed immesso, nel brevissimo tempo a motivo della forte deperibilità dei frutti, sui canali distributivi. In alcune situazioni si procede ad un trattamento con il freddo di alcune ore per abbattere la temperatura dei frutti e migliorare la *shelf life*.

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

Storicamente, la comparsa della coltivazione della fragolina negli orti della collina torinese risale al 1700. Negli ultimi 30 anni, si è riscontrata una diminuzione dei produttori agricoli poiché i notevoli incrementi del costo della manodopera e le rese modeste hanno ridotto i margini di redditività della coltura.

Bibliografia:

Remo Grigliè, *Invito alla collina torinese*, Edilibri Andrea Viglongo & C. editori, 1968

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: FUNGHI DELLA VALLATE PIEMONTESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le vallate piemontesi ospitano numerose specie di funghi e vantano un'antica tradizione nelle "cerca" di funghi, testimoniata dai famosi Mercati di Giaveno, di Pagno e di Sanfront, punto di ritrovo per i raccoglitori della valle (e di quelle limitrofe) che qui vendono i migliori funghi. Il periodo della raccolta si apre con l'inizio della primavera per chiudersi a novembre.

Ovulo buono – fungo reale, *Amanita caesarea* (Scop.: Fr.) Quelet. È un fungo molto ricercato per la sua ottima commestibilità. Il gambo è di color giallo carico – come le fitte lamelle – ricoperto da una leggera lanuggine e avvolto dal caratteristico anello membranoso, ampio e cascante. Alla base è presente una volva bianca, ampia e spessa, a forma di sacco. Può essere trovato in estate e autunno, nei boschi di cedui, nelle radure, sotto i castagni e le querce, soprattutto in terreno siliceo. La carne è bianca (gialla sotto la cuticola del cappello) piuttosto tenera, priva di particolare sapori ed odori.

Porcino chiaro, *Boletus edulis* Bull.: Fr. Dal Latino "edulis", commestibile. E' un fungo molto conosciuto; il suo habitat è rappresentato da boschi di faggio, abete e castagno. Il periodo di raccolta è compreso tra la fine dell'estate e l'autunno (può essere considerato il porcino autunnale per eccellenza). La carne è soda, bianca e compatta. Ha un ottimo odore tipicamente fungino. Il gambo è cilindrico e robusto, solitamente ingrossato alla base.

Porcino rosso (Muscato), *Boletus pinophilus* Pilàt & Dermek. E' una delle migliori specie. La carne è bianca e soda, poco profumata. Il gambo è robusto, bulboso alla base, di colore bruno-rossastro anche intenso, decorato da un reticolo a maglie fini. Caratteristica è la pigmentazione rossa della carne sotto la cuticola del cappello (che si mantiene bene anche dopo cottura). Fruttifica due volte all'anno, in tarda primavera e dalla tarda estate fino all'autunno inoltrato; cresce in boschi di aghifoglie e latifoglie.

Porcino estivo (Magnin), *Boletus reticulatus* Schaeff. o *Boletus aestivalis* (Paulet) Fries. E' un fungo dalle pregiate caratteristiche organolettiche. Il suo habitat è rappresentato da boschi di latifoglie. La carne si presenta bianca, molto cedevole nel cappello e caratterizzata da tipico odore fungino. Può essere raccolto in estate e autunno nei castagneti. Il gambo è robusto e ingrossato alla base; di colore biancastro e ricoperto da un reticolo brunastro in rilievo.

Porcino nero, *Boletus aereus* Bull.: Fr. Dal Latino *aes*, bronzo, per il suo colore. Fungo eccellente, al pari del *Boletus edulis*. E' il più termofilo dei porcini (può essere trovato tra maggio e ottobre), predilige i boschi più aperti di latifoglie, quali querce e castagni. La carne è bianca, soda e compatta. Odore e sapore sono gradevoli. E' una specie diffusa principalmente alle basse quote, difficilmente lo si trova oltre gli 800 metri.

Chiodino, *Armarillaria mellea* (Vahl: Fr.) Singer. Cresce in forma cespitosa da parassita su alberi debilitati e da saprofita su ceppi e radici di svariate essenze, sia di latifoglie che di conifere. Si tratta di una specie piuttosto tardiva che è presente dall'autunno inoltrato fino all'inverno. Il colore di questo fungo è molto variabile ed è influenzato dalle radici della pianta ospite. La carne è bianca, soda, coriacea soprattutto nel gambo; ha un odore fungino appena percettibile ed il sapore è amarognolo. Il gambo è slanciato, fibroso, ricoperto da squamette bianche o giallo tenue. Possiede un anello membranoso pendulo. È consigliabile consumarlo con moderazione preferendo gli esemplari giovani (nel caso di funghi adulti è opportuno consumare solo il cappello) e dopo prolungata bollitura. Una volta cotto, il fungo assume una colorazione nerastra. È di facile conservazione.

Porcinello nero, *Leccinum scabrum* Gray. E' reperibile tra le betulle, in estate e autunno. Il cappello si presenta perlopiù di colore grigio chiaro con tonalità giallastre. La superficie è in genere vellutata e tende a divenire vischiosa in presenza di elevata umidità. La carne è di colore biancastro, tenera nel cappello e coriacea nel gambo. Tende a imbrunire se manipolata oppure dopo cottura. Il gambo, piuttosto lungo, si

stacca con facilità dal cappello e va rimosso al momento del consumo in quanto coriaceo e poco saporito. Localmente è noto anche come *Crava grisa* o *Gambetta grisa*.

Porcinello rosso, *Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray. Cresce tra le betulle o in boschi umidi di pioppo, in estate e autunno. Il cappello è di color aranciato sino al color albicocca liscio, asciutto ma viscoso, con tempo umido. Lo stipite è cilindrico, attenuato alla sommità, ricoperto da squame dapprima bianche e poi aranciate o brune, alto circa 8-14 cm. Il gambo si presenta biancastro, fittamente ricoperto da squamule prima biancastre, poi rossastre fino a quasi nerastre. È considerato il migliore tra i porcinelli. È il più comune dei “porcinelli rossi”, riconoscibile per il caratteristico cappello rosso-marroncino. Si deteriora rapidamente, è opportuno consumare esemplari giovani e sani. Localmente è noto anche come *Crava rossa* o *Gambetta rossa*.

Crava scura, *Leccinum carpini* (Schulz.) M.M. Moser ex Reid. Cresce sotto latifolia (in particolare *Quercus* e *Carpinus*) da fine primavera all'autunno. Il cappello è emisferico, di un colore che va dall'ocraceo al marrone. La carne è biancastra e lo stipite è alto 8-9 cm, regolare ma rigonfio a metà, di colore ocra con squame viranti al nero. Soda, poi molle nel cappello, fibroso-legnosa nel gambo. È considerato un commestibile mediocre, perché la carne diventa presto molle, il gambo è duro e i tubuli diventano vischiosi; alla cottura e all'essiccazione diventa nerastro. Ha un debole odore acidulo e sapore dolce.

Gallinaccio, *Cantharellus cibarius* Fr. Caratteristica è la frastagliatura del bordo del cappello; il colore è giallognolo, ha una carne piuttosto croccante; è reperibile tra giugno e settembre, nei castagneti e nel bosco ceduo.

Griffone, *Grifola frondosa* (Dicks.) Gray. E' un fungo dall'aspetto curioso: il cappello è costituito da numerosissimi cappelli imbricati, molto serrati nei giovani esemplari, a forma di spatola, ondulati, vellutati. Il colore è scuro con accenno a una zonatura verso il margine. L'orlo è coperto da pori ed il peso può essere considerevole (fino a 10 kg). E' reperibile tra le radici dei castagni, tra metà agosto e fine settembre.

Lingua di brughiera, *Albatrellus pes-caprae* (Pers.: Fr.) Pouz. Il cappello è molto caratteristico, in quanto ha la forma di una foglia di insalata, di colore marrone nella parte superiore, giallo nella parte inferiore. Al tatto è rugoso. Cresce nei mesi di agosto e settembre, tra le stoppie dei faggeti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I funghi vengono raccolti nei boschi della Val Sangone (TO), a Sanfront e in Valle Bronda (CN).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei funghi rispondono alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I funghi possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale o commercializzati presso il mercato locale.

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 raccolta dei funghi nelle vallate piemontesi è pratica diffusa da tempi remoti, tramandata attraverso le generazioni e ancora viva oggi. Si tratta sia di una pratica hobbistica, legata al piacere di una passeggiata nei boschi di media e alta valle (perlopiù faggio e ceduo di castagno), sia di una attività semi-professionale condotta da veri e propri professionisti della raccolta, i *boulerè*. Si tratta di profondi conoscitori dei sottoboschi locali che da aprile a novembre dedicano parte del loro tempo a perlustrare il territorio alla ricerca dei funghi migliori da vendere freschi al mercato locale. Spesso esistevano ed esistono figure intermedie nella “filiera del fungo” che svolgono il ruolo di “grossisti”, raccogliendo i funghi provenienti da diversi *boulerè* e organizzandone la vendita sul mercato.

La notorietà del mercato dei funghi di Giaveno risale all'800 quando grazie anche alla posizione

strategica della città, i *boulajour* si recavano in paese per vendere i prelibati esemplari nella storica via della Breccia. All'inizio il mercato si teneva al Paschero (Paschè), nei pressi dell'attuale palazzo municipale, ma il 29 maggio 1892 – per deliberazione del Consiglio Comunale presieduto dal Sindaco Fasella – fu spostato nella “strada della Breccia, la salita che da via Roma conduce al Balletto”. Al mercato di Giaveno giungevano singoli *boulajour* o anche persone che del fungo avevano fatto un'organizzata attività commerciale.

Oggi il mercato si svolge lungo la passeggiata di Piazza Molines. Si tratta di un mercato di funghi freschi spontanei provenienti dalla Val Sangone e messi in vendita dai ricercatori autorizzati. I cestini presentati sono accompagnati da indicazioni sul prodotto esposto. Presso il mercato, in stagione, è inoltre attivo un servizio di controllo micologico della Comunità Montana Valle di Susa e Val Sangone. Un regolamento comunale disciplina la vendita e garantisce la provenienza del prodotto. Da documenti fotografici del primo '800, il mercato dei funghi era situato in via Breccia (denominazione derivante dalla breccia praticata dal generale francese Catinat quando riuscì ad espugnare la Cittadella Abbaziale, alla fine del XVII secolo ed a distruggere il Palazzo dei Savoia). Recentemente, il “Mercato dei Funghi” di Giaveno è stato spostato in Piazza Mautino (mercato coperto).

Sono due le iniziative che celebrano ogni anno i Funghi di Giaveno: “Fungo in Festa” e “Fungo d'Oro”. La prima è organizzata dalla Città di Giaveno e dalla Nuova Pro Loco con le associazioni dei *boulajour* locali, gli “Amici dei funghi” *boulajour* della Val Sangone, nata nel 1993, e i “*Boulajour*” della Val Sangone, nati anch'essi nel 1993, si svolge nei primi dieci giorni di ottobre ed è l'occasione per acquistare e gustare i funghi nei ristoranti e trattorie della zona o presso il “Palafungo”. Il programma offerto a turisti e visitatori è volto anche a promuovere la città e le sue risorse naturalistiche. Durante “Fungo in Festa” si svolge anche la premiazione dei *boulajour* e del miglior cestino di funghi e, la domenica, viene presentata al pubblico una ricca mostra micologica con decine di esemplari di funghi.

Il concorso enogastronomico “Fungo d'Oro”, invece, si svolge fra settembre ed ottobre e vede coinvolti i Comuni di Giaveno, Pinerolo e San Pietro Val Lemina con mostre, premi e degustazioni a base di funghi. In particolare, il “Mercato dei Funghi di Pagno” ha origini molto antiche che risalirebbero al XIV secolo, periodo in cui i nobili e familiari della Casa Marchionale del Marchesato di Saluzzo erano stati nominati Priori di Pagno, dove – presso l'antico borgo – si svolgevano numerose attività legate ai nobili. Attualmente il “Mercato dei Funghi” si svolge da aprile a novembre, tutti i pomeriggi dalle ore 16.00, sotto l'ala della Piazza Mercato Comunale.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: GRANO SARACENO

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

Il *Grano Saraceno* (*Fagopyrum Esculentum*) viene prodotto, ancora oggi, seguendo le seguenti metodiche di lavorazione: si procede al diserbo ed all'aratura del terreno; la semina avviene tra maggio e l'inizio di giugno. Dopo circa tre mesi, si procede al taglio del grano e lo sfalcio viene essiccato naturalmente. Successivamente, si esegue la battitura, la vagliatura, la raccolta e la macinatura del Grano Saraceno la cui farina, ancora oggi, è utilizzata per la preparazione di specialità alimentari

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il <i>Grano Saraceno</i> è coltivato nella Valle Casotto e nel Comune di Pamparato.

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

La battitura avviene rispettando le metodiche tradizionali, con attrezzi non meccanici, e la macinatura con un mulino a pietra.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali in cui il prodotto in oggetto viene conservato e trasformato in farina sono in regola con le attuali disposizioni igienico-sanitarie.

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

Attualmente, la farina ottenuta serve per produrre specialità proposte da agriturismi e ristoranti tipici locali. Si presume che la comparsa di questo prodotto sia avvenuta all'epoca delle invasioni dei Saraceni.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: INSALATINA DI CASTAGNETO PO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'*insalatina di Castagneto Po* appartiene alla specie *Lactuca sativa* L., pianta erbacea annuale caratterizzata da un grumolo centrale più o meno sviluppato di foglie verdi, tenerissime, aderenti fra loro. L'ecotipo locale è una lattughina di piccolo calibro, riconducibile per dimensione e forma alla tipologia *Parella*. Presenta foglioline dal margine arrotondato, leggermente ondulate, riunite in una rosetta di 10-15 cm di diametro.

In origine, era presente sul territorio di Castagneto Po e zone limitrofe una sola varietà verde, alla quale, tra gli anni '80 e '90 del secolo scorso si è affiancata un'altra varietà, di colore rosso, selezionata dagli operatori locali tramite incroci dal ceppo originario.

Rispetto alla selezione commerciale denominata "Parella" l'*insalatina di Castagneto Po* presenta una colorazione più intensa del fogliame, una minor fibrosità dei lembi ed una maggior resistenza al freddo. La parte edule si consuma cruda, in insalata.

Tradizionalmente, veniva coltivata nelle zone collinari soleggiate, tra i filari dei vigneti. La tecnica colturale prevede la semina tardo estiva/autunnale (le prime semine si effettuavano a fine agosto con una forte concentrazione della messa a dimora del seme a settembre/ottobre); le raccolte iniziavano in autunno e proseguivano durante tutto l'inverno fino a primavera.

Per soddisfare le esigenze dei produttori locali si procedeva, direttamente in azienda, alla produzione del seme; una parte delle piante veniva mantenuta in campo, a fine inverno, per ricavarne il seme.

Nel tempo l'attività di selezione andò scemando in tutto l'areale e si fece via via maggior ricorso a linee commerciali di lattughino riconducibili alla tipologia *Parella*.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata a Castagneto Po ed ai comuni collinari limitrofi (S. Raffaele Cimena, Casalborgone, Rivalba, S. Sebastiano da Po), in provincia di Torino.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'*insalatina di Castagneto Po* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*insalatina di Castagneto Po* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. I cespi vengono raccolti in campo, sottoposti ad una toelettatura con asporto di parti di foglia deteriorati e/o con alterazioni riconducibili a patogeni/fitofagi aerei; i cespi vengono posizionati direttamente in cassette di materiale plastico per la successiva vendita. Il prodotto, giunto dal campo, viene stoccato temporaneamente in locali aziendali e poi immesso sul mercato.

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

Dalle testimonianze orali degli agricoltori locali, si è accertato che questa varietà è oggetto di coltivazione sin dai primi anni del '900. In quell'epoca iniziarono le attività di selezione e riproduzione del seme che

sono proseguite sino agli anni '90 quando furono introdotte nuove linee di lattughino riconducibili alla tipologia Parella.

Le attività avviate ultimamente sul territorio da Enti locali testimoniano dell'interesse ancora attuale per l'*insalatina di Castagneto Po*, che ha caratterizzato decenni di attività agricola in un territorio particolarmente vocato alla produzione di ortaggi a foglia.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: LATTUGHINO DI MONCALIERI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Sotto il nome di *Lattughino di Moncalieri* sono raggruppate due tipologie di lattughe che si identificano sostanzialmente nella lattuga riconducibile alla tipologia *Parella*.

L'ecotipo locale appartiene alla specie *Lactuca sativa* L., famiglia delle Asteracee o Composite, piante erbacee annuali, formanti un grumolo centrale più o meno sviluppato di foglie.

La parte edule è rappresentata da foglie tenerissime che formano un cespo più o meno aperto, di piccolo calibro consumati perlopiù crudi, in insalata.

La tipologia riconducibile all'ecotipo maggiormente diffuso in zona negli anni '90 (*Parella*) deriva da una selezione della Lattuga Cappuccio; presenta cespi di colore verde scuro opaco, con foglie corte, bollose, disposte a rosetta. È un tipico prodotto di fine inverno-primavera con coltivazione sia in tunnel che in pieno campo; i cespi vengono raccolti quando il diametro raggiunge i 10- 12 cm, con un peso medio nell'ordine di poche decine di grammi (20-40 g).

Successivamente in zona si è diffusa la "lattuga Zuccherina", una selezione ottenuta a partire dalla varietà lattuga Romana, con foglie tendenzialmente lunghe, di colore verde chiaro lucente, lisce, disposte a rosetta e leggermente più ravvicinate nella parte centrale del cespo. Produce tutto l'anno, sia in pieno campo sia in coltura protetta, ed i cespi vengono in genere raccolti ad uno stadio di sviluppo precoce (quando raggiungono un peso di 15-30 g).

Entrambi i prodotti presentano caratteristiche di fragranza, croccantezza, sapore dolce (soprattutto l'ecotipo *Lattuga zuccherina*, più tenero) e profumo delicato.

La semina avviene a spaglio, su terreno affinato e ben preparato sia in pieno campo che in tunnel, e generalmente non sono necessari grossi interventi di carattere fitoiatrico durante il ciclo colturale.

Le aziende provvedono direttamente alla produzione del seme; a tale scopo sono selezionati periodicamente i migliori cespi, dalle cui infiorescenze mature si separa la semente.

Le caratteristiche qualitative del prodotto sono eccellenti e significativamente superiori alle cultivar di riferimento (*Parella*, *Giada*, etc.). Le varietà autoctone risultano tuttavia meno produttive, crescono più lentamente e hanno quindi un ciclo produttivo più dilatato nel tempo.

Per queste ragioni la varietà autoctona è stata via via abbandonata nel corso del tempo. Ad oggi sono solo due gli orticoltori che continuano a coltivarla (perlopiù per l'autoconsumo), mantenendo in purezza il materiale genetico originario.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questo ortaggio si identificava nei comuni della cintura sud-est di Torino (Moncalieri, Nichelino e comuni limitrofi), tradizionalmente vocati alla produzione di ortaggi destinati ai mercati cittadini.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Lattughino di Moncalieri* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Lattughino di Moncalieri* veniva raccolto manualmente in campo e direttamente confezionato in cassette monostrato. Il prodotto era poi trasferito dal campo al centro aziendale prima di essere immesso nella filiera distributiva.

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

Dalle testimonianze orali degli agricoltori locali, si è accertato che questo prodotto è oggetto di coltivazione nell'areale di Moncalieri a partire dai primi anni del '900.

Bibliografia:

Baldi C., *Atlante dei Prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Hapax editore, 2003

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: MARRONE DELLA VAL PELLICE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Dal punto di vista botanico, la castagna è un achenio, avvolto da un involucro spinoso – il riccio – che a maturità vira dal verde al giallo-marrone aprendosi in 2-4 valve. All'interno il riccio è rivestito di sottile peluria color crema. La buccia è liscia e coriacea ed è di color marrone, più o meno scuro, solcata da striature più o meno evidenti a seconda delle varietà. Anche la buccia, come il riccio, è internamente rivestita di peluria. Il seme è avvolto dall'episperma, pellicola beige che può talvolta penetrare all'interno del cotiledone. La forma del frutto è funzione della varietà, ma anche del numero di frutti e della loro posizione all'interno del riccio.

Il Marrone si differenzia dalla castagna non solo per la pezzatura maggiore, ma anche per il colore della superficie – più chiaro e striato – la buona pelabilità e un minor sviluppo della pellicola membranacea interna (episperma), caratteristiche che ne facilitano la lavorazione.

Il marrone, tipologia selezionata per la sua naturale propensione alla trasformazione in prodotti di pasticceria, è presente in valle in due varietà, il Marrone di Lusernetta e il Marrone di Villar Pellice. E, poiché il marrone è storicamente alla base di alcuni dolci caratteristici (marrons glacés, crema di marroni, mont blanc), dalla felice collaborazione fra l'associazione dei castanicoltori di valle ed i «Tre re magi», un'azienda artigianale di Luserna San Giovanni, è nato il progetto di valorizzazione del Marrone della val Pellice. Grazie ad una raccolta separata e alla successiva fase di pelatura, il marrone è diventato «marrone candito», marron glacé, marrone al rhum o al genepi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I castagneti della Val Pellice sono localizzati nella fascia pedemontana e montana fra i 500 e i 1.000 metri di quota, quasi a formare un anello lungo l'intero asse della Valle. All'interno della Valle, le zone castanicole di maggiore interesse si trovano nei comuni di Bobbio Pellice, Villar Pellice, Torre Pellice, Luserna S. Giovanni e Lusernetta.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei marroni rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I Marroni della Val Pellice possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Fino al secondo dopoguerra il castagno in Val Pellice ha rappresentato un'importante risorsa alimentare. Tramandato da una secolare tradizione di utilizzo per finalità fondamentali nell'alimentazione della popolazione di montagna, il castagno da frutto gode ancora oggi di una grande diffusione in valle, come

confermato da un censimento effettuato dalla Comunità Montana nel 1994, in base al quale risultavano presenti oltre 9.000 esemplari da frutto.

Diffusi in tutta la valle, dalla pianura sino ai 1.200 m. s.l.m., i castagneti connotano e caratterizzano il paesaggio montano, fornendo, oltre ai pregiati frutti, legname, prodotti del sottobosco (funghi e piccoli frutti), ombra e frescura per piacevoli passeggiate.

Sono diecimila gli alberi storici di castagno presenti in val Pellice e da alcuni anni il «Sentiero del Castagno», che inizia a Villar Pellice, per raggiungere Bibiana, fino alla scuola Malva Arnaldi. Un percorso nel verde, in un ambiente incontaminato che tocca anche l'agriturismo Costa Lourens a Torre Pellice e l'agriturismo Il Bacomela a Luserna San Giovanni nel cuore di un ampio comprensorio castanicolo. Numerose sono le fiere autunnali legate alla castagna in val Pellice; tutte le domeniche uno dei 9 comuni della valle ospita una sagra della castagna. A Torre Pellice l'evento è abbinato alla fiera «Colori e sapori» in programma nel secondo fine settimana di ottobre: in tale occasione oltre ai prodotti tipici del territorio, è possibile gustare le tradizionali caldarroste distribuite in più punti del centro storico. L'Associazione dei Castanicoltori si è dotata di un marchio che consente l'individuazione del prodotto e la sua origine. Per sviluppare e valorizzare gli aspetti economici legati alla produzione della castagna è stata fondata l'associazione «Produttori della castagna della val Pellice».

Bibliografia:

Boacini, Chiej Gamacchio, Tommasina, Voglino, 1910. *Comizio Agrario del circondario di Torino. Inchiesta economico agraria sui paesi montuosi del circondario di Torino*, apparso a puntate sul periodico Economia rurale, Torino.

Paglietta R., Bounous G., 1979. *Il castagno da frutto*. Ed. Agricole, Bologna: pp. 189.

Bounous G., Ottino M., Paglietta R., 1982. *Comportamento vegetativo, produttivo e caratteristiche dei frutti di cultivar di castagno orientale e di ibridi euro giapponesi introdotti in Provincia di Torino*. Atti del II Convegno Internazionale Frutticoltura Montana, Saint-Vincent, (AO): 279-286.

Cherubini G., 1984. *La civiltà del castagno in Italia alla fine del Medioevo*. In: L'Italia rurale del Basso Medioevo. Laterza, Roma-Bari: 147-171.

Naso I., 1987. *Uso e tutela del bosco nel Piemonte medievale. La legislazione statutaria dei secoli XII-XV*. In: Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: V – Il bosco e il legno, Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte, Torino: 7-28.

Bacino D., 1996. *Le terre del castagno nel Piemonte sud-occidentale (sec. XII-XVI)*. In Economia, società e cultura nel Piemonte basso medioevale. Studi per A.M. Nada Patrone, Cavallermaggiore: 155-170.

Comba R., 2000. *Castagneto e Paesaggio agrario nelle Valli Piemontesi (XII-XIII secolo)*. In: Uomini boschi castagne. Incontri nella storia del Piemonte a cura di Comba R., Naso I., Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo, Cuneo: 21-32.

Bounous G., 2002. *Il castagno*. Edagricole: pp. 311.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: MELANZANA VIOLETTA CASALESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La Melanzana violetta locale, nota come *Melanzana violetta casalese* e riconducibile alla famiglia delle solanacee (*Solanum melogena* L.), è una varietà selezionata *in loco* e coltivata all'interno di piccole realtà produttive locali sino alla seconda metà degli anni '90.

L'ecotipo casalese di melanzana violetta presentava bacche di forma cilindrica o leggermente ovale, di color viola purpureo brillante con sfumature biancastre. La polpa interna si presentava di colore bianco, con presenza di semi a maturità.

Le produzioni, di norma ottenute in coltivazioni di pieno campo, iniziavano a luglio per finire a settembre (per i trapianti di aprile/maggio).

Negli ultimi anni la coltivazione di *Melanzana violetta casalese* si è azzerata; nell'indagine territoriale condotta alla fine degli anni '90 sul territorio casalese non è stato possibile reperire informazioni più specifiche relative a questo materiale né prelevare del seme da riporre nella "Banca del Germoplasma".

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione è il Casalese, in particolare i comuni alessandrini di Frassineto Po e Villanova Monferrato.

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

Il prodotto veniva immesso nei canali distributivi previo confezionamento in appositi imballaggi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Melanzana violetta casalese* era oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale e trovava collocazione anche sui mercati generali di Milano e Genova.

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 presenza e la coltivazione della *Melanzana violetta casalese* nel Casalese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali. Oggi questo materiale genetico è estinto e non più reperibile sul mercato.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: MELE AUTOCTONE DEL PIEMONTE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

In Piemonte sono coltivate molte varietà autoctone, Di seguito la descrizione di quelle più importanti.

Mela Buras

La Mela Buras è la varietà autoctona della Valle Maira, dove è stata reperita la pianta madre. Si tratta di una varietà “renetta-simile”. L’albero è di vigoria elevata, con habitus standard e portamento aperto. E’ una varietà produttiva, benché soggetta ad alternanza di produzione: fruttifica prevalentemente su lamburde. L’epoca di fioritura è precoce. L’epoca di maturazione si può considerare medio-precoce (si colloca mediamente intorno alla seconda decade di settembre). I frutti sono caratterizzati da medio-piccola pezzatura e forma tronco conica breve, asimmetrica. Il profilo trasversale è prevalentemente costoluto. La buccia è ruvida, con rugginosità estesa sulla quasi totalità della superficie; il colore di fondo vira dal verde al giallo tenue con l’incedere della maturazione, mentre il sovraccolore è assente. Il peduncolo è corto. È una mela molto adatta alla cottura. Ha una buona serbevolezza, anche in fruttaiolo. La polpa, di colore bianco-verde, diventa fondente dopo la fase di affinamento; la tessitura è granulosa. Il sapore è eccellente, tipicamente aromatico-acidulo. I frutti di Buras, adatti sia per il consumo fresco che per la cottura, si conservano bene in fruttaiolo sino a marzo-aprile. È una mela dai tratti facilmente riconoscibili, dall’aspetto accattivante e dal sapore inconfondibile.

Mela Carla

“Il Melo di Finale, detto ancora Melo Carlo, è una varietà indigena nel Territorio di Finale in Liguria, ove è stata ottenuta di seme”. Così scriveva Gallesio nel 1817 nel suo famoso trattato Pomona Italiana. Secondo Molon (1901) la Mela Carla è una delle mele più saporite, dal sapore che ricorda la viola e l’ananas. Indubbiamente era tra le varietà più diffuse e apprezzate nell’Italia settentrionale fino agli anni ’40-’50, quando la perdita dei mercati liguri ed esteri (in particolare russi secondo Breviglieri) ne ha determinato il declino.

L’albero presenta habitus semispur, vigoria media con portamento aperto. La Mela Carla fiorisce intorno alla seconda settimana di aprile e matura da metà settembre. I frutti hanno in genere pezzatura modesta e forma tronco-conica, perlopiù asimmetrica; nell’insieme la mela Carla ha un aspetto lucente ed elegante. La buccia è liscia, priva di rugginosità, con lenticelle piccole e areolate. Il colore di fondo sfuma tra il verde e il giallo cereo ed è talvolta velato da un leggero sovraccolore arancio. La polpa è fine e fondente al palato, dal sapore dolce e fragrante. A tal proposito Gallesio a inizio Ottocento la descriveva così: *“È sicuro che la Mela Carla è la migliore di tutte le Mele. Io non ne conosco alcuna che l’eguagli in bellezza, in delicatezza di polpa, in finezza di sapore, ed in fragranza. Essa propriamente è fatta per mangiarsi cruda, ma non lascia di essere eccellente anche cotta, e nel Genovesato se ne fa grand’uso per gli ammalati, cuocendola lentamente sulla brace”.*

La Mela Carla si raccoglie intorno a fine Settembre, e si conserva bene fino alla primavera successiva, affinandosi durante la stagione invernale. Tuttavia, precisa Gallesio, a differenza delle altre mele “vernine” ha il vantaggio *“di esser mangiabile e grata, sino dal primo momento che si raccoglie, e di sviluppare consecutivamente nei diversi gradi della sua maturità delle qualità differenti ...*

In Ottobre è di un verdastro giallognolo, coperta da un lato di un bel rosso di rosa, a polpa croccante, piena di sugo e di un sapore forte. Essa sviluppa in Novembre una fragranza che assomiglia un poco a quella dell’Ananasso, e la sua polpa prende un sapor più gentile. In seguito il color verdastro si volta in un bel giallo cereo, e si cuopre sovente di qualche macchia di ruggine pallida: il rosso diviene allora meno vivo, o si perde, e l’odore svanisce o resta appena sensibile: la polpa diventa morbida senza

cessare di essere fina, e non perde del suo sapore che al ritorno della primavera. A quest'epoca la Mela Carla si risente del movimento della natura, e sebbene si conservi mangiabile anche sino all'autunno successivo, diviene però raggrinzita, ed insipida".

Mela Gamba Fina Lunga

Secondo Breviglieri ebbe questa mela origine a fine '800 da una varietà in coltura nel territorio di Caraglio e si diffuse successivamente solo in Piemonte. Il nome si riferisce al peduncolo tipicamente lungo e sottile (Radicati et al., 1991). L'albero è di elevata vigoria, con portamento aperto. Fruttifica prevalentemente su lamburde. L'epoca di fioritura è medio-precocce, come anche l'epoca di maturazione, mediamente intorno alla seconda decade di settembre. Si tratta di una varietà suscettibile a butteratura amara, di elevata vigoria. I frutti presentano pezzatura medio-piccola; la forma è tendenzialmente sferoidale, con buona simmetria. Il profilo trasversale è circolare. La buccia è liscia, talvolta ricoperta di rugginosità nella cavità peduncolare, con colore di fondo giallo-verde e sovraccolore rosso intenso vinoso esteso su tre quarti dell'epicarpo. La polpa, di colore bianco, è dolce, fine e fondente. I frutti sono poco serbevoli e particolarmente adatti alla cottura.

Renetta Grigia di Torriana

La Renetta Grigia di Torriana è una varietà di melo autoctona del cuneese, originaria della borgata Torriana di Barge (CN) e diffusa nelle aree melicole del Piemonte occidentale a cavallo tra le province di Cuneo e Torino. Il frutto è di media pezzatura; la forma è tronco-conico breve (appare leggermente appiattita), simmetrica. La sezione trasversale è circolare, priva delle costolature tipiche di alcune varietà di Renetta e frequenti nelle antiche varietà. Il peduncolo è corto e tozzo. La rugginosità fine può arrivare a ricoprire anche l'intera superficie della buccia. Le lenticelle sono grandi e, ovviamente, rugginose. La polpa è soda (si raccoglie a 6 – 7 kg di penetrometro), con tessitura fondente e grossolana. La particolare struttura le conferisce tolleranza alle ammaccature ed alle manipolazioni che si verificano nel confezionamento e nei trasporti. Al taglio imbrunisce rapidamente. Presenta colore bianco-crema, ma ciò che più la caratterizza è l'equilibrio tra dolcezza e sapore acidulo. Il contenuto zuccherino è medio-elevato, intorno a 13 °Brix; l'acidità è elevata alla raccolta, ma decresce rapidamente nella fase di affinamento della maturazione dopo la raccolta. Il gusto è buono e l'aroma intenso. Si percepiscono lievi note amarognole già descritte nella documentazione storica come "caratteristico retrogusto di amaretto". La composizione in minerali è alquanto ricca, così come confermato da uno studio della Scuola Malva Arnaldi, a maggior ragione se paragonata ad altre varietà diffuse a livello locale.

La Grigia di Torriana fa parte di un gruppo di varietà di renette definite "ruggini" o "grigie". Si tratta di una cultivar-popolazione che presenta molti tratti in comune, a partire dalla fine rugginosità che riveste la buccia, alla forma del frutto e alle caratteristiche della polpa. In lingua piemontese sono note come Gris/Grise (grigie, per via dell'aspetto della rugginosità), quali Gris d'la composta, Gris canavoiet, Rusnent o Ruslent (rugginose). Un altro tratto comune alle mele ruggini è di essere adatte ad un metodo di conservazione oggi dimenticato: "*in composta*". Si mettono i frutti a mollo in recipienti colmi d'acqua, dove subiscono una fermentazione e una solubilizzazione enzimatica che simula gli effetti di una cottura ("*composta*"). I recipienti erano i più disparati, da vasche in pietra a tinozze e barili; le mele erano tenute a bagno coprendole con un *paissas* di paglia di segale o con una *losa* di pietra di Luserna. Se durante l'inverno si formava una crosta di ghiaccio, la si rompeva per affondare la mano nell'acqua che acquisiva un colore giallo paglierino, da cui il nome diffuso nel Monregalese di "*Pum dël Pis*". Sergio Gallo, nel suo "Antiche varietà di melo e pero nella Valle del Tesso e nella Valle inferiore di Lanzo" descrive così il tradizionale metodo di conservazione in composta: "*... i frutti migliori venivano sottoposti a un particolare metodo di conservazione per prolungare la loro disponibilità sino a maggio-giugno, e consumati durante le fienagioni per rinfrescarsi nei momenti di pausa e ristoro. Tale metodo consisteva nel mantenere i frutti completamente immersi nell'acqua (per mezzo di paglia o rami), dentro recipienti, simili a damigiane di vetro dal collo largo, posti al fresco nelle cantine, talvolta con l'aggiunta di aromatizzanti come i chiodi di garofano*".

L'albero della Grigia di Torriana è di medio vigore, presenta un portamento aperto e fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli coronati. L'epoca di fioritura è medio-precocce. La raccolta

avviene nella seconda decade di ottobre. I frutti sono soggetti a cascola pre-raccolta: se se ne sviluppa più di uno sullo stesso mazzetto, il peduncolo corto fa sì che si spingano via durante l'accrescimento. E' forse l'unica varietà del germoplasma melicolo piemontese ad essere resistente alla ticchiolatura, il patogeno più grave del melo. Tale resistenza, di cui si stanno indagando le basi genetiche, è stata dimostrata in saggi di laboratorio (oppure) in condizioni controllate. E' inoltre tollerante all'afide lanigero e poco sensibile alla butteratura amara. Anche grazie a questi caratteri di resistenza e rusticità, è adatta alla coltivazione con il metodo biologico e si presta alle forme più avanzate di produzione integrata. Non esistono specifiche tecniche per la Grigia di Torriana; la tecnica colturale si è evoluta nel tempo, adottando gli accorgimenti e le innovazioni che la ricerca ha man mano messo a disposizione per qualità del frutto e la sostenibilità della coltura.

Per raggiungere la piena maturazione, i frutti necessitano di un periodo di finissaggio dopo la raccolta. Sono pronti al consumo a partire dal mese di novembre. La Grigia di Torriana si conserva in celle refrigerate fino alla tarda primavera. E' eccellente la conservabilità in fruttai, dove mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche sino al mese di febbraio. Oltre che per il consumo fresco, la Grigia di Torriana è usata tradizionalmente per il confezionamento di dolci e per la cottura in forno. Oggi è utilizzata anche per la produzione di succo (di buon sapore, ma poco attraente per via del rapido imbrunimento della polpa) e sidro (dal color ambrato intenso e dal discreto grado alcolico).

Mele autoctone del Biellese

Le varietà tradizionali più diffuse sono:

Pum d'la biula. È una varietà diffusa nel biellese centro-occidentale. La raccolta avviene la prima decade di ottobre e si consuma da gennaio a maggio. Il frutto ha forma appiattita e profilo equatoriale circolare. La buccia è liscia e sottile, con l'incedere della maturazione può divenire untuosa. Presenta mazzature e/o striature di colore rosso vivo. Le lenticelle biancastre sono numerose e ben evidenti. La polpa è bianca con lievi sfumature verdi, succosa, soda e croccante, con sapore gradevolmente acidulo. La "Pum d'la biula" è una delle mele più caratteristiche per forma, colore e conservazione.

Dosc piàt. Anche questa varietà è diffusa particolarmente nella zona occidentale del territorio biellese. Si raccoglie a fine settembre; può essere consumata subito dopo la raccolta, ma si conserva bene fino a marzo. I frutti hanno forma appiattita e profilo equatoriale circolare. Il peduncolo lungo e sottile è l'elemento che più la caratterizza. La cavità peduncolare è profonda, lievemente rugginosa. La buccia è liscia, piuttosto coriacea con una caratteristica faccetta rossa all'insolazione. Le lenticelle sono poche, evidenti e regolari. La polpa è soda, lievemente succosa, dolce e gradevolmente profumata. E' caratterizzata da un retrogusto che ricorda il sapore delle spezie ed ha un colore bianco uniforme.

Si ritiene che la mela Dosc piàt si sia diffusa a partire dal Comune di Mongrando o, più in generale, dalla Valle Elvo. E' ottima sia fresca che cotta.

Piatlin. In alcune zone della Serra d'Ivrea le mele riconducibili a questa tipologia sono note come **Piatarlini**. Appena raccolta (intorno a fine settembre) è già pronta per essere consumata ma può essere conservata in cantina fino a marzo. I frutti hanno forma appiattita, con peduncolo corto. La buccia è sottile, cerosa e coperta di una rugginosità diffusa su circa un quarto della superficie – concentrata perlopiù intorno alla cavità peduncolare – che le conferisce sfumature bronzate. Le lenticelle sono piccole e numerose. La polpa, lievemente profumata, ha consistenza croccante e succosa, sapore lievemente acidulo e aromatico. Si percepisce un particolare retrogusto di nocciola e mandorla.

La "Piatlin" è una tra le più caratteristiche mele del Biellese. La forma particolare e l'aroma la rendono unica ed inconfondibile.

Rigadin Piantassùn. La raccolta avviene la I decade di settembre, può essere consumata da fine settembre e si conserva fino a gennaio-febbraio. I frutti hanno forma sferoidale appiattita e profilo equatoriale costoluto. La buccia, untuosa al tatto, ha un colore di fondo giallo intenso e un sovraccolore rosso striato con sfumature violacee (esteso sul 60-70 % della superficie). È piuttosto spessa e coriacea. Le lenticelle sono poco evidenti e regolari. La polpa, bianca e profumata, è soda e succosa e ha sapore acidulo.

Pom d'aràm. La raccolta avviene a inizio ottobre; è pronta per il consumo a partire da fine novembre e si conserva fino a gennaio. I frutti hanno forma tronco-conica oblunga ed asimmetrica; il profilo equatoriale

è costoluto, il peduncolo corto. La buccia è liscia e cerosa su un lato, dalla parte dell'insolazione assume una colorazione rugginoso-ramata. Le lenticelle sono numerose, evidenti, regolari e non areolate. La polpa, gradevolmente dolce verso la buccia e piacevolmente acidula verso l'interno, ha una consistenza croccante e succosa. Con lo stesso nome, in altre zone del Piemonte come la Val d'Ossola, si identificano genericamente le mele rugginose.

Dosc dur. La raccolta avviene intorno alla III decade di settembre, è pronta al consumo da fine novembre e si conserva fino a febbraio-marzo. I frutti hanno una forma sferoidale appiattita ed irregolare; il peduncolo è corto e mediamente grosso. La buccia è liscia, cerosa, spessa ed ha un caratteristico sapore amarognolo. Le lenticelle sono evidenti, irregolari, areolate e poco numerose. La polpa ha una consistenza sodo-compatta, abbastanza asciutta ed un sapore dolce ma con poco gusto e profumo. La mela "Dosc dur" era utilizzata in cucina per la preparazione di un piatto tipico ormai quasi dimenticato: rape, salsicetta e mele.

Partùs. La raccolta avviene dopo la metà di ottobre, può essere consumata da marzo e si conserva fino a giugno. I frutti hanno una forma sferoidale lievemente asimmetrica; il peduncolo è corto. La buccia è liscia e piuttosto sottile e le lenticelle sono poco evidenti, regolari ed areolate.

La polpa ha una consistenza croccante e succosa con sapore acidulo ed ha un colore da bianco verdastro a bianco-crema. Tale varietà di mele, seppure non molto gradevole al palato, era coltivata per la sua lunga conservazione. Non è raro, infatti, trovare nei mesi di marzo-aprile mele che, cadute dall'albero e non raccolte, si trovano in perfetto grado di conservazione.

Ruzg-nént o rizgiulént. Si raccoglie nella seconda metà di settembre, può essere consumata da novembre e si conserva fino a gennaio-febbraio. I frutti hanno una forma da tronco-conica breve a sferoidale asimmetrica. La cavità peduncolare è profonda, irregolare e rugosa. La buccia è rugosa, lievemente bitorzoluta e sottile. Le lenticelle sono poco numerose, scarsamente evidenti. La polpa, di sapore gradevolmente acidulo ed aromatico, ha una consistenza croccante e succosa ed un colore bianco-crema. La mela *Ruzg-nént* o *Rizgiulént* è, tra le mele acidule, una delle migliori da forno. E' conosciuta anche come *Arzgulent*, *Ad La Pel dal Babi*, *Renette D'Ungheria* e fa parte della grande famiglia delle ruggini.

Mele del Monferrato

Le varietà tradizionali più diffuse sono:

Canditin-a. La varietà è stata rinvenuta nel territorio di Odalengo Piccolo e nei paesi confinanti. I frutti sono grossi, di forma arrotondata, di colore rosso sfumato; la polpa bianca è leggermente asprigna e molto succosa. Nel passato, era usata molto in giugno come dissetante durante la mietitura. Si ipotizza che il nome di questa varietà sia derivato dal nome di una donna che si chiamava Candida (diminutivo dialettale affettuoso "Canditin-a") che aveva un melo selvatico in una vigna di sua proprietà. Pur non essendo innestata, questa pianta produceva frutti grossi, abbondanti e originali. Furono subito parecchi i conoscenti che chiesero alla "Canditin-a" marze per l'innesto. È una varietà tardiva – si raccoglie non prima della terza decade di ottobre – dai frutti molto attraenti: la forma è sferoidale, il peduncolo corto e sottile. La buccia liscia e leggermente rugginosa presenta lenticelle piccole e areolate. Il colore di fondo è verde, il sovraccolore rosso intenso. La polpa ha una struttura croccante e succosa; è granulosa al palato e particolarmente aromatica.

Ciucarín-a (Ciochera rosa). Il nome deriva dalla forma del frutto, che ricorda quello di una campanella. Si tratta di una varietà diffusa in tutto il Monferrato, dalla forma ellisoidale allungata, di colore giallo sfumato rosso tenue. La buccia è liscia, priva di rugginosità; la polpa è fine, croccante e succosa, di sapore dolce. A maturazione i semi si staccano dall'alveolo: agitando il frutto si avverte un lieve tintinnio.

Pom Marcun. È una varietà tipica del basso Piemonte, diffusa in particolare nel Monferrato astigiano e casalese. La pianta presenta un habitus standard, vigoria scarsa e portamento aperto. Fiorisce a fine aprile e si raccoglie dopo la metà di settembre. La forma è arrotondata, il colore rosso verde, la polpa è croccante, dolce e aromatica. Può essere conservata fino a marzo se mantenuta in ambienti freschi. È ottima da cuocere ed era tradizionalmente impiegata per preparare dolci a base di mela.

Ruscai-o. In passato i frutti di questa cultivar venivano interrati al momento della raccolta e così conservati per essere consumati in primavera. Mela tipica di Odalengo Piccolo. Le sue caratteristiche

sono la lunga conservazione naturale fino a maggio, la forma arrotondata leggermente appiattita, il colore verde giallo sfumato di rosso vinoso (che può ricoprire il 50-60 % della superficie esterna), con la polpa croccante e dal sapore equilibrato.

Valle Grana

Tra le più note e diffuse vi sono la **Buras**, la **Gamba Fina lunga (Gambafin-a)**, la **Renetta Grigia**, la **Grigia di Torriana**, la **Carla**. Inoltre vi sono:

Bella del Bosco. Si tratta probabilmente della cultivar “Bella di Boskoop”, ottenuta in Olanda a metà Ottocento. Molon (1901) cita la *Belle de Boskoop* come sinonimo della *Renetta di Montfort*. Produce frutti molto grandi e di bell’aspetto. La buccia si presenta ruvida e quasi completamente ricoperta da rugginosità. Il colore di fondo verde è ricoperto per il circa il 30% da un sovraccolore rosso aranciato. I frutti, dalla polpa dolce e succosa, vengono raccolti a partire dalla terza decade di ottobre.

Contessa. Si tratta di una mela particolarmente apprezzata per la croccantezza della polpa e la particolare serbevolezza. Fino all’inizio della seconda guerra mondiale era tra le varietà più diffuse nel Cuneese, soprattutto in Valle Maira, dove fu reperita la pianta madre. Si raccoglie a partire dalla seconda decade di settembre; i frutti si contraddistinguono per le grandi dimensioni medie, la polpa dolce e croccante; il colore di fondo della buccia è giallo-verde e si sfuma di rosso con l’incedere della maturazione. la cavità peduncolare è in genere rugginosa. È una varietà particolarmente produttiva, benché soggetta ad alternanza e a butteratura amara.

Mele della Val Sangone

La melicoltura a Giaveno è sinonimo di antiche varietà, ancora oggi presenti, coltivate secondo metodi tradizionali. Se ne riportano le più note.

Cantin. Albero di scarsa vigoria, habitus semispur e portamento aperto. Fiorisce intorno alla seconda settimana di aprile e si raccoglie nella seconda decade di settembre. I frutti sono di media pezzatura e aspetto non particolarmente attraente. Il peduncolo è spesso e lungo; la buccia liscia, rugginosa a livello della cavità peduncolare, con lenticelle grandi e areolate. Il colore di fondo verde giallo si ricopre di un rosso vinoso a maturazione (che si estende sul 40-60 % della superficie). Il sapore è marcatamente acidulo, la struttura della polpa è granulosa e croccante.

Dominici. Semenzale rinvenuto verso la fine del 1800 nel meleto del frutticoltore Dominici di Bricherasio (Torino). La cultivar è stata classificata da Tamaro (1929) nel gruppo *Caravelle* o *Battocchie*. Risulta diffusa in Provincia di Torino (nei comuni di Cavour, San Secondo, Bricherasio, San Secondo, Pinerolo, San Pietro Val Lemina). Si tratta di una cultivar poco sensibile a ticchiolatura e oidio, mediamente sensibile a butteratura amara. È piuttosto alternante e le produzioni migliori si ottengono innestando le piante su portinnesti deboli e allevandole a fusetto. I frutti serbevoli esprimono al meglio le caratteristiche organolettiche a 2-3 mesi dalla raccolta. La pianta madre è stata reperita nel Comune di Bricherasio. I frutti sono di grandi dimensioni, buccia leggermente ruvida, rugginosità a livello lenticellare e della cavità calicina; il colore di fondo è giallo verde e sovraccolore rosso sfumato, la polpa croccante, color bianco-crema e dal sapore acidulo. Si raccoglie intorno alla seconda decade di ottobre.

Magnana. Varietà coltivata in Piemonte dalla fine del 1800, deriva il nome dalla località in cui fu originariamente ritrovata. Pianta di media vigoria e portamento assurgente; suscettibile a ticchiolatura e afide lanigero; alternate. I frutti hanno pezzatura media, buccia ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo verde e sovraccolore rosso o rosso vinoso, polpa fondente di colore bianco-verde e di sapore dolce-acidulo; la raccolta avviene tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre. In generale, il frutto presenta buone qualità organolettiche e serbevolezza, ma è piccolo e poco colorato (*Breviglieri*, 1950).

Ronzè. Varietà locale, originatasi da seme nella seconda metà dell’800 a Osasco e classificata da Tamaro nella famiglia delle *Renette Rosse*. Albero di elevata vigoria, habitus standard e portamento aperto. Fiorisce precocemente, nella seconda settimana di aprile e viene raccolta a inizio novembre. Risulta poco suscettibile a ticchiolatura e afide lanigero, ma sensibile a oidio, butteratura amara e alternanza. Frutti di media pezzatura, buccia liscia, senza rugginosità con colore di fondo gialloverde e sovraccolore rosso brillante o rosso vinoso, polpa succosa di colore bianco crema, sfumato di rosa e di sapore acidulo-

aromatico; la raccolta avviene nella prima decade di novembre. È nota come ottima mela da tavola, resistente a manipolazioni e di lunga conservazione (*Godino, 1940*).

Prun. Fiorisce precocemente, nella prima settimana di aprile e si raccoglie intorno alla terza decade di settembre. I frutti sono piccoli e appiattiti; la buccia è liscia e rugginosa a livello della cavità peduncolare. Il colore di fondo giallo verde si sfuma di rosso brillante (che può ricoprire il 20-40 % dell'epicarpo). La polpa bianco crema è dolce e croccante, di fine tessitura.

Morella. È la varietà piemontese del gruppo Imperatore. I frutti, medio-piccoli, hanno forma sferoidale e appiattita. Il peduncolo è lungo, sottile e rugginoso. La buccia è liscia, sottile, con colore di fondo dal giallo al verdastro, quasi completamente striata di rosso. La polpa è bianca con sfumature rossastre, croccante e succosa; il sapore è discretamente dolce e poco acido. I frutti maturano a partire da dicembre e si conservano fino a giugno in fruttai.

I frutti di Magnana, Cantin, Ronzè, Domenici vengono lasciati ad ammezzire in magazzino e si conservano fino a primavera inoltrata. Quelli di Prun e Morella hanno una minore serbevolezza e vanno consumati entro l'inverno.

Mele della Valle di Susa

La Valle di Susa vanta un vasto patrimonio di antiche varietà di mele, locali o naturalizzate da tempi remoti. Ecco le più importanti.

Carpandù. Albero di elevata vigoria e portamento assurgente; la raccolta si colloca intorno alla seconda decade di settembre. I frutti hanno forma tronco conica breve, simmetrica e buona pezzatura. La buccia è liscia con rugginosità abbondante nella cavità peduncolare; il colore di fondo è giallo-verde talvolta con un leggero sovraccolore aranciato. La polpa è di colore giallo crema, di tessitura mediamente fine, croccante e di sapore dolce-acidulo.

Dolce di Chiomonte. Albero di medio vigore e produttività. Si raccoglie nella terza decade di settembre. I frutti sono di media pezzatura, di forma tronco conica breve e simmetrica. Il colore della buccia è verde con sovraccolore rosso brillante. La polpa si presenta di tessitura fine, croccante e succosa, di colore giallo crema e sapore dolce-acidulo.

Giachetta. Pianta di vigoria scarsa e portamento assurgente. Fiorisce a inizio aprile e viene raccolta a fine settembre. La produttività è media. I frutti sono simmetrici, di forma appiattita e pezzatura piccola. Presentano colore di fondo verde, sovraccolore aranciato poco esteso e una diffusa rugginosità lenticellare. La polpa è di tessitura fine, di colore giallo crema, croccante, succosa e di sapore dolce-acidulo.

Rosso di Mafiotto. Pianta di vigoria medio-scarso, a portamento assurgente; fiorisce nella prima decade di aprile e matura nella terza decade di agosto. La produttività è piuttosto limitata. I frutti sono di pezzatura medio-piccola e forma ellissoidale. La buccia è liscia, di colore rosso brillante uniforme. La polpa è bianca, fondente e di sapore dolce.

Rusnenta Col di Mosso. Pianta di vigoria medio-elevata; fiorisce nella prima decade di aprile e si raccoglie a fine settembre. La produttività è piuttosto scarsa. I frutti sono di piccola pezzatura, appiattiti, simmetrici ed a profilo circolare; la buccia è ruvida, di colore giallo-verde e sovraccolore aranciato o rosso, con rugginosità estesa. La polpa è di colore bianco, tendente al farinoso, di tessitura fine e sapore dolce-acidulo.

Susina. Pianta di media vigoria, non molto produttiva; fiorisce precocemente (prima decade di aprile) e matura intorno alla seconda decade di settembre. I frutti sono piuttosto piccoli, di forma appiattita, simmetrici e a profilo circolare. La buccia è liscia e cerosa con colore di fondo verde e sovraccolore rosso brillante esteso per il 60-80% della superficie; la polpa è bianca e consistente, di tessitura fine e sapore dolce.

Altre mele risultano ancora coltivate tra cui: **Losa, Magnana, Rus d'l Po', Cantin, Bella di bosco** (anche nota come *Pum di Tre Culur*).

Per quanto riguarda la coltivazione, essa tradizionalmente prevede l'adozione del franco come portinnesto tradizionale che, pur ritardando la messa in produzione, conferisce maggiore rusticità e longevità alle piante e contribuisce ad esaltare le caratteristiche organolettiche.

Mele della Val Sesia

La frutticoltura valsesiana, un tempo largamente diffusa su tutto il territorio, anche con specifici mercati stagionali, ha subito, dal dopoguerra, un notevole ridimensionamento produttivo.

Non vi è stato, come in altri luoghi, l'aggiornamento varietale e, quindi, anche economico dei frutteti, con il conseguente abbandono di numerosi ettari di meleti. Ciò ha però di fatto consentito il mantenimento, sia pur in piccole quantità, di antiche varietà. Sulle numerose varietà (**Bela d'macc, Carla, Carpandù, Giuda, Gran alesander, Pum purtugal, Presec, Sunaja, Vinà, Vitorio** ecc.) sono in corso studi ed approfondimenti genetici, oltre alla realizzazione di un campo collezione nel comune di Varallo

Mele della Val Sessera

Tra le numerose varietà ancora presenti nel territorio si possono ricordare:

Gran Alesander. Mela diffusissima in Valsessera apprezzata per le qualità organolettiche, per la fioritura tardiva – che la mette al sicuro dai danni delle gelate primaverili – per la vigoria dell'albero maestoso ed allargato di cui si conservano esemplari secolari. Il frutto è di bell'aspetto, grandi dimensioni e forma appiattita; la buccia ha colore di fondo giallo ricoperto da un diffuso e brillante sovraccolore rosso. La polpa è succosa e saporita. Si conserva fino a Natale. Prende il nome dallo zar russo, in quanto si ritiene sia stata importata dalla Russia nel 1800.

Presec. Piccola mela tonda, con peduncolo fine, buccia liscia color verde intenso e sfaccettata di rosa. La pasta bianca è succosa, soda e dolce. Era utilizzata dalla tradizione culinaria locale (in particolare nella zona di Coggiola) per accompagnare piatti a base di merluzzo. Si conserva fino a marzo.

Limunin. Si tratta di una varietà particolarmente apprezzata e diffusa. Prende il nome dalla forma, simile a quella di un limone, ovvero conica allungata ed un po' asimmetrica. La buccia è completamente gialla; la polpa molto dolce e tenera. E' nota anche come **Pum Purtugal** (in Valsesia) e come **Belfiore gialla**. Si conserva fino a gennaio. Si tratta verosimilmente della Yellow Bellflower, cultivar ottenuta in USA nel 1817. La cultivar è citata già da Molon nel 1901 come sinonimo di Linnoeus Peppin, ma in letteratura si trova anche citata con altri sinonimi: Belle Fleure Jaune, Lincoln Pippin, Yellow flore (Nomblot, 1922). Nella seconda metà del 1800 fu tra quelle raccomandate dal Congresso pomologico francese, da quelli di Treviso e di Berna, dalla società pomologica tedesca e dalla società orticola di Versailles. Tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 la varietà era particolarmente diffusa nel New Jersey e i frutti erano venduti con successo sui mercati di Filadelfia.

Sunaja (Sonaja rossa). Mela autunnale dalla forma allungata inconfondibile; buccia a fondo verde striato di rosso; polpa tendente al farinoso, ma abbastanza succosa e sfumata di rosso in prossimità della buccia. Prende il nome dalla particolarità dei semi che suonano scuotendo il frutto a maturazione raggiunta. Si conserva fino a gennaio. La polpa bianco-crema è croccante e succosa, dal sapore dolce molto aromatico. Il colore di fondo è giallo-verde, il sovraccolore rosso brillante, esteso sul 70-80% della superficie. La buccia è liscia, priva di rugginosità.

Sciarle. Il frutto, di piccole dimensioni, ha forma conica. Il colore della buccia – liscia e spessa – vira dal verde brillante al giallo a piena maturazione. La polpa è soda, succosa, dolce con un gradevole retrogusto di frutta secca. Si conserva fino a marzo.

Gerb. Nome che prende in Valsessera il **Bell'd Magg**, cultivar valsesiana. Si tratta di una varietà interessante per la fioritura tardiva, da cui prende il nome. Il frutto è piuttosto grande, di forma tonda e buccia verde brillante con caratteristica rugginosità nella cavità calicina. La polpa è granulosa, simile a quella della renetta, ma meno dolce.

Cumian-a. Si tratta di una varietà molto serbevole e può essere conservata fino a primavera inoltrata. Tipica del paese di Guardabosone (BI) è però diffusa in tutta la valle. Ha forma conica allungata e buccia a fondo giallo striato di rosso scuro. La polpa è soda e croccante; necessita di un periodo di affinamento per essere consumata.

Bela Giusepina. Il frutto ha buona pezzatura e bell'aspetto. È simile ad una renetta rossa – forma tonda e appiattita, colore rosso scuro su fondo verde – anche nella polpa dolce e a grana pastosa. Si conserva fino a dicembre.

Piatlin. È la più tipica tra le ruggini locali. Deve il nome alla forma particolarmente appiattita. La buccia è totalmente ricoperta di rugginosità. La polpa è consistente, dal sapore dolce gradevolmente bilanciato

da note acidule. In alcune zone della Serra d'Ivrea questa varietà è nota come *Piatarlina*.

Mutuneta. Il frutto è piccolo e la varietà deriva probabilmente da un semenzale locale, che prende le origini dal paese di Sostegno. Di forma conica ha buccia verde con sfumature rosa intenso e rugginosità nella cavità peduncolare. Dal sapore dolce equilibrato, si conserva molto a lungo.

Giarun. Frutto diffuso nella zona di Guardabosone. La pezzatura è medio piccola, la buccia a fondo verde è striata di rosso sulla maggior parte della superficie. Dolce, leggermente acidula, ha polpa bianca molto soda. Ha una buona conservabilità.

Bel d'Anmerica. Varietà diffusa sia in Valsessera che in Valsesia un tempo molto apprezzata per la serbevolezza e per il caratteristico aroma della polpa che raggiunge solo tardivamente, a gennaio. Di aspetto gradevole, a buccia quasi bianca con guancia rosa acceso; polpa soda e saporita, tonda e di pezzatura media.

Pum binel

Mele delle Valli di Lanzo

Nelle Valli di Lanzo vi è un'interessante varietà di germoplasma di melo, di seguito le più diffuse.

Bogin. E' la varietà più diffusa in tutta l'area. Di provenienza esterna, si è diffusa dopo la seconda guerra mondiale. Ad opera della famiglia Bogino di Lanzo, da cui prende il nome. È considerata la varietà migliore dal punto di vista qualitativo, anche grazie alla particolare serbevolezza dei frutti. Le piante, molto vigorose e produttive, fioriscono tardivamente. Mostra una buona resistenza alle principali fitopatie, tanto da essere interessante per una conduzione di tipo biologico. I frutti sono di media pezzatura, hanno peduncolo sottile e legnoso. La buccia è ricoperta da una pellicola cerosa ed è piuttosto spessa, con colore di fondo verde tendente al giallastro, mazzata di rosso non uniforme. La polpa è bianca con sfumature verdi, profumata, dal sapore zuccherino e leggermente acidulo. Si mantiene tenera e succosa anche dopo conservazione. I frutti vengono raccolti il più tardivamente possibile, in genere a inizio novembre. In fruttajo raggiungono la maturazione due o tre mesi più tardi e possono conservarsi bene finanche a luglio-agosto dell'anno successivo.

Compòsta vera. Anche nota come *dla compòsta cita* (della composta piccola), è una varietà tipica delle Valli di Lanzo. Un tempo molto diffusa, fu gradualmente abbandonata a partire dagli anni '50 del secolo scorso a causa di una patologia che la colpì duramente. I frutti sono in genere piccoli, di forma talvolta sferoidale. La buccia è ruvida e sottile; il colore per lo più ruggine-rosato vira al verdastro intorno alla zona peduncolare. La polpa è poco succosa, ma particolarmente aromatica e di buon sapore. I frutti concludono la maturazione fisiologica in fruttajo tra dicembre e gennaio e si conservano fino alla fine di marzo. La tradizione locale vuole che i frutti migliori venissero conservati completamente immersi nell'acqua (con l'uso di paglia o rami), dentro a damigiane di vetro dal collo largo, osti al fresco nelle cantine, talvolta aromatizzati con chiodi di garofano. La produzione attuale è totalmente destinata all'autoconsumo.

Contessa. È tra le varietà più diffuse. I frutti sono esteticamente molto appariscenti e di grandi dimensioni e a queste loro caratteristiche sarebbe da ricondurre il significato del nome. Ne esiste un ecotipo locale, la Contessa rossa, che si distingue per il sovraccolore rosso uniforme dell'epicarpo. La buccia sottile si presenta esternamente lucida e cerosa, con colore di fondo verde-giallo macchiata di rosso all'insolazione. La polpa ha un sapore acidulo deciso, è bianca, molto croccante e succosa. I frutti tendono a cascolare in prossimità della maturazione; per questa ragione se ne anticipa in genere la raccolta a metà settembre, lasciandoli poi ammezzire per una ventina di giorni sulla paglia.

Coronei. Era già presente nelle Valli di Lanzo già a inizio '900. Il suo nome – letteralmente Colonnelli – deriva da una famiglia di Castiglione, frazione di Coassolo, proprietaria delle piante da cui si sono diffuse le piante. Una delle principali caratteristiche dei frutti è la tendenza a spaccarsi longitudinalmente in seguito a piogge durante la fase di maturazione. I frutti sono appiattiti e hanno grandi dimensioni. La buccia è ruvida, piuttosto spessa, opaca con colore di fondo giallo mazzato di rosso, per buona parte ricoperta da rugginosità. La polpa ha sapore acidulo e intenso; tessitura succosa e croccante. I frutti maturano da metà ottobre e si conservano in fruttajo fino a dicembre-gennaio.

Dla Compòsta gròssa. Appartiene al gruppo dei Pom rusnent di cui è senz'altro la varietà più diffusa in zona. Il suo punto di forza sembra essere la particolare resistenza alle malattie crittogamiche che

colpiscono in particolare le mele ruggini. È una pianta molto produttiva, i cui frutti hanno buone dimensioni. La buccia è sottile ma completamente ricoperta di ruggine, con sfumature che vanno dal rosa al verde scuro. Intorno al calice presenta un caratteristico anello verde, non rugginoso. La polpa bianco-crema è croccante e piuttosto acidula. I frutti maturano tra dicembre e gennaio e si conservano bene fino a fine marzo. Il profilo organolettico non arriva ad eguagliare quello della Composta vera, ma era un tempo anch'essa conservata in acqua.

Molsin-a veja. È tra le varietà più diffuse in Valle di Lanzo. Fa parte del gruppo dei *Carpèndù* e si ritiene sia stata introdotta dalla Valle d'Aosta o dalla Francia. Il termine *molsin-a* significa tenera – ad indicare la morbidezza della polpa – mentre l'aggettivo *veja* serve a distinguerla dalla *Molsin-a verde*, varietà di introduzione più recente. I frutti sono in genere piuttosto grandi; la buccia è ruvida e spessa e il colore di fondo sfuma dal giallo al verde ed è quasi completamente nascosto da una rugginosità diffusa. La polpa è tenera e poco succosa, dal sapore equilibrato. I frutti maturano a partire da fine novembre in poi e si conservano in fruttai sino a marzo-aprile.

Molsin-a verde. Non è certo che si tratti di una cultivar autoctona, ma sembra che le prime marze provenissero da una villa di Bogno, borgata di Coassolo. Per questo motivo la varietà è anche chiamata *Dla Palasin-a*. La buccia del frutto è leggermente untuosa, piuttosto spessa, di colore giallo-verde sfumato di rosa sulla faccia esposta al sole. La rugginosità si manifesta in bande a partire dalla cavità peduncolare. La polpa è bianca, zuccherina e aromatica. I frutti maturano a partire da dicembre e si conservano fino a febbraio-marzo.

Pom dla lira. Varietà di origine ignota, fu probabilmente introdotta nelle Valli di Lanzo da altre vallate limitrofe dove era presente già prima della seconda guerra mondiale. Il nome deriva dal fatto che a quel tempo 10 kg di mele erano vendute al prezzo di una lira. I frutti hanno buona pezzatura, buccia spessa e cerosa, di colore verde intenso sfumata di rosa nelle porzioni esposte al sole. La polpa è bianca, attraversata da venature verdi, croccante e acidula. La raccolta ha inizio a fine settembre e la maturazione si conclude in fruttai dopo un paio di settimane. I frutti sono poco serbevoli e devono essere consumati entro un mese e mezzo. Il profilo sensoriale ricorda quello della Granny Smith.

Pom dël babi. Letteralmente mela del rospo, si presenta al momento della raccolta di colore verde intenso. La pianta è molto produttiva; i frutti sono di buona pezzatura con buccia spessa e cerosa. Il colore giallo-verde uniforme presenta spesso delle bande rugginose nella zona peduncolare. I frutti maturano da dicembre e si conservano in fruttai fino ad aprile-maggio. È una mela particolarmente adatta alla cottura.

Rigadin. Il nome deriva dalle striature rosse della buccia. Viene chiamata anche *Niclòt* e *Michlet*, che probabilmente sono i nomi di chi ha contribuito alla diffusione. È tra le varietà più diffuse nelle Valli di Lanzo. Tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso conobbe il periodo di massima espansione e i frutti erano destinati principalmente al mercato tedesco. I frutti sono di media pezzatura e hanno forma appiattita; la buccia è cerosa e sottile con colore di fondo giallo striato di rosso. La zona peduncolare mostra una rugginosità diffusa. Il sapore è spiccatamente acidulo, la polpa è succosa e tenera e tende a sfarinare in conservazione. I frutti si raccolgono intorno alla metà di ottobre, ma si conservano poco in fruttai e devono essere consumati entro dicembre.

Senatore. È tra le varietà più diffuse nelle Valli di Lanzo grazie all'aspetto attraente, il buon sapore e l'elevata produttività. È stata introdotta subito dopo la seconda guerra mondiale da un agricoltore della borgata Brich di Coassolo, che acquistò sessanta piante dai vivai Sgaravatti. Nella zona di Oviglia di Lanzo è chiamata Lontario. I frutti sono piccoli e hanno buccia cerosa, non molto spessa colorata di un rosso intenso con sfumature giallo-verdi. La zona peduncolare è in genere interessata da rugginosità. La polpa bianca presenta sfumature rosa intorno alla cavità calicina è croccante e profumata, dal sapore equilibrato. I frutti maturano in fruttai e si consumano da metà novembre fino a fine marzo.

Tra le altre individuate e descritte in *Antiche varietà di melo e pero nella Valle del Tesso e nella Valle inferiore di Lanzo*, di Sergio Gallo, Società Storica delle Valli di Lanzo, 2001: *Bella di Bosco*, *Bertoldo*, *Bianco di Bogno*, *Bruera*, *Cafasse*, *Carpèndù brusch*, *Carpèndù dël doss*, *Carpèndù delle Valli di Lanzo*, *Commercio*, *Dla Martin-a*, *Dorelli*, *Gambalunga*, *Lest*, *Lòsa*, *Magnetti Domenico*, *Matan*, *Morella*, *Pin dël Vis*, *Pom doss*, *Procaria*, *Quelli del maestro*, *Rosa d'agosto bianca*, *Rosa d'agosto rossa*, *Rusnent doss*, *Rustuiat*, *San Bastian*, *Spiritìn*, *Turinett*, *Verdon*.

Mele di Cavour

Fra le mele autoctone della zona di Cavour e del Pinerolese coltivate si riportano le descrizioni delle antiche varietà più note e diffuse. Fra queste ci sono anche la mela Buras, Dominici, Magnana, Ronzè, Carla e la Grigia di Torriana.

Gamba Fina piatta. E' una varietà poco suscettibile a ticchiolatura, ma sensibile a butteratura amara e soggetta ad alternanza. Si esprime al meglio su portinnesti di debole vigoria in aree collinari soleggiate, dove la colorazione dei frutti viene esaltata. I frutti, di buona serbevolezza, si conservano fino a 5 mesi in fruttai. La pianta madre è stata reperita in frazione Famolasco, nel Comune di Bibiana. I frutti sono di pezzatura media, con buccia liscia e rugginosa a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo verde e sovraccolore rosso scuro. La polpa è fondente, di colore bianco crema e sapore dolce. L'epoca di maturazione è medio-tardiva (mediamente la raccolta avviene nella prima e seconda decade di ottobre).

Fornas. Si tratta di una cultivar poco suscettibile a ticchiolatura, ma caratterizzata da scarsa serbevolezza dei frutti. La pianta madre è stata reperita in località Tavernette, nel comune di Cumiana. Il frutto è di grossa pezzatura. La buccia è liscia, con presenza di ruggine alla cavità peduncolare. La polpa è bianca, fine e fondente, dal sapore dolce-acidulo. Il colore di fondo è giallo-verde, con sovraccolore rosso sfumato. Si raccoglie in epoca medio-precocce (in media nella seconda decade di settembre).

Calvilla (gruppo varietale). È considerato un gruppo varietale cui appartengono la Calvilla bianca e altre Calville (come la Calvilla rossa autunnale) di comune origine. Sembra che questa mela provenga dalla Germania dove era nota prima del 1598, e da lì sia passata in Svizzera e poi in Francia, prendendo qui il nome definitivo di Calvilla, dal nome di Calleville, località della Normandia. Venne ricordata nel giardino di Luigi XIII nel 1626. Predilige zone a clima mite in quanto è sensibile al freddo. Produce frutti di grandi dimensioni, con buccia liscia, sottile e pruinosa, in genere rugginosa a livello della cavità peduncolare. Di colore giallo-verde, presenta un sovraccolore rosso aranciato sulla zona esposta al sole che si può estendere fino al 20% della superficie. La polpa è di color bianco-crema, grossolana, inizialmente soda, ma poi tenera, con elevata succosità. Di sapore dolce, gradevolmente acidulo, con un profumo che persiste in bocca. La raccolta si colloca attorno alla terza decade di settembre o nella prima di ottobre.

Fu raccomandata dal Congresso dei pomologi tedeschi di Potsdam del 1878 tra le 10 migliori varietà.

Tra le altre antiche varietà, meritano di essere citate *Ross Giambon*, *Ross Giachè* (o *Ross Borsetta* o *Ross 'd Linot*), *Soelie 'd Cumiana*, *Gris composta*, *gruppo Morella*, *Bella di Barge*, *Gamba fina lunga*, *Bianc brusc*, *Champagne*, *Sapis*, *Gian d'Andrè*, *Losa*, *Ross Tomasin*, *Ross del Turinin*, *Pom Paireul*, *Permain Dorèe*, *Savoia*, *Grenoble*, *Ciodu* e numerose altre antiche varietà ancora presenti sporadicamente, come alberi isolati, in prati ed ai bordi di appezzamenti nella fascia montana e pedemontana.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La Mela Buras è coltivata in Valle Maira .

La Mela Carla ha come zona di produzione i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure, Volpedo, Brignano frascata e Fabbica Curone.

La Mela Gamba Fina Lunga è coltivata in Valle Grana.

La coltivazione della Mela Renetta Grigia di Torriana interessa i comuni di Barge, Bagnolo ed Envie in provincia di Cuneo e di Cavour in provincia di Torino

La produzione di mele autoctone del Biellese interessa l'intero territorio della provincia di Biella.

La zona di coltivazione delle cultivar di mele del Monferrato è a scavalco tra le province di Asti (Asti, Moncalvo, San Marzano Oliveto, San Damiano d'Asti, Refrancore, Nizza Monferrato, Cisterna d'Asti, Castelnuovo Belbo), Alessandria (Odalengo Piccolo, Vignale, Casale Monferrato) e Torino (Cavagnolo).

La zona di produzione delle Mele della Val Curone comprende i comuni di Monleale, Garbagna, Montegioco, Montemanzino, Brignano Frascata in provincia di Alessandria.

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Valle Grana con particolare concentrazione nei comuni della media e bassa Valle (Bernezzo, Caraglio, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana) e alcuni comuni delle Valli Maira e Stura.

La coltura delle Mele della Val Sangone è circoscritta al territorio del comune di Giaveno (TO).
 La zona di produzione delle Mele della Val Sesia comprende tutti i comuni della Valsesia, in provincia di Vercelli, fino a 1.400 m di altitudine.
 La coltivazione delle Mele della Valle di Susa è ancora diffusa nei comuni della media e bassa valle, nella fascia tra i 400 e i 900 metri di altitudine, a seconda delle peculiarità delle singole varietà (Susina e Giachetta sono più tipiche della media valle, Carpendù, delle zone altimetriche maggiori).
 Alcune varietà di mele della Val Sessera, come Gran Alesander, Limunin e Gerbi sono presenti su tutto il territorio Valsesserino, mentre altre come la cultivar Mutuneta si possono ancora trovare a Sostegno (BI), Presec e Sunaja nella zona di Coggiola (BI), Cumian-a, altre come Bela Giusepina e il Giarun a Guardabosone (BI).
 La coltivazione delle Mele delle Valli di Lanzo è compresa in una fascia altimetrica tra i 400 e gli 800 m s.l.m. e si concentra nei comuni di bassa e media valle.
 L'area di produzione delle Mele di Cavour ha il suo epicentro nel comune di Cavour e si estende ai comuni limitrofi del Torinese e del Cuneese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele rispondono alla normativa sanitaria vigente .
 Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.
 Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele rispondono alla normativa sanitaria vigente.
 Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le mele possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Fino alla prima metà del Novecento la melicoltura piemontese si diffonde soprattutto lungo le vallate alpine, nelle zone pedemontane e collinari. In seguito si espande anche in pianura affiancandosi alle tradizionali colture erbacee. In tale periodo e fino agli anni '40 dello scorso secolo il Piemonte ha rivestito un ruolo di tutto rilievo nel contesto della melicoltura italiana contribuendo per oltre il 20% al totale nazionale. Nei primi anni '50 del XX secolo il sistema colturale è perlopiù promiscuo e pochi sono gli impianti specializzati. Le piante sono lasciate libere di svilupparsi *a pieno vento*. Come portainnesto si utilizzava in genere il franco per far sì che la pianta visse e fruttificasse il più a lungo possibile. Le varietà a maturazione invernale erano conservate nelle cantine fresche e ventilate. Oppure le mele erano talvolta immerse in grandi recipienti di vetro colmi d'acqua aromatizzata con chiodi di garofano, dove i frutti infrollivano conservandosi fino a giugno.

Testimonianze orali attestano la coltivazione della mela Buras in Valle Maira dall'inizio del XX secolo. Uno dei suoi punti di forza è la ottima serbevolezza in fruttai, caratteristica che la rendeva preziosa nella dispensa familiare di quel tempo e garantiva al contempo la possibilità di vendere una parte della produzione (nelle annate di carica) ai vicini mercati rionali.

La Valle Grana può a ragione essere considerata una delle culle della coltivazione del melo in Piemonte. Qui da subito il melo trovò un habitat favorevole, dove il clima e le forti escursioni termiche giorno/notte garantivano alla specie l'adeguato fabbisogno in freddo esaltandone gli aspetti qualitativi. Per questo

motivo in Valle Grana si sono selezionate varietà locali; altre, giunte dall'esterno, vi si sono adattate perfettamente modellandosi sul pedoclima della zona. Il patrimonio genetico si è in parte preservato nel corso dei secoli. La rallentata erosione delle riserve di germoplasma in questa come in altre valli montane è dovuta al fatto che esse sono rimaste ai margini della specializzazione colturale.

La Mela Carla era molto diffusa in Val Borbera; ancora alla fine degli anni '60 le eccedenze venivano raccolte a terra, inviate nell'Astigiano e destinate alla "spumantizzazione".

La Mela Renetta Grigia di Torriana è una varietà autoctona, ottenuta a fine ottocento – come narra il Breviglieri nel 1950 – dal frutticoltore Francesco Trecco nella borgata Torriana di Barge (CN). Si tratta probabilmente di un semenzale ottenuto per libera impollinazione nell'ambito della popolazione delle renette grigie. Nei primi anni del secolo scorso si diffuse nei comuni di Barge, Bagnolo e Cavour. E' da sempre considerata varietà rustica e buona ma non troppo longeva. *"Nel 1910-1920 se ne raccolsero 2.000 quintali, ma nel decennio successivo la media salì ad oltre 12.000 e aumentando di anno in anno si è arrivati agli attuali 50.000 quintali (1955), costituenti il 35% della produzione totale di mele dei tre territori (Barge, Bagnolo e Cavour)"* sostiene il Carlone, il quale precisa che la diffusione della varietà fu favorita dalle buone qualità organolettiche, dalla resistenza ai trasporti, dall'elevata produttività e dalla particolare resistenza alle principali avversità crittogamiche. Grazie alla sua tolleranza alle manipolazioni ed ai trasporti, la Grigia di Torriana alimentava un consistente flusso di esportazione verso Germania e, dopo una traversata in mare, in Inghilterra e in Egitto.

Sempre secondo Carlone *"la varietà richiede terreno sciolto e profondo; non le si addicono le valli umide e fredde, ma viene bene tanto in pianura quanto in collina, purché l'esposizione al sole sia buona"*. Carlone riteneva dunque che la Grigia di Torriana meritasse un buon posto nella frutticoltura dell'epoca, ma che non convenisse tuttavia estenderne oltremodo la coltivazione poiché: *"le mele più largamente consumate non son quelle grigiastre, ma le altre, preferendo la massa più cospicua dei consumatori le mele gialle o rosse che siano, a quelle a buccia ruvida"*. Tra i documenti storici si cita la sua presenza negli elenchi delle varietà esposte all'"Ottobrata" di Barge del 1937.

Nell'immediato dopo guerra e fino agli anni '60 – '70 la Grigia di Torriana, assieme ad altre varietà autoctone, ha rappresentato il fiore all'occhiello della frutticoltura locale molto apprezzata sia sui mercati nazionali che esteri. L'interesse per la varietà ha subito un nuovo impulso nel corso dell'ultimo decennio: la richiesta del mercato è aumentata e si è assistito alla nascita di nuovi impianti. Nel settembre del 2002 è nato il Consorzio di tutela e valorizzazione della Mela Grigia di Torriana con l'intento di far conoscere e promuovere questa antica varietà di melo. Continua inoltre la tradizione dell'Ottobrata, storica sagra autunnale organizzata dal Comune di Barge e dedicata ai sapori del Monviso, tra cui la Mela Renetta Grigia di Torriana ricopre un indubbio ruolo di protagonista.

La coltivazione delle varietà di "Mele autoctone del biellese" ha origini antiche. Il consumo di mele accompagna anche momenti particolari di festa nonché piatti tradizionali. Tali varietà di mele erano utilizzate anche per la produzione del succo di mele preparato secondo una metodologia che vanta una tradizione plurisecolare durante le feste di paese, come, ad esempio avveniva a Sagliano Micca (Biella). In quelle occasioni, si portava in piazza un torchio e si effettuava la torchiatura della frutta in presenza della popolazione. Il succo, consumato immediatamente dagli astanti, accompagnava fumanti caldarroste.

Mele e pere risultano tra gli ingredienti della cucina di metà dell'Ottocento in Val di Susa; la torta di mele e le frittelle di mele ricorrono tra le ricette storiche della Valle, spesso legate a momenti particolari di festa (in occasione della festa del Santo patrono o al momento della cottura del pane). Le piante di mele – innestate su franco e perciò molto grandi e longeve, sono una caratteristica peculiare del paesaggio agricolo di molte zone della valle: esse non intralciavano il pascolamento e la conduzione dei prati, dando nel contempo una produzione a basso costo (non venivano per lo più eseguiti trattamenti), anche se spesso soggetta all'alternanza (un anno di abbondanza ed un anno di magra).

Alcune zone particolarmente vocate – quali la piana di Graverè, la zona di Mattie, il Comune di Caprie – si specializzarono nel tempo nella coltura. Dal dopoguerra la coltivazione delle Mele della Valle Susa è in calo, tanto che alcune delle varietà rischiano ormai l'estinzione.

La Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia ha costituito nel 1994 un campo collezione di

vecchie varietà valsusine (17) e collabora con frutticoltori privati appassionati di vecchie varietà, promuovendone le singole collezioni varietali. Il progetto, oltre che la conservazione delle biodiversità, prevede una rivitalizzazione della coltura attraverso la ripresa in coltivazione in aree a particolare vocazione frutticola.

La melicoltura in Valsessera ha radici lontane. Sul testo “La nuova frutticoltura del Biellese” del 1915, l'autore Don Paolo Antoniotti cita testualmente per il territorio di Sostegno: “*Il consumo e l'esportazione sono immensi e crescono ogni giorno; poiché la mela, fra tutti i frutti è quello che prestasi di più alle preparazioni alimentari ed alla produzione di sidro, alcool e aceto..... Il franco è l'albero delle piantagioni a pieno vento, ad alto fusto ... Non v'è convenienza adottare le varietà che maturano precocemente e neanche quelle che danno frutti assai grossi. Gli alberghi, i collegi ed i pubblici istituti preferiscono le mele ben colorite e di media grossezza*”.

Molti agricoltori si dedicavano alla coltivazione del melo, vendendo i frutti ad acquirenti provenienti soprattutto dalle città di pianura, nei mercati locali ed alla ristorazione. I frutti migliori venivano venduti come frutto da tavola, mentre la seconda scelta o le varietà con qualità organolettiche meno interessanti erano destinate alla trasformazione in sidro. Nei paesi un mediatore contrattava i prezzi con gli acquirenti chiamati “*Bachen*” ed il prezzo stabilito era uguale per tutta la comunità. Dalle valli scendevano i contadini coi loro carichi e dai centri del fondovalle partivano per le diverse destinazioni.

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 i terreni coltivati si sono col tempo trasformati in bosco.

In “*C'era una volta a Viù. Usanze e tradizioni nel corso dell'anno e della vita*” (D. Cane, M. Brunero, E. Guglielmino, 1980) sono raccolte le ultime testimonianze sulla frutticoltura nel comune di Viù (nella Valli di Lanzo), tra i 700 e i 1100 m di altitudine. *Li pomè* una volta erano molto coltivati perché la frutticoltura a Viù è stata fiorente fin verso la seconda guerra mondiale. *Li pom* si raccoglievano da fine agosto a ottobre secondo le qualità. *Li pom ostench* si raccoglievano ad agosto, erano i primi e non si conservavano a lungo; *li pum rusnent*, piccoli con buccia color ruggine, *li pom raneti*, *li pom cavalin*, rossi, *li pom brasca*, grossi, gialli e rossi con polpa bianca, *li pom carvilla*, con polpa rossa, *li pom 'd Bòta* si raccoglievano tutti ad ottobre. *Li pum rusnent* durante la settimana di Natale, a *lunna dura* (luna calante) si mettevano in cantina in una *sòbba* (mastello) immersi nell'acqua di fonte e ricoperti da un poco di paglia, si conservavano sino all'estate seguente. *Li pom do medi*, detti anche *li pòm ed Bòta*, erano mele che il dottor Durando aveva portato dalla Val di Susa e piantate nella sua proprietà di *Bòta*, località presso il Rondò del Versino; la gente che andava a prendere gli *ento* (innesti), le chiamò così. Si conservavano fino a maggio.

Le mele si raccoglievano quando c'era la *luna tendra* (nuova); gli uomini salivano sulla pianta con *li cavagn* e *li rapolò*. Questi ultimi erano costituiti da un disco di legno dal diametro in media di 10 cm, con denti di legno infissi nel bordo e provvisto di un lungo manico. Di solito erano foderati di stoffa e se ne usavano due, uno con il manico corto per le mele più vicine e uno con il manico lungo per quelle più lontane. Infilavano *lo rapolò* sotto la mela, poi delicatamente lo muovevano in modo che la mela si staccasse dal ramo e vi rimanesse dentro, poi la trasferivano nel cesto anche questo rivestito di stoffa. Quando il cesto era pieno lo facevano scendere con una corda dalla pianta e trasferivano le mele in una gerla, cercando di evitare al massimo le *ammaccadure*.

Le mele venivano quindi portate nelle stanze che d'estate erano affittate a villeggianti e disposte sul pavimento ricoperto di paglia; quelle da vendere erano confezionate in cesti che i negozianti a novembre-dicembre venivano a ritirare con *lo carton* (il carro). Quelle non vendute si lasciavano sul pavimento e ogni tanto, a luna calante, si sceglievano quelle che sembravano voler *marsà e mufi* (marcire e ammuffire). Tutto questo lavoro era svolto dalle donne.

Si mangiavano crude o cotte nel forno della stufa; con *li pom rusnent* facevano *al bignòtte* (le frittelle). Con le migliori facevano *lo vin 'd pom* (il vino di mele), con *li om macà*, mele cascatoie, facevano l'aceto; le portavano a spremere ai mulini oppure usavano un piccolo torchio che avevano in casa. Fino ai primi del Novecento era in uso inoltre la tradizione di fabbricare *collane* di mele: i frutti venivano privati

del torsolo, tagliati lungo il piano equatoriale e appese a mo' di collana in solaio ad appassire. In occasione del Capodanno e del Carnevale, quando i bambini passavano di porta in porta per gli auguri, ricevevano come dono le collane di mele appassite.

A partire dal 2002 la Comunità Montana Valli di Lanzo ha condotto un progetto di recupero della melicoltura nelle Valli di Lanzo per salvaguardare il germoplasma attraverso la realizzazione di un impianto pilota di vecchie cultivar locali. Lo scopo è di preservare le vecchie varietà, non solo come memoria, ma praticamente:

fonte di approvvigionamento per le marze, atte alla moltiplicazione

campo dimostrativo dove è possibile l'osservazione del comportamento vegeto-produttivo delle vecchie varietà per eventuali ulteriori indagini agro-pomologiche.

Inoltre da circa un trentennio viene organizzata annualmente la "Sagra della mela", nella terza settimana di ottobre in frazione San Pietro.

I preziosi terreni alluvionali della zona di Cavour si sono rivelati ideali per lo sviluppo di una fiorente melicoltura, che è all'avanguardia nella regione e che trova la sua massima espressione nel famoso appuntamento nazionale della manifestazione "Tuttomele". Sin dal 1953, il Comune di Cavour ha aderito ad un centro denominato C.I.F.O.P. (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte) con lo scopo di valorizzare e sostenere lo sviluppo della frutticoltura moderna. Oggi la antiche varietà di mele piemontesi sono un presidio Slow Food. Tutte le varietà che caratterizzano le "Mele di Cavour" sono state classificate in un periodo che va dalla metà dell'800 al 1930, a testimonianza dell'antichità della melicoltura nell'areale considerato.

È stato recentemente avviato il progetto Strada delle mele pinerolese che ha consentito la realizzazione di un percorso naturalistico attraverso i territori della melicoltura pinerolese. Si tratta di un itinerario di oltre 60 km di sentieri da percorrere in bici o a cavallo tra i meleti e le aziende agricole e agrituristiche della zona, dove è possibile ammirare il paesaggio nelle diverse stagioni e assaggiare i frutti freschi o i gustosi trasformati.

Di quest'area, il comune di Cavour è stato ed è il centro gravitazionale, come testimoniato, oltreché dall'estensione delle superfici investite a meleto, dal successo della manifestazione Tuttomele. Agli atti esiste documentazione fotografica e descrittiva delle caratteristiche delle varietà locali. Si riporta la bibliografia che attesta l'antichità e la vocazionalità territoriale della Mela di Cavour.

Bibliografia:

Gallesio G., 1839. *Pomona italiana, ossia trattato degli alberi da frutto*. Pisa, 1817-1839.

Garnier-Valletti f., Quarelli G., 1858. *Società del museo pomologico di Torino*. Catalogo dei frutti. Torino, p. 12.

Leroy A., 1867. *Dictionnaire de Pomologie*, Paris. Vol. I, II, pp. 615-776.

Gabotto F., 1901. *L'agricoltura nella regione Saluzzese dal secolo XI al XV*. Tipografia Chiantore-Mascarelli. Pinerolo, pp. 154.

Mattirolo O., 1917. *La frutticoltura in Piemonte nella storia, nell'arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino*. In: Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnier Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino: 13-56.

Hausmann G., 1931. *L'ortofrutticoltura in Piemonte*. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di orino. Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24.

Breviglieri N., 1950. *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Breviglieri N., Solaroli V., 1950. *Indagine pomologica: descrizione e indagini sulle varietà di mele e di pere*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Carlone, 1955. Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.

Carlone R., 1958. Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in

Provincia di Cuneo. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Bounous G., 1980. Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'Arco alpino piemontese. Acc. Agr. Di Torino,: 313-318.

Bergamini A., Faedi W., 1983. *Monografia di cultivar di melo*, MAF, Roma. Voll. I-II, pp. 121 e 127.

Bellonio F., 1985. *Indagine sul germoplasma del melo nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermenagna e Pesio*. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, a.a. 1984-1985.

Latino G. 1990. *Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale*. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 214

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

Buscaroli C., Sansavini S., 1991. *Le forme spur nelle antiche varietà di melo*. Rivista di frutticoltura 53, 1: 69-74.

Radicati L., Romisondo P., Me G., Bellonio F., 1991. *Indagini sul germoplasma di melo in Piemonte*. Frutticoltura 53 (1): 57-61.

Sansavini S., Walkins R., *Conservazione ed uso del germoplasma nella coltivazione del melo*, in: Frutticoltura, n.1, Bologna 1991, pp.45-54.

AA.VV., *Miscellaneadi studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo T.se, 1996.

Bounous G., 1995. *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte: melo*. Monografia, Regione Piemonte: I parte 1995 (supplemento 6 di "Piemonte Agricoltura"; II parte, 1997 (supplemento 7 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura").

AA.VV., 1996. *Il museo della frutta*. Umberto Allemandi Edizioni, Torino, pp.126.

Comunità Montana Valli di Lanzo, Assessorato Agricoltura, *Progetto di recupero della melicoltura nelle Valli di Lanzo*, Ceres, 1997.

Bounous G., Peano C., Beccaro G.L., 2001. *Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola in Piemonte*. Annali Acc. Agricoltura Torino, vol. 143: 117-125.

Bassi G., Pellegrino S., 2001. *Cultivar di melo resistenti a ticchiolatura*. L'Informatore Agrario n. 38: 69 - 76.

Botta R., Boccacci P., Akkak A., Torello Marinoni D., Beccaro G., Bounous G., 2003. *Prospettive di certificazione genetica per una frutticoltura di qualità*. Italus Hortus, 10 (supplemento al n.3): 22-27.

Bottazzi M., Brugiafreddo M., Bunino S., 2004. *Della frutticoltura locale*, del CIFOP (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte) e dei CATA (Centri di Assistenza Tecnica Agricola). In: G. Brada (ed.), *Tuttomele 25 anni 1980-2004*. Pro loco Cavour (CN), I: 13-22.

Me G., 2005. *L'evoluzione della frutticoltura in Piemonte nel XX secolo*. In: Atti convegno di studio "Per un museo dell'agricoltura in Piemonte: VII – Il Novecento del cambiamento. Tecnologia ed evoluzione del mondo contadino in Piemonte: 75-91.

Bounous G., Beccaro G., Mellano M.G., 2006. *Antiche cultivar di melo in Piemonte*. Ed. Regione Piemonte, pp. 167. In *Agricoltura & Ricerca - Regione Piemonte*.

Bounous G., 2006. *La frutticoltura di monte e i valori delle specie da frutto nell'ambito delle risorse naturali, dell'economia e del turismo*. In: "Le nuove frontiere dell'agricoltura".

Bounous G., Beccaro G.L., Mellano M.G., Torello Marinoni D., Cavanna M., Botta R., 2006. *Antico germoplasma piemontese di melo: caratterizzazione genetica e proprietà antiossidanti dei frutti*. Italus Hortus, 13 (2): 101-104.

Armando M. et al., 2008. Settore Agricoltura della Provincia di Cuneo. *A tutto campo*: pp. 23.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DEL PIEMONTE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

In questa scheda afferiscono diverse varietà di mele, fra le quali Golden Delicious, Gala, Jonagold, Red Delicious, Granny Smith, Fuji, Renetta del Canada

Il gruppo varietale Golden Delicious è originaria degli USA, dove fu rinvenuta nel 1890. Il frutto è caratterizzato da tipica forma allungata (*tronco-conica*, in gergo tecnico) e regolare. Il colore della buccia vira gradualmente dal verde al giallo all'approssimarsi della raccolta. L'epidermide è liscia, talvolta velata da lieve rugginosità; i repentini abbassamenti di temperatura e valori elevati di umidità relativa in fase di maturazione – particolarmente frequenti nell'altopiano cuneese – inducono spesso la formazione di un leggero quanto attraente sovraccolore rosso, noto come *faccetta rossa*. La polpa color crema è succosa e croccante. Il sapore dolce è in equilibrio con l'acidità del succo; l'aromaticità ne esalta l'interessante profilo organolettico. Si raccoglie intorno all'ultima decade di settembre. Gli alberi vengono allevati a "*spindle*", una sorta di cono formato da una serie di branche di lunghezza decrescente, inserite a spirale dalla base alla cima dell'albero. I portinnesti più utilizzati sono quelli "nanizzanti" (della serie M9), che consentono di ottimizzare l'equilibrio vegeto-produttivo dei meleti con positive ricadute sulla facilità di gestione e sulla qualità globale della produzione.

Golden Delicious. Il frutto è di buona pezzatura e ha forma allungata (*tronco-conica*, in gergo tecnico). Il colore della buccia vira gradualmente dal verde al giallo all'approssimarsi della raccolta. L'epidermide è liscia, talvolta velata da lieve rugginosità; repentini abbassamenti di temperatura e valori elevati di umidità relativa in fase di maturazione inducono spesso la formazione di un leggero sovraccolore rosso, noto come *faccetta rossa*. La polpa color crema è succosa e croccante. Il sapore dolce è in equilibrio con l'acidità del succo; l'aromaticità ne esalta l'interessante profilo organolettico. Si raccoglie a partire dall'ultima decade di settembre.

Gala. Si tratta di una classica mela a maturazione estiva, mediamente intorno alla terza decade di agosto. E' di forma globosa o tronco-conica. La buccia presenta un sovraccolore rosso intenso e brillante – esteso per oltre l'80% della superficie – su fondo bianco crema. La distribuzione del colore è sia striata che uniforme, a seconda delle mutazioni clonali coltivate. Il frutto è di media pezzatura, molto omogenea. Il colore della polpa è bianco crema; la consistenza è soda e croccante, la tessitura fine. Il sapore è marcatamente dolce e poco acido. Il profilo gustativo è di una mela dolce, croccante e succosa, molto apprezzata dai consumatori. Pur essendo una mela a maturazione estiva, ha un'eccellente storabilità.

Red Delicious. Anche se in origine era una bi-colore, Red Delicious è da decenni il gruppo di cultivar rosse per antonomasia. Il venir meno dell'interesse per la polpa fondente ne ha ridotto l'importanza a livello mondiale, mentre mantiene una posizione di rilievo negli Stati nord-occidentali degli USA e in alcune regioni d'altitudine in Europa. È poco sensibile all'alternanza. L'identificazione è immediata per forma e colore. La forma è tronco-conico oblunga, simmetrica e regolare, con tipiche ed evidenti punte calicine. Il colore è rosso intenso vinoso e interessa la quasi totalità della buccia sia nei cloni uniformi che in quelli striati. La polpa è fondente, fine, con rischio di farinosità se non sono rispettate le condizioni dettate per la raccolta e la conservazione. Il sapore è migliore nei cloni a tipologia standard rispetto a quelli ad habitus spur (albero più compatto, portamento assurgente con produzione concentrata su legno vecchio).

Fuji. E' una cultivar bi-colore finora rimasta tale; il sovraccolore rosso chiaro con riflessi violacei può essere striato o sfumato. La forma è cilindrica, più o meno compressa. L'aspetto è nell'insieme "povero", ma proprio a questo deve la immediata riconoscibilità che la collega alle particolari qualità gustative:

croccantezza e succosità, sapore marcatamente dolce, aroma delicato. In sostanza, brutta, ma buona. La criticità è rappresentata dall'alternanza di produzione, contenibile a stento anche con l'adozione di specifiche tecniche di diradamento.

Renetta del Canada. La buccia è liscia e poco cerosa, sottile ma coriacea. Di colore verdastro, giallo-verdastro o giallo, con possibile faccetta rosso aranciato sui frutti provenienti da impianti di montagna. Maggiore è la quota di coltivazione e minore è l'estensione della rugginosità. La polpa è tenera, grossolana, di colore bianco-giallastro; imbrunisce rapidamente al taglio. Succosa e aromatica, ha sapore spiccatamente acidulo alla raccolta per divenire via via più dolce e aromatica in fase di ammezzimento. La raccolta avviene tra la seconda e la terza decade di settembre. Completa il ciclo di maturazione fisiologica in fruttueto, intorno al mese di dicembre. I frutti, seppur molto serbevoli, si ammaccano con facilità e vanno quindi manipolati con cura. Tendono ad avvizzire se conservati in luoghi troppo asciutti: livelli ottimali di umidità e temperatura consentono di prolungarne la conservazione fino ad aprile.

La raccolta inizia nella seconda metà di agosto (con Gala) e termina, con la Fuji, intorno a fine ottobre. Sulla maturazione influisce l'andamento stagionale, ma anche l'altimetria: giungono prima a maturazione le aree più basse della zona di coltivazione; seguono gli ambienti via via più elevati. La raccolta del gruppo Gala inizia tra la seconda e la terza decade di agosto. La sua raccolta è scalare: sono necessari tre stacchi che si protraggono per 15 – 20 giorni. Fuji matura per ultima, a partire dal 10 – 15 ottobre. La raccolta si completa in due passaggi, nell'arco di una decina di giorni. Le *Mele del Piemonte* si conservano agevolmente in celle refrigerate. La disponibilità sul mercato inizia dalla raccolta di Gala, i cui frutti sono pronti al consumo fin dal momento della raccolta, e si protrae fino alla primavera inoltrata con le varietà a maturazione tardiva.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende tutto il Piemonte in particolare il territorio della provincia di Cuneo e i comuni di San Marzano Oliveto, Mosca, Calamandrana e Nizza Monferrato.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le *Mele del Piemonte* possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Mele del Piemonte* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione della Mela Golden ha una tradizione consolidata da molti anni. Si tratta di una varietà dalle origini ormai lontane (USA, 1890). La diffusione su larga scala della varietà Golden Delicious avvenne a partire dagli anni '50. Nel corso di un decennio la sua diffusione andò progressivamente a rivoluzionare il panorama varietale dell'epoca, affiancandosi e talvolta sostituendosi alle varietà tradizionali

Nel secolo scorso le più antiche e tradizionali varietà lasciarono gradualmente spazio alla Golden Delicious e alle nuove varietà di mele a buccia rossa; il sistema di conservazione naturale all'interno di cantine sotterranee e l'uso di adagiare i frutti su lettieri di paglia, si è trasformato nella moderna gestione

dei frutti in post-raccolta, con centri di condizionamento e conservazione equipaggiati con le più moderne tecnologie. Parallelamente, parte del mercato locale in Saluzzo si è spostato verso Torino, dove tuttora molti produttori vendono le mele direttamente ai mercati rionali. Nel corso degli ultimi decenni si è inoltre diffusa e consolidata la vendita diretta in azienda, a testimonianza del successo della filiera cortissima.

L'8 luglio 1987 è stato costituito il Consorzio Produttori *Mela di Val Bronda* con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la produzione locale.

Bibliografia:

Gabotto F., 1901. *L'agricoltura nella regione Saluzzese dal secolo XI al XV*. Tipografia Chiantore-Mascarelli. Pinerolo, pp. 154.

Breviglieri N., 1950. *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Carlone, 1955. *Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte*. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.

Carlone R., 1958. *Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo*. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Pellegrino S., Guerra W., 2008. Ricerca: *Innovazione varietale*. In: Il Melo, Bayer CropScience, Milano: 378-433.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: MELONI DI ISOLA S. ANTONIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano le pianure dell'alessandrino, in particolare l'areale di Isola San Antonio, hanno favorito la diffusione delle coltura del melone all'interno di numerose aziende agricole.

L'ambiente di produzione è caratterizzato da buona luminosità nei mesi estivi, intense escursioni termiche giornaliere e ventilazione. Accanto ai fattori ambientali, merita di essere menzionata anche la notevole professionalità degli operatori agricoli capaci di gestire al meglio una coltura difficile quale è il melone.

Per produrre meloni si ricorre a varietà di provenienza e diffusione internazionale. Non esistono infatti ecotipi locali. L'ambiente di coltivazione particolarmente vocato alla coltura e le attente pratiche colturali conferiscono tuttavia al prodotto locale caratteristiche qualitative di pregio.

Alcune varietà hanno buccia gialla – forma tipicamente tonda, talvolta leggermente ovoidale – retata, solcata o no (è il caso delle varietà tipo *Harper*); altre presentano un colore verdastro a maturazione, con buccia solcata, ma non retata (come nella tipologia *Charentais*).

Le tipologie varietali utilizzate in zona possono comunque variare in relazione alle esigenze del mercato di riferimento. Le scelte varietali vengono dettate da particolari esigenze del mercato di riferimento; la scelta della cultivar da utilizzare deve rispondere a particolari requisiti di produttività, adattabilità ai cicli di produzione e qualità dei pomi.

Il melone è un ortaggio tipicamente estivo, trapiantato a partire dalla seconda decade di aprile sino a giugno; la raccolta prosegue nel periodo estivo tra l'inizio di luglio e la metà/fine di settembre.

Le piante vengono poste a dimora su suolo pacciamato e gli apporti di acqua ed elementi fertilizzanti vengono effettuati, durante l'intero ciclo produttivo, mediante apposite ali gocciolanti disposte al di sotto della pacciamatura.

Il frutto del melone, se raccolto al giusto grado di maturazione, è un prodotto da consumo immediato in quanto non garantisce caratteri di lunga conservabilità.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questa specie orticola è rappresentata dalla Bassa Valle Scrivia e, in particolare, dai comuni di Isola San Antonio, Castelnuovo Scrivia; la coltura è tuttavia presente anche nei comuni limitrofi di Casalecchio, Castellazzo Bormida, Rivalta Bormida, in provincia di Alessandria.

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

Il prodotto, raccolto al giusto grado di maturazione, viene convogliato ai centri di condizionamento aziendale dove viene selezionato, calibrato e confezionato per l'immissione sul mercato.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *melone di Isola San Antonio* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il melone di Isola S. Antonio può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere confezionato presso un centro di condizionamento.

Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 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.

La “sagra del melone di Isola S. Antonio” ha raggiunto nel 2011 la sua 28° edizione, a conferma del forte legame tra la coltura e il territorio.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PATATA PIATLINA DELLA VALLE GRANA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Piatlina* della Valle Grana è un ecotipo locale di patata tradizionale della media bassa Valle Grana, ha forma tendenzialmente appiattita (da questa caratteristica forma trae origine il nome dialettale) e buccia color paglierino.

Sulla superficie del tubero si evidenziano piccoli affossamenti a livello delle gemme – gli “occhi” – con fondo di colore rosa tenue. La polpa è bianca, profumata, di consistenza tenace.

Le aziende del territorio provvedono alla produzione e selezione di “tuberi seme”. A tale scopo vengono conservati i tuberi che provengono da piante di vigore elevato e con caratteristiche ottimali di forma e dimensione.

Le antiche *patate piatlina della Valle Grana* vengono denominate patate di montagna se coltivate a quote superiori ai 600 m s.l.m. e patate di campagna se coltivate ad altitudini inferiori a 600 m s.l.m.

I tuberi, scavati dal terreno a piena maturazione, vengono stoccati in idonei locali aziendali. Questi locali devono essere ventilati ed i tuberi devono essere conservati in assenza di luce.

Il prodotto viene successivamente sottoposto a selezione manuale.

I produttori locali hanno costituito l'Associazione per la promozione, tutela e valorizzazione dell'antica *patata piatlina della Valle Grana*, con sede a Monterosso Grana.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Bernezzo, Caraglio, Castelmagno, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves e Valgrana

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

Dopo la fase di cavatura i tuberi vengono stoccati in idonei locali aziendali. Questi locali devono essere ventilati per prolungare la fase di conservazione; inoltre, per evitare l'inverdimento, lo stoccaggio avviene in assenza di luce. In fase di pre-commercializzazione i tuberi vengono sottoposti a selezione ed al confezionamento.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle patate rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *patate Piatlina della Valle Grana* sono immesse sul mercato attraverso la vendita diretta dal produttore al consumatore finale, nei negozi di valle, nelle fiere, mercati e manifestazioni o possono essere consumate nei migliori ristoranti del luogo.

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 patata “*Piatlina*” viene citata nella pubblicazione del dott. Bagnis Giuseppe (“La patata in provincia di Cuneo” edizione A.T.A.C. 1965); nel testo l'autore descrive la patata denominata “piattellina” molto conosciuta sulle nostre alpi ed apprezzatissima per le sue caratteristiche qualitative. Lo stesso Bagnis segnala inoltre che “... per un decennio l'Ispettorato all'agricoltura della Provincia di Cuneo ha seguito

la selezione massale della miglior qualità locale, la “piattellina” tanto ricercata e apprezzata; è stato un lavoro così irto di difficoltà e così scarso di risultati per la poca produzione da essere recentemente abbandonata”. Purtroppo, sulla base di ricerche effettuate, la documentazione di tale lavoro di selezione non risulta presente negli archivi del Settore Agricoltura della Provincia di Cuneo né negli archivi del Consorzio Agrario provinciale, allora in rapporto di stretta collaborazione, con l’ispettorato nel progetto Ce.Mo.Pa di Cuneo (Centro Moltiplicazione Patate).

Secondo informazioni raccolte da operatori del luogo, la patata *Piatlina* era un tempo ampiamente coltivata nelle vallate alpine del cuneese. Poi, in seguito allo spopolamento delle terre alte e all’introduzione di nuove varietà più produttive, sparì quasi completamente.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Patata Quarantina Bianca Genovese* è un ecotipo autoctono ligure, che tradizionalmente viene coltivato anche in alcune aree piemontesi (perlopiù alessandrine) confinanti con la Liguria.

Il tubero presenta una forma che va da rotonda a rotonda-ovale, la buccia è liscia e di colore giallo mentre la pasta è tipicamente bianca. Il sapore è delicato ed equilibrato.

Questo ecotipo appartiene alla categoria culinaria B (adatta a tutti gli usi), con scarsa consistenza della polpa ed aspetto umido, non farinoso e granulazione fine.

I tuberi vengono messi a dimora tra marzo e aprile nei luoghi più caldi ed esposti, tra maggio e giugno oltre gli 800 m s.l.m. La raccolta avviene dopo circa 120 giorni, quando la parte aerea si presenta del tutto secca. Le piante evidenziano una marcata suscettibilità ad attacchi di peronospora; la scelta del sito di coltivazione e del sesto di impianto assumono, pertanto, una particolare importanza nella gestione della coltura. La coltivazione dei tuberi da seme avviene solo sopra gli 800 m, su versanti ventosi. Per ottenere buoni risultati è necessario porre a dimora in campo tuberi di piccolo calibro, sani, regolari ed interi. E' inoltre opportuno adottare una rotazione quadriennale per meglio contrastare la comparsa di avversità. Per favorire una buona suberificazione e mantenere i tuberi protetti in campo si ricorre a rincalzature generose. Dopo la fase di cavatura dei tuberi il prodotto viene stoccato in magazzini areati e freschi. In passato, le patate venivano conservate per tutto l'inverno all'interno delle "fosse": buche profonde un metro, scavate in alto e sul versante settentrionale, rivestite internamente con foglie di castagno, coperte con assi e terra.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Oltre a tutto il territorio ligure e ad alcune aree emiliane, in Piemonte la patata quarantina bianca genovese viene coltivata nei comuni di: Albera Ligure, Arquata Scrivia, Bosio, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Fraconalto, Grondona, Molare Mongiardino Ligure, Ovada, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, Voltaggio siti in provincia di Alessandria.

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

Le fasi di lavorazione e calibratura dei tuberi avvengono all'interno delle aziende produttrici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della patata quarantina bianca genovese rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *patata Quarantina Bianca Genovese* è oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

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 *patata Quarantina Bianca Genovese* era già presente nel 1880 ed è affine alle varietà *Institut de Beauvais* (Francia, territorio del Beauvesis) e *Bufet Blanco* (Catalogna, territorio dell'Oris), diffuse nello

stesso periodo.

Nel 1996 è iniziato il recupero della varietà di patata denominata Quarantina, che sino ad allora veniva coltivata nell'entroterra genovese, perlopiù per uso familiare perché poco produttiva.

Nel 1999 fu istituito a Genova un comitato promotore per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale di patata della montagna genovese (Co.Re.Pa). Nel 2000 il Co.Re.Pa. si è trasformato nel Consorzio della Quarantina (diventato associazione nel 2006).

Bibliografia:

Angelini M., *La Quarantina Bianca e le patate tradizionali della Montagna Genovese*, Consorzio della Quarantina, Genova 2001.

Angelini M., *Le patate della tradizione rurale sull'Appennino ligure*, Grafica Piemme, Chiavari 2008.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI ENTRACQUE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La coltivazione della patata ha antiche tradizioni in tutto l'arco alpino piemontese; grazie a questo prezioso tubero, utilizzato per la realizzazione di numerosi piatti tipici della cucina locale a partire dalla metà del 1800, anche le popolazioni montane di quest'area cuneese sono riuscite a superare periodi di carestia. Un tempo le Patate di Entracque erano molto ricercate sul mercato piemontese e nella vicina Liguria. In questi ambienti montani, sino alla fine degli anni '50 – inizio anni '60 del secolo scorso, venivano riprodotti i due ecotipi autoctoni denominati *Piatlina di Entracque* e *Quarantina di Entracque*, destinati alla semina in altre aziende del Cuneese.

La coltivazione della *Patata di Entracque*, anche se su superfici ridotte rispetto agli anni '60, interessa tuttora un discreto numero di aziende agricole entracquesi.

La coltivazione avviene su appezzamenti di terreno pianeggianti o leggermente declivi nei comuni di Entracque e nella vicina Valdieri, a quote superiori a 600 metri di altitudine.

Si tratta in genere di suoli fertili, sciolti e ben esposti. Considerando che i terreni dell'areale di coltivazione evidenziano una marcata presenza di scheletro, un significativo apporto di matrice organica integrata al suolo nella fase di aratura favorisce il mantenimento di un buon tenore di umidità del suolo anche in periodi di carenza idrica.

Le semine si effettuano nella fase primaverile utilizzando attrezzature meccaniche. Tuttavia, in alcune aree declivi le operazioni di semina sono effettuate ancora oggi a mano. La semina inizia appena le condizioni climatiche si sono andate stabilizzando ed il terreno ha raggiunto la temperatura ideale; la semente utilizzata è reperita sul mercato nazionale e risponde a particolari requisiti di sanità previsti dalle normative di legge vigenti. Solo per le produzioni dei due cloni autoctoni "*Piatlina di Entracque*" e "*Quarantina di Entracque*" si utilizzano tuberi-seme autoriprodotti.

Le condizioni delle aree di fondovalle, particolarmente ventilate, sono comunque poco predisponenti ad attacchi di patogeni fungini o fitofagi.

In questi ultimi anni sono state altresì avviate attività di selezione su *Piatlina di Entracque* e *Quarantina di Entracque*, nell'ambito di un progetto di ricerca regionale relativo al recupero di biodiversità su cloni autoctoni di patata. Sono stati osservati nuclei di tuberi-seme provenienti dal territorio di Entracque, con l'obiettivo di migliorare l'omogeneità e il potenziale qualitativo della progenie, rendendo l'antico patrimonio genetico interessante per nuovi impianti.

I tuberi vengono raccolti a partire dalla seconda decade di luglio e proseguono sino a settembre inoltrato.

L'estirpo dei tuberi dal suolo viene effettuato perlopiù attraverso l'utilizzo di apposita apparecchiatura meccanica, benché la raccolta manuale sia pratica ancor'oggi in uso.

Le *Patate di Entracque* vengono perlopiù vendute per il consumo fresco. La polpa è particolarmente soda, compatta, dal sapore pieno.

Prima dell'immissione sul mercato il prodotto locale viene selezionato e calibrato, ma non spazzolato per non comprometterne la conservabilità.

Per rafforzare l'immagine del prodotto locale sui mercati di riferimento nel 1998 è nato il "Consorzio di Tutela e Valorizzazione Patata di Entracque"; esso raggruppa un numero significativo di aziende del territorio e cura la valorizzazione del prodotto sui mercati locali, attraverso la partecipazione a eventi e mostre ortofrutticole della zona.

Ogni anno, a inizio settembre, il Consorzio e il Comune di Entracque organizzano la tradizionale Fiera della patata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il territorio del Comune di Entracque e Valdieri (CN).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *patata di Entracque* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *patate di Entracque* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

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

Entracque è storicamente caratterizzata dalla coltura della patata.

Negli anni '60 dello scorso secolo i tuberi-seme di *Piatlina* e *Quarantina* selezionati a Entracque erano molto diffusi anche nelle pianure del Cuneese.

Nella prima settimana di settembre per promuovere il prodotto locale si svolge, ad Entracque la "Fiera della Patata" giunta, nel 2011 alla XIII edizione.

Bibliografia:

Baudino M., Costamagna F., Frati S., *Antichi Ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione*, Ed Primalpe, Regione Piemonte, 2011

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI MONTAGNA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La coltivazione della patata ha antiche tradizioni in tutto l'arco alpino piemontese; documenti storici evidenziano come la coltivazione della patata si sia diffusa nelle vallate del Saluzzese a partire dal 1810, in concomitanza con un periodo particolarmente difficile per l'agricoltura locale. La riduzione delle produzioni di cereali – principale fonte di sostentamento per le popolazioni locali – ed il conseguente incremento dei prezzi di vendita avevano spinto le popolazioni ad avviare la coltivazione della patata. Così si diffuse ben presto in tutto l'arco alpino rappresentando, nei decenni, una insostituibile fonte alimentare per le famiglie contadine, in particolare nei lunghi mesi invernali.

Un significativo impulso alla produzione nelle aree tradizionali di coltivazione è avvenuto, nelle aree pedemontane del Piemonte, a partire dagli anni '60 quando, con l'avvento di varietà selezionate nel nord Europa, si registrarono significativi incrementi nelle rese produttive, insieme ad un marcato miglioramento degli aspetti qualitativi e di conservabilità dei tuberi.

I terreni destinati a questa coltura si presentano, di norma, fertili, sciolti e ben esposti. Per migliorare la fertilità dei terreni vengono apportati, in fase di pre-aratura primaverile, elementi fertilizzanti al suolo ed in particolare sostanza organica ottenuta da allevamenti bovini e ovini locali.

Le semine si effettuano, di norma, nella fase primaverile appena le condizioni di temperatura ed umidità dei suoli raggiungono livelli ottimali; la messa a dimora dei tuberi seme avviene sia manualmente che con l'ausilio di attrezzature meccaniche. Dopo la fase di emergenza si effettua una leggera vangatura nell'interfila per contenere lo sviluppo delle infestanti, seguita poi da una rincalzatura per favorire la formazione di tuberi.

Considerando i cicli di coltivazione che caratterizzano questa solanacea e gli andamenti climatici che si registrano in questi ambienti pedemontani, gli apporti irrigui alla coltura sono limitati. Eventuali integrazioni di acqua alla coltura sono effettuate adottando tradizionali tecniche di irrigazione per infiltrazione laterale nella fase di formazione ed ingrossamento dei tuberi.

L'epoca di raccolta si concentra tra la seconda decade di luglio e la fine di settembre a seconda del microclima di coltivazione.

I tuberi vengono cavati dal terreno a mano o, più spesso, con apposite attrezzature meccaniche; il prodotto viene stoccato a livello aziendale in locali freschi, ventilati ed al riparo dalla luce. Lo stoccaggio, secondo tradizione, viene effettuato a livello aziendale sia in cumuli, non eccessivamente alti, con tuberi alla rinfusa che in cassette in legno.

I tuberi non subiscono processi di frigoconservazione, ma vengono tradizionalmente stoccati alla rinfusa, in cassette di legno o cassoni all'interno di ambienti freschi, al riparo della luce.

Prima dell'immissione sul mercato, il prodotto viene selezionato e calibrato; non si procede alla spazzolatura dei tuberi per preservare al meglio la conservabilità degli stessi nella filiera distributiva.

Le principali zone vocate sono pedemontane ed in particolare la Valle Varaita tra i 500 e i 1.000 metri di altitudine, l'intero areale di fondovalle della Bisalta ed in particolare nelle aree pianeggianti dei comuni di Boves, Peveragno, Chiusa Pesio e Robilante con un'altimetria compresa tra 500 e 850 metri di altitudine, l'Alta val Belbo con altimetrie che si spingono sino a 900 m s.l.m. e il comune di Cesana Torinese.

Nell'agosto 1998 è stato costituito il "Consorzio per la valorizzazione e tutela delle patate dell'Alta Valle Belbo", con sede a Mombarcaro e nel maggio 2001 è stato costituito a Boves il "Consorzio per la

valorizzazione e tutela della Patata della Bisalta”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tradizionale è costituito da tutto l’arco alpino e pedemontano piemontese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle patate della Bisalta rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *patate di montagna* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto stoccato viene selezionato, calibrato, confezionato prima dell’immissione sul mercato.

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

In Valle Varaita le aree di fondovalle sono storicamente caratterizzate da questa coltivazione, fin dalla fine dell’800. Nella Statistica del 1835, a cura di Giovanni Eandi (Vice Intendente di Saluzzo), si riportano investimenti di ben 1830 giornate piemontesi destinate alla coltivazione di patate suddivise tra l’alta Valle Varaita e l’alta Valle Po con 746 giornate piemontesi; la bassa Valle Varaita (Venasca) e la bassa Valle Po (Sanfront) con 270 giornate piemontesi. È molto probabile che il forte incremento demografico che si registrò nelle vallate del Saluzzese tra il 1830/1840 sia anche da addebitarsi alla diffusione della patata; infatti una famiglia di cinque persone, per “sopravvivere” con i cereali doveva avere a disposizione un terreno con una superficie circa 100 volte maggiore di quella coltivata a patata per avere lo stesso rendimento nutrizionale.

Allo stesso modo l’area della Bisalta è sempre stata caratterizzata da questa coltivazione, in particolare i comuni di Boves e Peveragno godono di particolari situazioni pedoclimatiche che conferiscono al prodotto elevate qualità particolarmente apprezzate dai consumatori. E così anche nella tradizione contadina dell’Alta Valle Belbo. Il comune di Mombarcaro organizza ogni anno, a metà Luglio, la Sagra della patata dell’Alta Valle Belbo; questo momento di festa favorisce l’incontro tra i consumatori ed i produttori locali e svolge un ruolo determinante nella promozione dell’intero territorio vallivo.

In passato il mercato di riferimento della produzione locale era la vicina Liguria; ancora oggi, il bacino ligure rappresenta un punto di approdo privilegiato per i produttori locali.

Bibliografia:

Baudino M., Costamagna F., Frati S. – “*Antichi Ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall’erosione genetica e valorizzazione*” Ed Primalpe – Regione Piemonte 2011

Baldi C., 2003 “*Atlante dei Prodotti Tipici (e non solo) della provincia di Torino*” Ed. Hapax.

1) CATEGORIA: F) PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE**2) NOME DEL PRODOTTO: PATATE DI PIANURA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Patata di Pianura* è coltivata nelle zone alessandrine del Castelnovese e del Castellazese, avendo come epicentro di produzione il comune di Castelnuovo Scrivia. Nel torinese invece si concentrano a San Raffaele Cimena.

Nell'areale castelnovese gli ambienti produttivi sono riconducibili sostanzialmente a due tipologie di terreno: terreni argillosi (ideali per il colore dei tuberi da consumo fresco) e terreni limosi, destinati alla patata per l'industria. Le semine si effettuano in tarda primavera: i tuberi vengono interrati a distanze di circa 75 cm tra le file e 30 cm sulla fila. A luglio iniziano le prime scavature dei tuberi con l'utilizzo, ormai molto diffuso, di scavapatate automatiche. Le prime cultivar ad essere estirpate sono naturalmente quelle a maturazione precoce e ciclo breve, quali Primura e Agata (le varietà oggi più utilizzate a livello locale). A seguire, verso la fine del mese di luglio e gli inizi del mese di agosto, si procede agli estirpi di varietà a maturazione medio-tardiva quali Vivaldi, Dido, Marabel, anch'esse molto diffuse. La patata di Castelnuovo Scrivia è ottenuta a partire da varietà di provenienza internazionale.

Le caratteristiche pedologiche dei terreni – ricchi di sostanza organica e potassio – le condizioni climatiche favorevoli – con primavere particolarmente fresche e piovose, l'attenta cura agronomica (microirrigazioni, diserbi localizzati, baulature, etc.) e l'offerta variegata di diverse tipologie di tubero rappresentano i punti di forza della patata di Castelnuovo Scrivia.

A rafforzare ulteriormente il settore produttivo si inserisce, in questo contesto, una intensa attività di ricerca condotta a livello locale per individuare un paniere varietale adatto a incontrare a pieno le diverse esigenze del consumatore. Per tutti questi motivi oggi le patate di Castelnuovo Scrivia sono ricercate sia nella G.D.O. locale, sia sui mercati nazionali quali prodotti caratterizzati da un elevato indice di salubrità, freschezza e prelibatezza. Inoltre, parte del prodotto locale trova collocazione anche su mercati internazionali.

Nella fertile pianura di San Raffaele Cimena, su terreni particolarmente vocati all'orticoltura, da oltre mezzo secolo si effettuano coltivazioni di patata in pieno campo.

Sul territorio si utilizzano varietà di diverse provenienze, quali: *Kennebec* (a pasta bianca), *Penelope*, *Primura*, *Spunta* (a pasta gialla), *Desirée* (a buccia rossa e pasta gialla).

La coltivazione delle patate di San Raffaele Cimena è in genere estensiva, di conseguenza gran parte delle operazioni colturali, dalla semina alla raccolta, sono meccanizzate. Le semine si effettuano nella fase primaverile; in alcuni ambienti caratterizzati da una buona esposizione e da una precoce ripresa delle temperature la messa a dimora dei tuberi è anticipata al fine di ottenere patate "primaticce" da immettere sul mercato a partire da luglio in avanti.

La gestione agronomica degli impianti rispecchia, sostanzialmente, le indicazioni riportate nelle Norme Tecniche di Produzione Integrata. Gli apporti dei fertilizzanti alla coltura vedono l'impiego di letame bovino maturo distribuito in fase di pre aratura e concimi chimici di sintesi apportati al suolo al momento della messa a dimora dei tuberi e/o nella fase di rincalzatura.

Le raccolte sono effettuate con l'ausilio di apposite attrezzature meccaniche; la prima selezione dei tuberi avviene, di norma, in campo all'atto della raccolta; successivamente i tuberi sono stoccati in magazzini aziendali arieggiati e freschi ed al riparo della luce. Periodicamente, in funzione delle richieste del mercato, si procede alla calibratura dei tuberi, alla pulitura avendo cura di allontanare eventuali tuberi deformi e/o colpiti da patogeni in conservazione ed al successivo confezionamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le zone della provincia di Alessandria che maggiormente si sono specializzate sono la Valle Scrivia e il basso alessandrino (Castellazese), oltre ad alcuni angoli montani e pedemontani dell'Appennino e delle colline casalesi. Nel torinese invece la zona di produzione si concentra nella pianura di San Raffaele Cimena, localmente denominata "La Piana".

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

I tuberi di patata vengono scavati in fase di piena maturazione delle piante. Successivamente alla fase di cavatura si procede allo stoccaggio della produzione in celle frigorifere o in locali freschi.

Le patate vengono poi calibrate, spazzolate e, per alcune forniture, anche lavate; dopo queste fasi di lavorazione i tuberi vengono confezionati in sacchi a rete.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La patata di Castelnuovo Scrivia può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Una buona parte del prodotto locale viene conservato e confezionato presso un centro di condizionamento legato sia alla Cooperativa che ad operatori commerciali privati. Tale centro provvede a stoccare, calibrare, spazzolare (o lavare) e confezionare i tuberi.

Le patate di San Raffaele Cimena possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. I tuberi vengono comunque temporaneamente stoccati presso i centri aziendali e selezionati in fase di confezionamento.

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 presenza e la coltivazione della patata nella bassa Valle Scrivia risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali.

In una pubblicazione del 1897, ritrovata negli archivi del Comune di Castelnuovo Scrivia, si riportano indicazioni circa lo sviluppo della produzione della patata che, in quegli anni, iniziava a caratterizzare l'agricoltura del Castelnovese.

Nella lunga storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale, come testimonia la *Relazione del Sicco*, datata 1753 la quale dice testualmente "(...) *Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini*". All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando, le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e di ortofrutticoli.

Negli anni '60 del secolo scorso, un nutrito gruppo di giovani agricoltori particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi "Club 3 P" (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca, instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di tuberi seme selezionati.

Contemporaneamente, i giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e

una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità e le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divennero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso. Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

Bibliografia:

Severino Marzano, Aldo Marini, *San Raffaele Cimena: storia di un paese antico avamposto del Monferrato*.

Sicco, *Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.

AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE DI CAPRIGLIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Peperone di Capriglio*, appartiene alla specie *Capsicum annuum*. Si tratta di una cultivar locale caratterizzata da frutti di medio-piccole dimensioni, selezionata e coltivata da più di 100 anni nel Comune di Capriglio d'Asti.

È una varietà di peperone molto antica che risulta essere simile, dal punto di vista fenotipico e genotipico, alla cultivar che, attraverso successivi incroci, ha determinato le attuali varietà di peperone in commercio (Quadrato d'Asti, Peperone di Cuneo). Infatti, è probabile che esse siano il risultato di un incrocio naturale fra una vecchia cultivar locale – con bacche piccole, a forma di pomodoro – e varietà caratterizzate da bacche grandi, diffuse in quegli anni nel cuneese.

La pianta è vigorosa e pertanto necessita delle normali cure previste per gli altri ecotipi di peperone locali (pali di sostegno disposti lungo la fila e tutori laterali durante l'intera fase di sviluppo vegetativo).

Le piante di Peperone di Capriglio prediligono suoli freschi, drenanti, ben esposti e ricchi di elementi minerali. È importante porre particolare cura alla fase di allevamento ed alla gestione agronomica della coltura, eliminando le infestanti e intervenendo con razionali apporti di acqua ed elementi minerali.

Il disciplinare prevede quindi che la gestione della coltura sia effettuata adottando i criteri della produzione biologica.

Il *Peperone di Capriglio* presenta bacche triangolari o cuoriformi e di pezzatura medio-piccola (poco più grandi di un pomodoro). Il colore giallo e rosso è intenso e lucente.

Carattere distintivo del Peperone di Capriglio è l'elevato spessore del pericarpo, che lo rende ideale per la conservazione, previa cottura, sotto aceto.

Per il mantenimento e la riproduzione della cultivar locale gli orticoltori provvedono direttamente alla selezione di piante ritenute, per gli aspetti fenotipici, ottimali sia per vigoria vegetativa che per struttura e caratteristiche delle bacche. Dai semi ottenuti si preparano nuove piante che in primavera vengono coltivate in ambiente isolato; da queste si procede alla selezione delle migliori bacche e al prelievo della semente.

Sino agli anni '60 la coltivazione di questo ecotipo locale di peperone era particolarmente diffusa ed il prodotto veniva proposto ai mercati estivi di Chieri, Asti, Torino spuntando prezzi superiori alle quotazioni di prodotto proveniente dal Cuneese e dal Carmagnolese.

La diffusione, all'interno delle aziende orticole di Capriglio di varietà ibride caratterizzate da bacche di dimensioni maggiori ha determinato un significativo calo della domanda sui mercati regionali tanto che la coltivazione è rimasta presente esclusivamente all'interno di aziende amatoriali con produzioni di nicchia destinate, principalmente, al consumo familiare e per pochi conoscitori del prodotto.

Le bacche del *Peperone di Capriglio*, oltre che come prodotto fresco, ben si prestano alla conservazione sotto aceto e acqua o "sotto raspa", cioè ricoperte da vinacce esauste.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata al comune di Capriglio d'Asti.

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

Il *Peperone di Capriglio* viene staccato al giusto grado di maturazione; le bacche vengono selezionate, calibrate e commercializzate come prodotto fresco.

Parte della produzione viene destinata alla preparazione artigianale di falde di peperone in agrodolce o di

bacche “sotto raspa”; in questo caso le confezioni utilizzate per la commercializzazione (perlopiù barattoli in vetro) possono essere di diversa forma e dimensione.
Tutti gli imballaggi utilizzati rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Peperone di Capriglio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.
Per il prodotto fresco il centro di condizionamento, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede a selezione, calibratura, confezionamento e immissione sul mercato.
Il prodotto destinato alla trasformazione industriale (in agrodolce e/o in “raspa”) viene convogliato ad aziende di trasformazione specializzate operanti in zona.

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

In seguito ad interviste condotte nella zona di produzione ad anziani coltivatori, sono state reperite informazioni che attestano la tradizionalità di questo prodotto coltivato da più di cento anni nel comune collinare di Capriglio.
La varietà di peperone in oggetto è giunta fino ai giorni nostri grazie all’opera di pochi coltivatori che hanno tramandato questo importante patrimonio genetico. Sino agli anni ’60 questo peperone era particolarmente ricercato sui mercati di Chieri, Asti e Torino. Oggi è presente solo negli orti familiari e coltivato a livello amatoriale. In seguito alla nascita del Presidio Slow Food, gli orticoltori si sono riuniti in Associazione e, coltivando secondo tradizione, cercano di ridare forza a questo tradizionale prodotto.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE CUNEO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Peperone Cuneo* è dal punto di vista botanico classificabile come *Capsicum annuum* var. *Grossum*. La coltivazione dell'ecotipo locale risale alla seconda metà degli '60 quando alcuni operatori orticoli individuarono, all'interno dei campi di coltivazione dell'areale cuneese, alcune piante con bacche di elevate dimensioni, notevole spessore del pericarpo e forma trilobata con apice estroflesso, significativamente migliori rispetto alla tipologia allora diffusa e denominata "trottola".

Non si conosce con esattezza l'origine di questo ecotipo. È comunque probabile che il *Peperone Cuneo* sia nato da un incrocio naturale o indotto tra la cultivar locale ("trottola", appunto, caratterizzata da bacche di medio contenuta dimensione, elevato spessore del pericarpo ed apice significativamente estroflesso) ed il "gigante di Napoli" (cultivar introdotta nel cuneese in quegli anni e caratterizzata da bacche di dimensioni elevate con medio spessore del pericarpo) oppure il "peperone di Nocera" – anch'esso caratterizzato da elevate dimensioni delle bacche – presente in alcune aziende del luogo.

Nei primi anni la coltivazione di questa nuova tipologia di peperone è stata confinata nella frazione Ronchi di Cuneo; grazie all'attività di alcuni operatori particolarmente avveduti l'attività di selezione proseguì, introducendo caratteri migliorativi nella varietà tanto da favorirne la rapida diffusione alle zone limitrofe a Cuneo ed in altre realtà orticole della provincia compreso la vicina Bra.

Con il passare degli anni gli agricoltori assicurarono una corretta gestione della selezione ponendo, annualmente, una particolare attenzione all'individuazione delle piante portaseme. Tutto ciò ha consentito di mantenere abbastanza stabile la linea sino ai gironi nostri.

Attualmente, grazie a tale attività di selezione, sono disponibili linee di peperone caratterizzate da piante di vigore omogeneo e bacche di colorazione uniforme nella progenie (linee con bacche tutte gialle o rosse).

La pianta è di taglia medio-elevata con buona struttura e resistenza delle ramificazioni in fase di raccolta. Grazie a queste caratteristiche la linea *Peperone Cuneo* ben si è adattata a coltivazioni di pieno campo.

Le bacche, tri-quadrilobate, presentano dimensione medio-elevata con diametri compresi tra 9 e 13 cm. I frutti evidenziano un apice piano e/o leggermente estroflesso mentre, nella zona distale del frutto è normalmente presente il "pedicello" (un prolungamento carnoso apicale della bacca).

La polpa è particolarmente spessa (tra 7 e 11 mm, a seconda dell'epoca di raccolta e della dimensione della bacca). L'elevato spessore della polpa, rende la varietà particolarmente tollerante a stress idrici – ambientali e il frutto ben si presta alla cottura in forno.

Il 70-80% delle bacche mature è di colore giallo; il restante 20-30% è rosso lucente.

Il segno distintivo del *Peperone Cuneo*, in particolare tra la fine dell'estate e l'autunno, è la caratteristica colorazione antocianica della zona apicale, meglio conosciuta come "baffo". Le bacche del *Peperone Cuneo* evidenziano una totale assenza del carattere piccantezza della polpa; solo in alcune situazioni di stress ambientali è possibile riscontrare una leggera presenza di piccante nella polpa.

I produttori ancora oggi selezionano direttamente in campo le piante migliori da cui prelevare il seme. In particolare, viene posta attenzione alla vigoria delle piante privilegiando i soggetti più rustici, con un equilibrato rapporto tra sviluppo vegetativo e produzione.

Le bacche da cui prelevare la semente vengono mantenute in pianta sino al sopraggiungere della piena maturazione; solo allora si procede al taglio del frutto ed alla separazione dei semi dalla polpa.

Nella selezione vengono scartate le bacche che presentano il carattere della "piccantezza", nota in genere poco gradita al consumatore.

I semi vengono essiccati al sole e conservati in ambienti asciutti e freschi; a partire dalla terza decade di gennaio sino a febbraio inoltrato si procede alla semina.

Rispetto alle tradizionali tecniche del “letto caldo”, in uso fino agli inizi degli anni ’90 del secolo scorso, oggi la produzione delle piante avviene in vivai specializzati seguendo le moderne tecniche vivaistiche. Il trapianto del *Peperone Cuneo* si effettua a partire dalla seconda/terza decade di aprile sino alla seconda decade di maggio. Attualmente la coltivazione è effettuata prevalentemente all’interno dei tunnel con protezione plastica mentre si sono quasi azzerate le coltivazioni di pieno campo.

La coltivazione in ambiente protetto, oltre a fornire un anticipo della fase di maturazione, migliora sensibilmente gli aspetti qualitativi delle bacche, rendendoli più rispondenti alle esigenze del mercato.

La pianta viene allevata verticalmente avendo cura di posizionare, durante la fase di sviluppo, dei tutori laterali alle file al fine di mantenere in posizione eretta la vegetazione sino alla fine della raccolta.

La gestione agronomica prevede una serie di interventi di adattamento alla coltura durante l’intera fase di sviluppo vegetativo.

Per quanto riguarda il controllo delle infestanti, si adottano sistemi di pacciamatura del suolo con film in polietilene e/o con teli biodegradabili in grado di contenere lo sviluppo di infestanti durante le varie fasi vegetative. Il controllo dei fitofagi e dei patogeni avviene adottando tecniche di difesa previste nelle norme tecniche di produzione integrata.

Le raccolte iniziano a fine luglio – inizio agosto e proseguono sino all’autunno inoltrato. Gli stacchi sono regolari e si effettuano ogni 6-7 giorni; le bacche vengono staccate dalla pianta quando hanno raggiunto il corretto grado di maturazione e il colore tipico ricopre almeno il 60 – 70% della superficie.

A scopo di promozione e valorizzazione è sorto, nel giugno 2001, il “Consorzio di Tutela e valorizzazione del peperone di Cuneo”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L’intero territorio della provincia di Cuneo, fatta eccezione per il territorio montano con altitudini superiori a 680 m s.l.m.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Peperone Cuneo* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

Il *Peperone Cuneo*, in particolare, può essere commercializzato in cassette in cartone alimentare, in plastica o in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Peperone Cuneo* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Parte del prodotto viene, per un breve lasso di tempo, conservato in celle frigorifere e confezionato presso un centro di condizionamento.

Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 primo riferimento storico legato a questo ortaggio risale al 1915, dove viene citato tra i prodotti commercializzati nel Bollettino Prezzi Mercati Città di Cuneo.

Nei testi storici si riporta una diffusione di “peperone trottole”, nel territorio cuneese, sul finire degli anni ’50, su circa 10 ettari con una produzione che superava i 2.000 quintali di bacche. Il miglioramento di alcune pratiche colturali e la diffusione della tipologia denominata *Peperone Cuneo* – selezionata da alcuni operatori della zona e caratterizzata da un significativo incremento della pezzatura – ha favorito la diffusione della coltura tanto che, nel 1968 (dati riportati nel documento storico “Il peperone Cuneo” di R. Bassi), le superfici investite a peperone nell’areale cuneese avevano raggiunto i 300 ettari con una

produzione di 65.000 quintali.

La coltivazione su larga scala quindi risale alla seconda metà degli anni '60 quando alcuni agricoltori cuneesi individuarono piante di peperone con bacche grandi, dal pericarpo spesso e di forma trilobata (con apice marcatamente estroflesso).

Le piccole dimensioni della pianta e la sua buona rusticità ne favorirono la diffusione in pieno campo.

Le aree di maggior diffusione sono state, dapprima, il Cuneese (fino a Centallo); successivamente l'ecotipo si è diffuso con successo nel Fossanese sino al Braidese.

Le produzioni di pieno campo sono proseguite sino alla fine degli anni '90; successivamente, a seguito di positive esperienze condotte nelle zone tipiche di produzione, si assiste alla migrazione della coltivazione in ambiente protetto con interessanti risposte produttive delle piante associate ad un significativo miglioramento degli aspetti qualitativi delle bacche.

Bibliografia:

AA.VV. (1995, 1997, 1998) – *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*. Supplementi al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura", e al n. 7/97 e 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"

M.Baudino, F.Costamagna, S.Frati "Antichi ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione" Ed Primalpe 2011 – Regione Piemonte

AA.VV. (1984) – *Il miglioramento genetico del peperone con particolare riguardo alla situazione italiana*. Atti convegno 28 – 29 settembre 1984 Asti.

R. Bassi (1969) – *Il peperone di Cuneo. Manuale tecnico pratico per la coltivazione*. Servizio Tecnico Consorzio Agrario Provinciale Cuneo.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE QUADRATO D'ASTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La coltivazione del *Peperone quadrato d'Asti* era particolarmente diffusa nelle aziende astigiane sino alla metà degli anni '90; la perdita di omogeneità e rusticità della semente hanno determinato, in questo ultimo decennio, una significativa contrazione della coltura su tutto il territorio.

Questo ecotipo locale di peperone, afferente alla specie *Capsicum annuum* presentava piante di discreta vigoria vegetativa e buona produttività. Per quanto riguarda il materiale di propagazione, ottenuto un tempo a livello aziendale adottando le tradizionali tecniche del "letto caldo", negli ultimi anni, si era fatto ricorso a piante prodotte da vivaisti specializzati con semina in alveoli o cubetti di torba.

Le piante erano tradizionalmente poste a dimora in pieno campo, ma negli ultimi anni la coltivazione era migrata all'interno dei tunnel con copertura plastica. In entrambi i casi si adottavano sesti di impianto di 90-110 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila e sistemi di tutoraggio delle piante.

La selezione e il mantenimento in purezza dell'ecotipo locale *Peperone quadrato d'Asti* erano condotti all'interno delle singole aziende. Annualmente i produttori selezionavano, in fase di raccolta, alcune piante sane caratterizzate da buona struttura, elevata produttività e buone dimensioni delle bacche. Dai frutti maturi si estraevano i semi che, una volta essiccati, venivano conservati in ambienti freschi e ventilati sino all'impiego.

Trattandosi di una coltura molto esigente di fattori nutritivi, era coltivata normalmente in terreni con buona dotazione di sostanza organica; per migliorare le caratteristiche delle bacche (forma, dimensione e colore) durante il ciclo colturale si effettuavano regolari apporti idrici e fertilizzanti alla coltura.

La maturazione dei frutti era scalare: gli stacchi si susseguivano durante l'estate sino all'autunno quando, con il sopraggiungere del gelo, le piante cessavano ogni attività vegetativa. Le produzioni ottenute si attestavano attorno ai 1,5-2 kg/pianta.

Le bacche presentavano una forma tipica quadrata di elevato calibro; la superficie esterna presentava scanalature evidenti mentre l'attaccatura e l'apice erano significativamente infossati.

Le dimensioni delle bacche erano elevate con rapporto lunghezza/larghezza di 1-1,2; il peso medio si attestava su valori elevati (350-450 g).

La colorazione esterna dei frutti era tendenzialmente rossa o gialla particolarmente intensa e con ottimo contrasto di colore con il verde in fase iniziale di viraggio. In alcune situazioni si poteva evidenziare una leggera piccantezza.

Il prodotto veniva collocato prevalentemente sui mercati regionali e locali (Torino, Asti, Canale).

Nuclei di seme sono a disposizione per eventuali attività di selezione e rilancio della coltivazione tipica dell'astigiano; in presenza di un interesse da parte del mondo produttivo si potrebbe riavviare un'attività di selezione riportando, nel medio breve periodo, la coltura a livelli interessanti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del *Peperone quadrato d'Asti* comprendeva il comune di Asti e tutti i comuni della provincia situati lungo l'asta fluviale del Tanaro.

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

Il prodotto raccolto in campo subiva una selezione e calibratura in magazzino; successivamente si procedeva al confezionamento in appositi imballaggi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Peperone quadrato d'Asti* era oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto era in parte commercializzato sui mercati generali di Torino e Milano e in parte trovava collocazione sui mercati locali.

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

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, in particolare nella zona di Motta di Costigliole e Isola d'Asti, il peperone è stato per decenni una coltivazione privilegiata. Al riguardo, esiste una documentazione relativa a un “concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti” del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione di peperoni da parte di numerosi agricoltori della zona.

Ancora negli anni '60-'70 del secolo scorso, partivano numerosi camion verso i mercati di Torino e Milano. A quei tempi, i coltivatori di peperone erano numerosi e la coltura era redditizia tanto che, ogni anno, si producevano ingenti quantità di peperoni quadrati.

Negli anni '90 alla mostra (che si tiene ancora oggi a luglio ed agosto a Motta) si presentavano non più di una decina di produttori, che garantivano appena la sopravvivenza della varietà.

Oggi la produzione di *Peperone quadrato d'Asti* è stata abbandonata; le aziende hanno dirottato l'attenzione su ibridi commerciali di recente introduzione caratterizzati da maggiori rese ed elevata tolleranza ad alcuni patogeni.

Bibliografia:

Soster M., Latino G., “*Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*” Collana i Quaderni di Agricoltura – Regione Piemonte 1998.

Bordone R., “*Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*”, Editore a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.

Bellone A., *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONI DI CARMAGNOLA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'areale carmagnolese vanta una lunga tradizione nella coltivazione di peperoni. Le ottimali situazioni pedoclimatiche che lo caratterizzano insieme alle buone capacità imprenditoriali degli orticoltori hanno contribuito alla diffusione della coltura. Tra gli anni '50 e '60 dello scorso secolo sono state avviate attività di selezione all'interno di popolazioni di peperone, che hanno condotto a ecotipi di particolare pregio ancora oggi diffusi in molte aziende del territorio.

Una significativa modifica delle tecniche agronomiche applicate alla coltura ha caratterizzato l'ultimo ventennio: dalle colture di pieno campo si è passati agli ambienti protetti, con l'introduzione di tecniche innovative di adacquamento e fertilizzazione. Tutto ciò ha determinato un significativo miglioramento della qualità del prodotto locale, rendendolo sempre più apprezzato dal mercato.

Le varietà di peperone coltivate nel Carmagnolese appartengono a quattro ecotipi autoctoni fenotipicamente e geneticamente distinti tra loro. Accanto a queste varietà di pregio trovano altresì diffusione altre cultivar di diversa provenienza (a bacca quadrata e corno di bue), introdotte negli ultimi anni per fronteggiare meglio le nuove avversità del peperone (tra cui il virus *Tomato Spotted Wilt Virus* trasmesso dal tripide *Frankliniella occidentalis* presente da alcuni anni in Piemonte).

Si riporta una breve descrizione dei quattro ecotipi locali di peperone di Carmagnola.

Quadrato. La tipologia di peperone "quadrato di Carmagnola" presenta bacche a forma quadrata a tre o quattro punte, di grandi dimensioni (diametri ortogonali medi di 12-14 cm, fino a 500 g/bacca). L'apice è fortemente incavato, la polpa è piuttosto spessa (4-7 mm). Le piante necessitano di tutori in campo in fase di allevamento.

Le bacche rosse e gialle presentano un forte contrasto di colore in fase di viraggio: il frutto è pronto per essere commercializzato quando il sovraccolore è esteso su almeno 1/3 della superficie esterna.

I frutti hanno sapore dolce anche se, in particolari situazioni pedoclimatiche e/o di stress ambientali si può evidenziare una lieve piccantezza sulla placenta interna. Il prodotto è ottimo per la cottura.

Lungo o Corno di bue. L'ecotipo locale di peperone corno di Carmagnola presenta piante di elevata vigoria vegetativa con buona struttura. Per assicurare una buona produttività le piante vengono tutorate e sorrette posizionando pali e fili laterali, sino ad un'altezza di 1,5 – 1,8 m.

Le bacche hanno forma conica allungata (dimensioni che variano tra 30-33 cm nei primi palchi e 20-22 nei palchi terminali) con 3-4 lobi. Caratteristiche distintive dell'ecotipo Corno di Carmagnola sono l'epidermide molto sottile e l'elevata aromaticità della polpa, che lo rendono particolarmente adatto al consumo in insalata. Il sapore è dolce e privo di note piccanti. Le bacche sono di colore giallo e rosso, con ottimo contrasto del colore in fase di viraggio. La particolare stabilità del colore rende le bacche adatte alla conservazione e alla trasformazione.

Trottola. Il peperone Trottola di Carmagnola presenta piante di vigoria medio elevata con buona struttura delle ramificazioni. Per assicurare una buona produttività agli investimenti si adottano tecniche di tutoraggio posizionando pali e fili di sostegno laterali alla coltura.

Le bacche si presentano di forma cuoriforme, a tre-quattro lobi, con dimensioni piuttosto grandi. Il "pedicello" terminale rimane integro sino al momento della raccolta. Il colore giallo e rosso mostra ottimo contrasto di colore in fase di inizio e pieno viraggio (esteso su almeno un terzo della superficie esterna).

Il frutto è tendenzialmente dolce, abbastanza aromatico anche se, in situazioni particolari di stress ambientale, possono comparire lievi note di piccantezza.

In relazione al particolare spessore del pericarpo la tipologia Trottola di Carmagnola ben si adatta alla

cottura a forno.

Tumaticot. Le bacche hanno forma tondeggiante fortemente compressa ai poli e presentano una polpa molto spessa. Il colore è rosso vinoso intenso e giallo marcato. Anche in questo caso la commercializzazione del Tumaticot si effettua con almeno 1/3 della bacca colorata.

Le piante presentano una vigoria vegetativa piuttosto scarsa ed è quindi necessario sostenere molto bene la pianta in fase di accrescimento per non incorrere in rotture o scollature dei rami laterali in fase di raccolta. La polpa è dolce benché possano talvolta comparire note piccanti. Il Tumaticot ben si presta alla conservazione in vinacce esauste e alla cottura.

Per il mantenimento in purezza delle quattro linee locali i produttori provvedono ogni anno alla selezione delle bacche da cui estrarre la semente. la scelta del materiale di propagazione prevede una valutazione della vigoria e portamento della pianta, il carico produttivo, forma, colorazione e dimensione della bacca. Particolare attenzione viene posta al fattore “piccantezza” scartando le bacche che evidenziano la presenza di piccante sulle coste interne.

Al termine dell’attività di ricerca le selezioni locali sono state iscritte nel Registro nazionale delle Varietà da Conservazione.

Le cultivar ibride rispondono a questi requisiti:

Tipologie quadrate. Le piante evidenziano una spiccata vigoria vegetativa. Le bacche presentano diametri regolari con rapporto (altezza/diametro trasversale) prossimo a 1, con pezzature inferiori ai valori medi di calibro del Quadrato di Carmagnola e del Trottola. I materiali utilizzati in zona di norma evidenziano tolleranza alle principali avversità (in particolare al TSWV).

Tipologie mezzo lunghe. Si tratta di varietà a bacca semi allungata, caratterizzate da piante di elevata vigoria vegetativa e buona struttura. Le bacche presentano rapporto tra i diametri ortogonali (altezza/diametro trasversale) prossimo a 1,3-1,4; la forma è regolare e lo spessore del pericarpo si attesta su livelli elevati. Si privilegiano, nelle scelte varietali, ibridi caratterizzati da una marcata tolleranza/resistenza alle principali avversità ed in particolare al TSWV particolarmente aggressivo in questi areali di coltivazione a motivo della diffusione sull’intero territorio di coltivazione del peperone carmagnolese del vettore *Frankliniella occidentalis*.

Tipologie “corno di bue – corno di Toro”. Le piante presentano una elevata vigoria vegetativa con ottime potenzialità produttive; le bacche, caratterizzate da pericarpo carnoso, sono in genere più piccole rispetto alla tipologia locale Corno di Carmagnola.

Per la coltivazione dei peperoni locali si prediligono terreni pianeggianti fertili, a tessitura limosa e sabbiosa. In fase di pre-aratura si effettuano abbondanti apporti di sostanza organica al suolo utilizzando letame bovino maturo. Durante la coltura si effettuano ulteriori apporti di elementi fertilizzanti sia in fertirrigazione che localizzati al piede delle piante.

I trapianti si effettuano, in funzione degli andamenti climatici, tra la prima e la seconda decade di aprile in ambiente protetto e dalla prima decade di maggio per le produzioni di pieno campo. Un tempo si utilizzavano piante auto-prodotte in azienda oggi questa tecnica non è più praticata e il materiale di propagazione proviene da vivai specializzati.

Le distanze adottate per la coltivazione di questi ecotipi locali di peperone sono di circa 80-90 cm (riservando le distanze più lunghe per la tipologia Corno) tra le file e 30-40 cm sulla fila.

A partire da tre settimane dopo il trapianto, è possibile effettuare la sarchiatura e la rincalzatura. Altre importanti operazioni colturali che vengono effettuate sono la scacchiatura e la cimatura: con la prima si eliminano i germogli ascellari che sottraggano nutrienti alla pianta, in modo da equilibrare il rapporto vegetazione-produzione; con la cimatura si arresta la crescita in altezza delle piante, favorendo precocità di maturazione e buona pezzatura.

L’irrigazione a goccia, per scorrimento ed a pioggia viene effettuata mediante un numero di interventi variabile in funzione dell’andamento climatico. L’irrigazione viene sospesa almeno 48 ore prima della raccolta, per evitare che i frutti diventino acquosi, insipidi e facilmente deperibili.

Per limitare la diffusione di patogeni dell’apparato radicale si effettuano ampie rotazioni negli

appezzamenti destinati ad ospitare la coltura. Per migliorare gli aspetti qualitativi delle bacche (lucentezza e intensità di colore, regolarità della forma) e per limitare lo sviluppo dei patogeni fungini agenti di alterazioni sulle piante si è andata privilegiando, in questi ultimi anni, la coltivazione in ambiente protetto. Rimangono alcune esperienze di coltivazioni tradizionali di pieno campo limitate, quasi esclusivamente, alle tipologie Corno e Quadrato di Carmagnola.

Trattandosi di specie a maturazione non simultanea, la raccolta è scalare (a partire dalla fine di luglio), tradizionalmente con sacco a spalla e con cesoie (è importante tagliare il peduncolo qualche millimetro sopra il punto di inserimento dello stelo).

La produttività si aggira intorno a 35-40 t/ha in coltura protetta e 25-30 t/ha in pieno campo per la tipologia "Quadrato"; 33-35 t/ha in coltura protetta e 30-32 t/ha in pieno campo per la tipologia "Corno"; 35-40 t/ha in coltura protetta e 25-30 t/ha in pieno campo per la tipologia "Cuneo"; 21 t/ha sia in coltura protetta sia in pieno campo per la tipologia "Tumaticot".

Ultimata la raccolta, il prodotto è trasportato in azienda per la lavorazione (cernita, calibrazione, confezionamento). In minima parte il prodotto locale è destinato alla trasformazione industriale. Per la preparazione di prodotto trasformato e conservato in barattoli (sottaceti), il peperone viene raccolto a completo viraggio di colore, mentre per i mercati locali e/o del nord Italia le bacche vengono staccate quando hanno raggiunto una colorazione su almeno 1/3 della superficie.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Peperone di Carmagnola* comprende il comune di Carmagnola (TO) e alcuni comuni limitrofi della provincia di Torino e Cuneo.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei *Peperoni di Carmagnola* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Peperoni di Carmagnola* vengono raccolti in campo e successivamente sottoposti a selezione e confezionamento presso le sedi delle aziende orticole del territorio.

Il prodotto può essere commercializzato sui mercati locali, parte del prodotto viene venduto direttamente in azienda al consumatore finale e parte viene convogliato sui mercati generali di Torino e Milano e rientra altresì nei canali distributivi della G.D.O locale.

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 peperone, pianta esotica di origine probabilmente sudamericana, venne introdotto in Europa nel secolo XVI e si diffuse rapidamente nelle regioni a clima temperato. All'inizio del secolo scorso, la specie trovò nel Carmagnolese un ambiente pedoclimatico particolare; vennero selezionate varietà autoctone e si ebbe una produzione di elevata qualità che assunse, col tempo, un carattere industriale. Commercializzato in tutta Italia ed esportato all'estero, il tipico *Peperone di Carmagnola* è da decenni il vanto dell'economia agricola locale.

Nonostante la tendenza negativa negli ultimi anni, che ha fatto registrare un decremento delle superfici investite ed un conseguente calo della produzione, rimane ancora oggi il prodotto trainante nello sviluppo del settore orticolo dell'intera zona.

La coltura, in pieno campo o sotto tunnel, produce i primi frutti nel mese di luglio, per concludere la stagione in ottobre. In questo periodo, si svolgono sia il mercato all'ingrosso del peperone, che ha una tradizione ormai cinquantenaria, sia affollati mercati al dettaglio degli orticoltori, che culminano in

settembre con la Sagra del Peperone (giunta orma alla 62^a edizione). In occasione della Sagra, da 40 anni si svolge anche il “Concorso del Peperone” con premi speciali per le migliori bacche.

Il legame tra il territorio e la coltura del peperone è anche testimoniato dalle opere di alcuni artisti che hanno voluto celebrare quello che è diventato, a pieno titolo, l’ambasciatore di Carmagnola nel mondo, opere che sono state raccolte e presentate al pubblico in occasione della mostra “Peperoni”, realizzata nel 1998. Per sostenere il prodotto locale è stato costituito, nel 1998, il “Consorzio Peperone di Carmagnola”.

Bibliografia:

Interviste ai produttori del Consorzio del Peperone di Carmagnola.

Relazione della ditta “Di Vita – Sottoaceti, Sottoli e Specialità”, con sede a Carmagnola, Via Poirino, 13. AA.VV. *Agricoltura. Caratteristiche e produzioni tipiche della provincia di Torino*, Provincia di Torino, 1998.

AA.VV., *Carmagnola una volta*, L.C.L., Busca, 1979;

AA.VV., *Aspetti e protagonisti dello sviluppo economico e sociale di Carmagnola dagli anni '50 ad oggi*, 1997;

Agriteco, *Il Peperone di Carmagnola*, 1997.

Baldi C., *Carmagnola è agricoltura. Guida all’agricoltura carmagnolese*, Comune di Carmagnola, aprile 1999.

Baldi C., Cerruti E., Dominici R., *Spesa in cascina*, Comune di Carmagnola, agosto 1999.

E. Battistelli, *La coltura del Peperone nelle campagne piemontesi*, *Progresso agricolo*, 3, 1957.

Brussino G., Surra G.L., Spanna F., Borlot G., *La difesa integrata del peperone in serra*, *Colture protette*, 10, 1989.

Dominici ed altri, *Peperoni*, Comune di Carmagnola, luglio 1998.

Marocco P., *Il peperone ortalizia di classe*, Paravia, 1960.

Quagliotti L., *Rilievi carpologici su alcune popolazioni piemontesi di peperone*, *Rivista Ortoflorifrutticoltura Italiana* 52, 259-266, 1968.

Baldi C., *Atlante dei Prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino*” Ed Hapax 2003.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PERA MADERNASSA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Pera Madernassa* è una varietà di pere da cottura autoctona del cuneese. Il frutto è di media grandezza, con fossa calicina poco profonda e peduncolo lungo e sottile. La buccia è sottile, liscia con fondo verde scuro che vira al giallo a maturità; talvolta è sfumata di rosso aranciato nella parte esposta al sole; presenta numerose lenticelle evidenti di colore grigio scuro. In ambiente umido e nelle zone di pianura, dove sono frequenti le nebbie al mattino, la buccia si ricopre di aree più o meno ampie di rugginosità, che in qualche caso ne ricopre tutta la superficie. La polpa è lievemente giallognola, molto soda, con profumo tipico. È disseminata di sclereidi (formazioni granulose lignificate), leggermente fastidiose per il consumo fresco, ma apprezzate ed efficaci nel regolare le funzioni intestinali. E' inoltre ricca di sostanze zuccherine e leggermente tannica; per questo motivo, più che per il consumo diretto, si presta per essere cotta o essiccata. Inoltre, la *Pera Madernassa* mostra buone caratteristiche tecnologiche: dalla spremitura a freddo dei frutti si ottiene un succo limpido di eccellente qualità.

La rusticità della *Pera Madernassa* è notevole: questo pregio colturale, unitamente alla fertilità, alla tolleranza alle malattie crittogamiche – in particolare alla ticchiolatura (*Venturia pyrina*) – e alla bontà del prodotto, ha contribuito alla sua diffusione. Accanto ai pereti specializzati costituiti esclusivamente da questa varietà, una parte della produzione deriva ancora da caratteristici vecchi alberi consociati al prato, ai cereali e alla vite. Questi alberi storici, la cui età supera il mezzo secolo, sono stati ottenuti innestando la varietà sul franco (semenzali di pero selvatico) a 1,50-1,80 m di altezza. Le forme di allevamento sono in volume – sia a vaso che a piramide tronca – che permettono la consociazione con colture erbacee. La densità di impianto è di 200 – 300 alberi/ettaro, che può scendere a 100 negli impianti a filari radi intercalati da colture consociate.

Negli ultimi due decenni del secolo scorso si sono diffusi impianti intensivi sui terreni pianeggianti e irrigui della Valle Grana. La dimensione delle piante è contenuta grazie all'innesto su cotogno cui la varietà risulta particolarmente affine. È così possibile realizzare forme di allevamento in parete ad altezza contenuta. Tali architetture del pereto favoriscono per un verso la permeabilità della chioma alla luce, migliorando le caratteristiche qualitative dei frutti, dall'altro consentono una riduzione dei costi di potatura e raccolta. Con tali forme di allevamento (palmetta, spindel, etc.) la densità di impianto raggiunge 1.000 – 1.200 alberi/ettaro.

La produzione di *Pera Madernassa*, in impianti in piena produzione, coltivati sia su franco che su portinnesti nanizzanti, può raggiungere 40 t/ettaro. L'epoca di raccolta varia in funzione dell'andamento stagionale così come delle diverse condizioni ambientali (area collinare o pedemontana); indicativamente inizia nell'ultima decade di settembre e si conclude ad inizio novembre.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Pera Madernassa* è una delle poche varietà di pero di cui è dimostrabile l'autoctonia nel cuneese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pere rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. La *Pera Madernassa*, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti in uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Pera Madernassa* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 pianta originaria nacque infatti da un seme di libera impollinazione in un appezzamento della Cascina Gavello della Borgata Madernassa, che sorge su di una collina esposta a levante tra i paesi di Guarene e Castagnito. La cultivar ha dunque assunto il nome del toponimo: Madernassa. La data di nascita si può stabilire con buona approssimazione, se si pensa che la pianta madre fu abbattuta nel 1914, quando aveva circa 130 anni. Quando cominciò a portare i primi frutti, il proprietario poté apprezzarne la bontà e quando l'albero si dimostrò rustico e vigoroso, provvide a propagarla sovrainnestandola su alcuni peri. Ben presto i pregi colturali e qualitativi della varietà furono conosciuti dai vicini che la moltiplicarono nei loro poderi e così a poco a poco si estese in tutto il territorio albese. La Madernassa è coltivata nell'Albese e più in generale nel Cuneese fin dal XIX secolo. Fu descritta per la prima volta da Cavazza nel 1908, il quale ne illustrò la rusticità, la produttività e la lunga vita. Nel 1927 la varietà fu portata all'attenzione dei frutticoltori per merito del Boni, che in occasione del Convegno nazionale di frutticoltura di Lugo di Romagna ne consigliava l'adozione anche in altre province dell'Italia settentrionale.

In un primo tempo la varietà fu conosciuta con il nome di Gavello. Per quanto riguarda la sua origine genetica, è opinione diffusa che derivi da un incrocio naturale (libera impollinazione) della varietà Martin Sec. Di questo parere fu anche il Cavazza (1908), il quale osservò attentamente il portamento e i caratteri morfologici e istologici dei rami, delle foglie e dei fiori delle due varietà. Fin dall'800 veniva commercializzata in tutta Europa per il suo intenso sapore e per la predisposizione come pera da cuocere, caratteristiche gradite, in particolare, ai mercati inglesi e tedeschi.

La *Pera Madernassa* è oggi presente sporadicamente in tutti gli ambienti a vocazione frutticola della provincia di Cuneo, risale le vallate alpine e vanta una presenza costante nei frutteti famigliari. La coltivazione si è però concentrata in due aree distinte, entrambe ad elevata vocazionalità.

La prima è il territorio di origine: il Roero, in particolare i Comuni di Canale, Baldissero, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Santo Stefano Roero, Sommariva Perno, Vezza d'Alba, etc. I pereti sono distribuiti sulla fascia mediana dei rilievi collinari, mentre lasciano alle drupacee – pesco, albicocco in particolare – la parte sommitale. La rusticità della *Pera Madernassa* consente infatti di sfuggire al rischio di gelate primaverili, che aumenta al scendere dell'altimetria. Viceversa i terreni della fascia intermedia mantengono una più elevata dotazione idrica nel corso dell'estate, ciò che consente un regolare accrescimento dei frutti anche in annate siccitose. Nel profilo geologico dei terreni del Roero, più recente di quello della Langa, prevale la sabbia mescolata all'arenaria, roccia fragile sedimentaria di origine stratigrafica marina, con ricchezza di calcare e di argilla. La disponibilità di calcio, fosforo, potassio e di svariati microelementi, anche se vi è una certa povertà di sostanza organica, favorisce la buona coltivazione della Madernassa.

La seconda area di elezione è la bassa Valle Grana, in particolare i terreni pianeggianti dei Comuni di Valgrana e Caraglio. L'ambiente pedemontano, ad altimetria elevata (600 – 700 m s.l.m.) caratterizzato da estati fresche ed accentuazione delle escursioni termiche giorno/notte nel periodo precedente la raccolta, conferisce struttura e consistenza alla polpa, migliorandone la serbevolezza, ma anche la tenuta alla cottura. Qui i terreni sono di origine alluvionale, franco-sabbiosi, dotati di una buona regimazione idrica, sia per la favorevole distribuzione delle precipitazioni, sia per la disponibilità irrigua di acque di torrente. L'attuale superficie coltivata a *Pera Madernassa* si aggira intorno a 70 ettari nel Roero e 40 ettari nella Valle Grana. Se ne ottiene una produzione complessiva di circa 2.500 t. Nel Roero la produzione di *Pera Madernassa* si è strutturata in una filiera che fa capo al Mercato ortofrutticolo del

Roero di Canale d'Alba. Dispone di cooperative ortofrutticole, quali la Cooperativa Roero Ortofrutta, che ne curano le operazioni di cernita, confezionamento e distribuzione, offrendo le *Pere Madernassa* nel contesto di una vera e propria vetrina del territorio.

Bibliografia:

Carlone R., 1950. *La pera "Madernassa"*. In "L'Italia agricola", 7, pp.11.

Baldini E., Scaramuzzi F., 1957. *Contributo allo studio delle cultivar di pero. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto*. In "La coltura del pero in Italia". Numero speciale della Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana, 82 (XLI): pp. 255-342.

Carlone R., 1958. *Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo*. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Morettini A., E. Baldini, F. Scaramuzzi, L. Mittenpergher, 1967. *Monografia delle principali cultivar di pero*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, pp. 412.

Bellini E., 1978. La coltivazione del pero in Italia. L'Informatore Agrario, pp. 81.

Nicotra A., Cobianchi D., Faedi W., Manzo P., 1979. *Monografia di cultivar di pero*. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma: pp. 91.

Giordano L., Bassi R., 1980. *Ampule e Madernassa, cento ricette per scoprire un paese*, Ed. Primalpe, 7: 7-30.

Bruno E., 1983. *Indagine sul germoplasma del pero nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermentagna e Pesio*. Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 139.

Latino G. 1990. *Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale*. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 214.

AA.VV., 1994. *Elenco delle cultivar autoctone italiane*. Consiglio Nazionale delle Ricerche Delfino Editore: pp. 153.

Radicati L., Martino I., Vergano G., 1995. *Apple and pear cultivars of Piemonte (Italy) in pomological descriptions of 18th and 19th centuries*. Acta Horticulturae, 391: 273-282.

AA.VV., 1997. *Alterne fortune della "Madernassa". Ritorna una vecchia gloria?*, Il Coltivatore Cuneese, 15 marzo.

Pellegrino S., 2000. *Le colture frutticole*. Estratto da "Cuneo Frutta", a cura delle Camera di Commercio Cuneo: p. 14.

Radicati L., Casavecchia L., 2003. *Antiche cultivar di pero in Piemonte*. Supplemento al n. 37 di "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura": 42-43.

Bellini E., L. Natarelli, 2007. *Miglioramento varietale*. In "Il Pero". Bayer Crop Science, pp: 238-269.

AA.VV., 2008. *Pero*. In "Frutta e ortaggi del Piemonte". Torino, Regione Piemonte, pp: 16-17.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PERE MARTIN SEC****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Le *Pere Martin Sec* sono le pere da cuocere per eccellenza, note ed apprezzate ben oltre i confini regionali. Si tratta di una famiglia di pere originatesi, perlopiù per libera impollinazione, dalla varietà “capostipite” Martin Sec. Anche le origini della Pera Madernassa – l’altra illustre pera da cuocere – riconducono al Martin Sec, benché quest’ultima si discosti pomologicamente dal tipo originario più delle altre discendenti, tanto da meritare una trattazione a parte.

Il nome delle *Pere Martin* si deve alla loro epoca di maturazione: le *Pere Martin Sec* maturano intorno alla terza decade di ottobre, ma spesso la raccolta si protrae fino all’11 novembre, la festa di San Martino che segna la fine della annata agraria. Nel tempo si sono tuttavia originate declinazioni della tipologia “martin” anche a maturazione estiva: è il caso del *Martin Sec Estivo* e di *San Giovanni*. Come già accennato, la particolare predisposizione alla cottura è il comune denominatore delle pere martin. Cuocendo, la polpa soda e consistente si intenerisce al punto giusto: si fa morbida senza disfarsi. Le piccole dimensioni dei frutti ne agevolano una cottura rapida ed omogenea ed è per questo che le *Pere Martin Sec* – il più piccolo di tutta la famiglia – è indiscutibilmente la migliore *pera martin*. Anche la buccia, spessa e rugginosa, fa la sua parte: resiste bene alle alte temperature del forno, raggrinzisce senza sfaldarsi.

Si riporta di seguito una sintetica descrizione delle diverse Pere Martin.

Martin Sec (Martin Secco). Si tratta di una varietà molto nota in tutt’Italia e anche in Francia. Sulle sue origini le opinioni sono discordi: secondo Galesio (1817) sarebbe originaria delle Alpi piemontesi e da qui si sarebbe diffusa in Italia e Francia; viene però citata in opere pomologiche francesi già a partire dal XVI secolo come originaria della Champagne (*Leroy, Mas*). Anticamente era conosciuta come Pera di San Martino o Pera Martina e se ne riportano molti sinonimi: *Martin Sec d’hiver, Cannellino, Cavicchione, Garofala, Garofolino, De Saint Martin, Roggia, Rousselet d’hiver*, denominazioni assunte nelle diverse regioni in cui la varietà si è diffusa. La buccia dei frutti di Martin Sec è completamente rugginosa, talvolta con sfumature rossastre nelle zone di coltivazione altimetricamente elevate e nelle parti della chioma più esposte ai raggi solari. La polpa, bianco-giallastra, è poco succosa, soda e granulosa, dal sapore estremamente dolce. I frutti, molto serbevoli, si raccolgono nella terza decade di ottobre e maturano in fruttajo da fine dicembre a marzo. La varietà non è affine al cotogno; è tradizionalmente innestata su “franco”, il portinnesto originato dai semi di peri selvatici.

Martinon (Martinone). Varietà derivata dal Martin Sec, deve il suo nome alla notevole pezzatura dei frutti, se confrontata con quella del Martin Sec. La denominazione Martinone non è univoca, talvolta è confusa con il Martin doppio e non si può escludere con certezza che si tratti della stessa entità. Come detto, i frutti hanno grossa pezzatura e buccia color bronzo completamente rugginosa; la polpa è consistente e granulosa, dal sapore dolcissimo. Tradizionalmente veniva consumata cotta, benché di qualità non equiparabile a quella del Martin Sec o della Madernassa. Si raccoglie intorno alla seconda decade di ottobre e matura in fruttajo tra dicembre e marzo. La cultivar è nota anche con i sinonimi di *Bagnola e Cannellina Tonda*.

Martin Dobi (Martin doppio). Il nome riferisce delle sue dimensioni: sensibilmente superiori (doppie) a quelle del Martin Sec. 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.

Martin Berton (Martin Bertone). Di piccola pezzatura, il frutto ha buccia e polpa di colore giallo. La superficie esterna è completamente rugginosa. Al palato la polpa è dolce e aromatica, connotata da una

considerevole presenza di sclereidi. Un tempo era diffusa in tutto il Piemonte occidentale (in particolare ai confini tra le province di Cuneo e Torino); oggi la sua presenza è molto limitata.

Martin Bianco (Martin Bianco). Questa antica varietà Martin Sec-simile deriva il nome dal colore bianco crema della polpa, che la distingue dalle altre pere della stessa tipologia. L'epicarpo del frutto è giallo e completamente rugginoso. La granulosità della polpa è lieve, il sapore buono e profumato, la consistenza compatta e croccante.

Martin d'l Bòso. Ha dimensioni leggermente superiori rispetto al Martin Sec. Il nome della varietà è un probabile riferimento al biancospino, *bòsso* o *bòso* in lingua piemontese. Anticamente infatti il pero veniva innestato anche sul biancospino (*Crataegus spp.*), spontaneo e comodamente disponibile intorno alle cascine lungo le siepi. Come portinnesto, il biancospino dà origine a piante di pero dal vigore contenuto, ma che entrano presto in produzione. E' una specie molto pollinifera, cosicché le piante innestate presentano un aspetto curioso di alberi bi-membri (pero/biancospino), con un cespuglio basale di rami spinescenti: i peri con le spine! La buccia del *Martin d'l Boso* si presenta gialla e rugginosa. La polpa è bianca, granulosa e aromatica.

Martin d'la Sala (Martin della Sala). È una varietà selezionata a partire da Martin Sec nel comune di Barge, in Borgata Sala (da cui il nome). La pezzatura del frutto è media; il colore di fondo giallo e la rugginosità estesa all'intera superficie. La polpa è molto dolce e aromatica, piuttosto granulosa al palato. Oggi ne rimangono pochi esemplari.

Martin d' Saluse (Martin di Saluzzo). Si distingue dalle precedenti varietà per la granulosità meno pronunciata e la scarsa dolcezza della polpa. Un tempo molto diffusa nel territorio di Saluzzo – cui deve il nome – è oggi quasi completamente scomparsa.

Supertin (Supertino). Il nome della varietà deriva dalla famiglia di frutticoltori che la scoprì all'inizio del '900. Fu Francesco Supertino a selezionare la varietà da un semenzale di Martin Sec presso la propria cascina in via Garibaldi a Lagnasco (CN). Il pronipote Francesco racconta di come la sua famiglia si trasferì nel 1950 a Savigliano, in frazione Solere, portando con sé anche la varietà di pero. Oggi Francesco Supertino è titolare di un'azienda agricola a Savigliano (in Strada S. Salvatore) dove sono ancora presenti piante di *Supertin*, innestate su cotogno e molto produttive. I frutti, più grandi del Martin Sec, sono ottimi aspersi di vino rosso e cotti al forno. La buccia ha colore di fondo giallo velato da un tenue sovraccolore rosso ed è completamente coperta da rugginosità. La polpa è bianca e poco granulosa, dolce e profumata.

Ciat. Si tratta di una varietà originaria di San Maurizio, una frazione del comune di Bagnolo (CN) selezionata all'inizio del '900 dal Sig. Marconetto (Latino, 1990). Per questo motivo è nota anche come *Marconet*. Si raccoglie intorno alla seconda decade di ottobre e matura in fruttajo tra novembre e febbraio. I frutti, molto serbevoli, sono di media pezzatura; la buccia verde-giallo è rugginosa e punteggiata di numerose lenticelle; talvolta compaiono leggere sfumature rosa. Anche in questo caso la polpa è soda, compatta e granulosa.

In alcuni casi è possibile individuare veri e propri frutteti, benché di modeste dimensioni; è il caso, perlopiù, del *Martin Sec*. Spesso però si tratta di piante sparse, distribuite nei cascinali, lungo le siepi. Offrono una produzione destinata al consumo familiare o poco più. Si tratta di un'interessante produzione di nicchia, che merita di essere preservata e valorizzata, affinché non se ne perdano tracce e ricordi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Pere Martin* sono presenti in tutto il territorio pedemontano della provincia di Cuneo: dal Saluzzese alla Valle Pesio, dalla Valle Gesso alla Valle Vermenagna fino all'Alta Langa.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pere rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le *Pere Martin*, in particolare, possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti in uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale

plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Pere Martin* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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'aspetto "povero" e "rugginoso" delle *Pere Martin* evoca a ragione l'immagine di frutto rustico e antico. Da secoli note e diffuse allo stato spontaneo nelle aree pedemontane del Cuneese, le pere martin fanno la loro comparsa in letteratura già nel XVI secolo (Estienne, 1530). Secondo alcuni autori il Martin Sec sarebbe originario della regione francese di Champagne, secondo altri delle Alpi Piemontesi (Cozie e Marittime). In ogni caso, l'area della prima diffusione sono entrambi i versanti alpini: Piemonte e Savoia. Nel corso del tempo, l'uomo ha di volta in volta individuato e propagato le più interessanti tra le innumerevoli varianti originatesi per via naturale dal Martin Sec. Il volgere del XIX secolo fu l'epoca di maggior fermento in tal senso; molte cultivar della tradizione – non solo di pero – si originarono in quegli anni grazie all'opera di chi, come Francesco Supertino, osservando la natura e i suoi frutti, seppe coglierne e preservarne le espressioni migliori. E così che ancora oggi possiamo conoscere, apprezzare e gustare le Pere Martin. In molti casi la memoria storica si affida ancora oggi alla trasmissione orale. La rusticità le rende oggi interessanti perché ideali per allestire pereti a conduzione biologica – sono naturalmente poco sensibili alle più comuni avversità del pero e richiedono quindi un numero ridotto di interventi di difesa – ricercate dal mercato contemporaneo, sempre più orientato alla riscoperta di frutti di antica memoria, buoni e salubri.

Bibliografia:

- AA.VV., 1994. *Elenco delle cultivar autoctone italiane*. Consiglio Nazionale delle Ricerche Delfino Editore: pp. 153.
- AA.VV., 1997. *Alterne fortune della "Madernassa". Ritorna una vecchia gloria?*, Il Coltivatore Cuneese, 15 marzo.
- AA.VV., 2001. *Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA*, Vol. I. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: pp. 643.
- AA.VV., 2003, *Pomacee e Altre Specie Frutticole*, Vol. II in: *Il germoplasma frutticolo in Italia*. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: pp. 1192.
- AA.VV., 2008. *Pero*. In "Frutta e ortaggi del Piemonte". Torino, Regione Piemonte, pp: 16-17.
- Baldini E., Scaramuzzi F., 1957. *Contributo allo studio delle cultivar di pero. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto*. In "La coltura del pero in Italia". Numero speciale della Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana, 82 (XLI): pp. 255-342.
- Bellini E., 1978. *La coltivazione del pero in Italia*. L'Informatore Agrario, pp. 81.
- Bellini E., Ntarelli L., 2007. *Miglioramento varietale*. In "Il Pero". Bayer Crop Science, pp: 238-269.
- Bruno E., 1983. *Indagine sul germoplasma del pero nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermentagna e Pesio*. Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 139.
- Carlone R., 1950. *La pera "Madernassa"*. In "L'Italia agricola", 7, pp.11.
- Carlone R., 1958. *Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo*. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.
- Giordano L., Bassi R., 1980. *Ampule e Madernassa, cento ricette per scoprire un paese*, Ed. Primalpe, 7: 7-30.
- Latino G. 1990. *Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale*. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 214.

Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittenpergher L., 1967. *Monografia delle principali cultivar di pero*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, pp. 412.

Nicotra A., Cobianchi D., Faedi W., Manzo P., 1979. *Monografia di cultivar di pero*. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma: pp. 91.

Pellegrino S., 2000. *Le colture frutticole*. Estratto da “Cuneo Frutta”, a cura delle Camera di Commercio Cuneo: p. 14.

Radicati L., Martino I., Vergano G., 1995. *Apple and pear cultivars of Piemonte (Italy) in pomological descriptions of 18th and 19th centuries*. Acta Horticulturae, 391: 273-282.

Radicati L., Casavecchia L., 2003. *Antiche cultivar di pero in Piemonte*. Supplemento al n. 37 di “Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura”: 42-43.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PERE DELLE VALLI DI LANZO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Fra le varietà estive *Brut e bon d'istà* e *Prussotin dla Giòia* hanno ottime caratteristiche organolettiche, ma pezzatura ridotta. Merita di essere menzionata anche *Pruss dël bur*, l'unica varietà estiva ad avere ancora una discreta diffusione. Le cultivar a maturazione estiva sono quelle che hanno subito maggior "erosione genetica" nel tempo per la forte concorrenza di altre specie frutticole.

Tra le varietà di pere a maturazione autunnale le migliori dal punto di vista qualitativo sono *Airola Maria* e *Campagna*, che però hanno una diffusione limitata. Più note e diffuse sono invece *Pruss dl'eva* e *Cheussa ëd dòna rossa*.

Airola maria. La varietà è stata individuata in frazione Case Magnetti di Lanzo. La buccia è liscia, color giallo paglierino con macchie di ruggine; la polpa bianca e fondente, è molto succosa e ha un sapore delicato. La granulosità è lieve e ben distribuita. I frutti, dopo la raccolta a metà settembre, si conservano per circa 50 giorni. E' una delle migliori varietà di pero presenti in zona.

Camagna. Si tratta di una varietà poco diffusa nonostante le riconosciute caratteristiche organolettiche. Sembra essersi originata da una località del comune di Lanzo chiamata Camagna. A Coassolo viene in genere chiamata Gostin, dal nome del frutticoltore che l'ha diffusa. I frutti sono piccoli con buccia liscia di colore verde-giallo, talvolta parzialmente ricoperta di rugginosità. La polpa è bianca, fondente e succosa con abbondante presenza di sclereidi. I frutti maturano intorno a metà settembre e si conservano per un paio di settimane. Le pere Camagna sono per lo più destinate alla produzione di confetture e succhi di frutta.

Ciatin. Il nome *ciatin* – gattino – deriva dal soprannome "*quelli del gatto*", dato a una famiglia di Bogno (borgata di Coassolo) che con ogni probabilità ha il merito di averla individuata per prima. I frutti sono piccoli, con buccia spessa e liscia – talvolta lievemente rugginosa nella zona peduncolare – con colore di fondo verde-giallo. La polpa, di colore bianco crema, è succosa e fondente, dal sapore dolce e leggermente acidulo. La granulosità è scarsa e comunque ben distribuita. I frutti vengono raccolti a metà ottobre e si conservano in fruttai fino a inizio gennaio.

Brut e bon d'istà. Con il nome *Brut e Bon d'Istà* (letteralmente brutti e buoni d'estate) vengono indicati frutti che sono brutti a vedersi ma buoni a mangiarsi. Tale denominazione viene attribuita anche ad altra frutta locale, tra cui altre varietà di pero, che maturano a fine estate, con caratteristiche più o meno simili. I frutti sono molto piccoli e manifestano per lo più forma sferoidale. La buccia è ruvida e spessa, con colore di fondo uniforme verde o rossiccio e rugginosità marcata. La polpa è di colore crema, traslucida, dolce e fondente. I frutti maturano a partire da fine agosto fino a metà settembre e sono caratterizzati da scarsa serbevolezza.

Pruss dl'eva. Si tratta della varietà di pero più diffusa in valle. Molto conosciuta e da sempre presente nelle Valli di Lanzo, deve il suo nome all'elevato contenuto d'acqua dei frutti (*pruss dl'eva* significa infatti "pero dell'acqua"). I frutti sono piccoli e piriformi.

La buccia è ruvida, di colore giallo-verde sfumato di rosso. La polpa, bianca e lucida, è succosa e ha un sapore equilibrato. La granulosità è piuttosto diffusa. I frutti maturano tra la metà e la fine di ottobre e si conservano per circa un mese. La buona produttività e soprattutto la freschezza della polpa ne fanno una delle varietà più apprezzate e commercializzate a livello locale. I frutti erano un tempo destinati anche alla produzione di sidro.

Cheussa ëd dona ròssa. Si tratta di una varietà di pero tra le più diffuse nelle Valli di Lanzo e tra le più interessanti tra quelle a maturazione invernale. L'origine della Coscia di Donna Rossa è sicuramente da ricercare fuori dall'area di indagine, anche se la cultivar è qui presente da molto tempo. I frutti hanno buona pezzatura. La buccia è leggermente ruvida, di spessore medio, opaca, con colore di fondo giallino

tendente al rossastro ricoperta quasi totalmente di rugginosità rossastra. Le lenticelle sono numerose, evidenti solo nelle zone rugginose. La polpa è bianco crema, lucida, tenera, fondente, molto succosa, non profumata, di sapore dolce-acidulo, leggermente astringente, molto gradevole. La granulosità, sotto forma di grosse sclereidi, è per lo più distribuita intorno al torsolo. Il torsolo, di media grandezza, contiene 8-10 semi. Mediamente lunghi 9,5 mm e larghi 4,5 mm. Il residuo secco rifrattometrico è 13,4 °B. i frutti vengono raccolti a partire da metà ottobre e maturano dopo circa un mese. In fruttajo si conservano bene fino a gennaio. La tendenza ad ammezzire è scarsa. I frutti sono di bell'aspetto per le notevoli dimensioni e le elevate caratteristiche organolettiche. Hanno in genere buona resistenza a manipolazioni.

Cheussa ëd dona bianca o verde. Varietà piuttosto diffusa e da tempo presente nella zona, anche se non autoctona. La "Coscia di donna bianca o verde" non ha nulla in comune con la "Coscia di donna rossa", a parte l'epoca di maturazione. Le piante, mediamente vigorose, sono produttive, ma tendenti all'alternanza se non opportunamente potate.

Molte altre sono coltivate (un'indagine ne ha "riscoperte" complessivamente una ventina) tra le quali ancora: **Prusutin 'd la Gioia, Barutello Rino, Brut e Bon d'otogn, Bernagion Busiard**, ed altre. Le pere non subiscono alcun trattamento né in campo (anche se la coltivazione non è dichiaratamente biologica), né durante la conservazione.

La cultivar di pera 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 pera nelle Valli di Lanzo è compresa in una fascia altimetrica tra i 400 e gli 800 m s.l.m. e comprende, essenzialmente, i comuni di bassa e media valle.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pere rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le *Pere delle Valli di Lanzo*, in particolare, possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Pere delle Valli di Lanzo* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 pericoltura ha rappresentato già nel passato una realtà tradizionalmente ed economicamente meno rilevante. Esistono tuttavia ampie testimonianze bibliografiche della coltivazione di antiche varietà in valle.

L'inizio del recupero delle varietà locali e dell'avvio di una vera e propria pericoltura specializzata in valle avvenne nei primi anni del '900 (dal nonno degli attuali coltivatori Ughetto). In quegli anni nacque la storica azienda agricola che ancora oggi coltiva mele, combinando l'utilizzo e la valorizzazione delle antiche varietà con le tecniche colturali più recenti.

I più diffusi erano i "pruss bernagion", che si raccoglievano a settembre. I frutti, meno serbevoli, si vendevano in genere prima delle mele ed erano utilizzati soprattutto come pere da cuocere.

Bibliografia:

Mattirolo O., 1917. *La frutticoltura in Piemonte nella storia, nell'arte e nei suoi rapporti colla Reale*

Accademia di Agricoltura di Torino. In: Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnier Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino: 13-56.

Hausmann G., 1931. *L'ortofrutticoltura in Piemonte*. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino. Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24.

Breviglieri N., 1950. *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Breviglieri N., Solaroli V., 1950. *Indagine pomologica: descrizione e indagini sulle varietà di mele e di pere*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Carlone, 1955. *Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte*. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.

Bounous G., 1980. *Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'Arco alpino piemontese*. Acc. Agr. Di Torino,,: 313-318.

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

Bounous G., 1995. *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte: melo*. Monografia, Regione Piemonte: I parte 1995 (supplemento 6 di "Piemonte Agricoltura"; II parte, 1997 (supplemento 7 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura").

AA.VV., 1996. *Il museo della frutta*. Umberto Allemandi Edizioni, Torino, pp.126.

Bounous G., Peano C., Beccaro G.L., 2001. Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola in Piemonte. Annali Acc. Agricoltura Torino, vol. 143: 117-125.

Me G., 2005. *L'evoluzione della frutticoltura in Piemonte nel XX secolo*. In: Atti convegno di studio "Per un museo dell'agricoltura in Piemonte: VII – Il Novecento del cambiamento. Tecnologia ed evoluzione del mondo contadino in Piemonte: 75-91.

AA.VV. *Antiche cultivar di melo in Piemonte*, 2006. In *Agricoltura & Ricerca - Regione Piemonte*.

Bounous G., 2006. *La frutticoltura di monte e i valori delle specie da frutto nell'ambito delle risorse naturali, dell'economia e del turismo*. In: "Le nuove frontiere dell'agricoltura".

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE AUTOCTONE DEL PIEMONTE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il pesco predilige ambienti mediterranei; è infatti sensibile ai freddi invernali, così come alle gelate primaverili. Eppure in Piemonte – ai limiti altitudine/latitudine nord della specie in Europa – con clima continentale, ma temperato per la protezione della cerchia alpina, i peschicoltori hanno saputo ricavare gli habitat adatti alla specie. Hanno scelto gli ambienti meno esposti alle gelate, i terreni alluvionali sciolti e profondi, adatti all'apparato radicale del pesco.

Le Pesche di Baldissero Torinese sono ottenute da selezioni locali; in alcuni casi sono indicate con il nome generico di “pesche di vigna”, in altri derivano da innesti introdotti a Baldissero in anni precedenti alla prima guerra mondiale.

Il periodo della raccolta si concentra tra la metà di luglio e l'inizio di agosto. Le Pesche di Baldissero presentano una rapida evoluzione della maturazione; il frutto è delicato e poco serbevole.

Le pesche di vigna sono popolazioni autoctone, selezionate nel tempo a partire da selvatici, in funzione di particolari caratteri organolettici e all'adattabilità ambientale.

Si ha memoria di numerose selezioni dai nomi dialettali o con etimologia riconducibile alla caratteristica principale. È il caso della cosiddetta pesca del vino, il cui nome ricorda la polpa dal tipico colore rossastro. Tradizionalmente erano coltivate in consociazione con la vite o negli orti familiari, un tempo particolarmente importanti nell'economia locale.

Tutte le selezioni sono riconducibili al cosiddetto gruppo “Pesche della Vigna” (*Persi d'la vigna*), molto conosciuto e rinomato in tutto il Piemonte. Le pesche della vigna sono da sempre ritenute sinonimo di frutto di elevata qualità gustativa, dal sapore particolarmente accattivante. Ciò è dovuto al fatto che erano storicamente coltivate a ridosso dei vigneti, tradizionalmente coltivati nei terreni con miglior esposizione e vocazionalità alla qualità (elevato tenore zuccherino, sviluppo di aromi tipici).

Fra le “**pesche di vigna**” sono ancora oggi riconosciuti e presenti in pieno campo:

Persi d'l vin. La buccia è colorata di rosso con striature gialle, la polpa – anch'essa di color rosso intenso – è connotata da un sapore particolarmente dolce. La maturazione è contemporanea al periodo della vendemmia.

Piccola pesca o Persi limun servai. Il frutto è piccolo e, a maturazione, assume colore giallo intenso; è molto profumato, poco dolce ma aromatico.

Limunin. Il frutto è allungato e la forma ricorda quella di un limone; il colore della buccia è giallo con sfumature rosa, il sapore è molto dolce e matura a metà agosto. La polpa soda le rende speciali per preparare uno dei più tradizionali dessert piemontesi: le pesche ripiene, farcite di cacao e amaretti e cotte al forno.

È possibile rinvenire in zone una serie di peschi selvatici, non classificati e non riconducibili alle tipologie sopradescritte, accomunati da una caratteristica buccia giallo chiaro che racchiude la polpa biancastra.

Tra quelle non annoverate nel gruppo di *Persi d'la vigna* troviamo **Fior di maggio**, a maturazione precoce; **San Giovanni**, che matura nella seconda decade di giugno; **Golden**, dal frutto allungato e **Vitu** (a pasta bianca e buccia rossa), che maturano entrambe ad agosto.

Le Pesche di Canale sono frutti dall'elevato profilo sensoriale, risultato di un processo ultracentenario di interazione tra il territorio del Roero, la passione dei suoi frutticoltori e la plasticità della specie pesco. Il territorio ha svolto nel corso dei secoli una naturale selezione del materiale genetico più adatto alla

collina roerina, che si traduce in un paniere composito e variegato, con alcuni tratti comuni di fondo. Le varietà autoctone sono infatti accomunate da buona rusticità, tolleranza alle più comuni avversità e spiccata adattabilità alle difficili condizioni di collina. Il territorio predilige ancora oggi le pesche rispetto alle nettarine

Sin dagli albori dunque la peschicoltura del Roero dimostrò la capacità di far coesistere in un connubio vincente l'antico e il moderno, segnando i primi passi di un'attività produttiva solida e dinamica. Se si guarda indietro all'origine, si coglie una vera e propria "cultura del pesco": sono emblematici i caratteristici nomi attribuiti alle varietà di pesche di origine locale che ricordano talvolta i soprannomi dei loro scopritori, come la *Rachele*, detta anche *Regina* per la sua bellezza, la *Cisi* di Vezza d'Alba e la *Mercandini*; o i periodi di maturazione (la *S. Anna*, la *Seconda* cosiddetta perché matura dopo la *S. Anna*, la *S. Michele* e la *S. Martino*); o ancora figure o fatti eccezionali quali la *Lenin* di Castellinaldo e la *Repubblica di San Rocco* di Montaldo Roero. Tra le più note e diffuse meritano di essere citate la *Caprone* (molto coltivata a Canale), la *S. Rocco* o *Incarne* (molto apprezzata nella borgata S. Rocco di Canale), la *Giambus* di S. Stefano Roero, la *Patronet* di Vezza d'Alba, la *Cravé* e la *Moscatelli*. Ma era molto diffusa anche l'usanza di ribattezzare le varietà di importazione, per cui il *Victor* è detto localmente "Maggiorino", l'*Amsden* "S. Giovanni", il *Trionfo* "Giallo e Rosso", il *Waddel* "Vitu", lo *Slappy* "Giallo d'agosto" o "Giallo del puret" (*Bertello L.*, 1985).

Sono frutti di modeste dimensioni, buccia spessa e tomentosa, di colore tenue. La polpa è soda, spiccagnola, connotata da un tipico retrogusto amarognolo. La gamma di colori spazia dal bianco venato di rosso al rosso uniforme, intenso, quasi vinoso. Si tratta perlopiù di varietà a maturazione tardiva. Ma ai nomi storici della peschicoltura di collina (*S. Anna*, *S. Michele*, *Beichme Bin*, *Prete*, *Giallo del Poretto*, *Badoglio*, *Begnin*, *Botto*, *Lenin*, *Repubblica*, *Tabalet*) si affiancano oggi cultivar di recente introduzione che contribuiscono a rafforzare l'offerta varietale. Per questa ragione sulle colline attorno a Canale è possibile trovare anche impianti di varietà di recente introduzione che ben si adattano all'ambiente e rispondono alle esigenze del consumatore contemporaneo.

Prevalgono gli impianti a vaso, che facilitano la raccolta e le operazioni colturali da terra. La potatura viene eseguita sia in inverno (su piante in riposo vegetativo) sia a inizio primavera (con la ripresa vegetativa). È finalizzata a equilibrare il carico produttivo e migliorare la qualità del frutto. In particolare la potatura primaverile è fondamentale per evitare l'impoverimento della porzione inferiore della pianta. Si effettua in genere in due passaggi, il primo a inizio giugno, il secondo a fine estate, dopo la raccolta.

Particolare attenzione viene dedicata dai frutticoltori alla tecnica del diradamento dei frutticini, volta ad ottimizzare non solo la pezzatura dei frutti, ma soprattutto il profilo sensoriale.

Per la fertilizzazione si ricorre sostanza organica, integrata da apporti minerali commisurati ai fabbisogni della coltura. La raccolta si colloca tra metà luglio e metà settembre. Le Pesche presentano una rapida evoluzione della maturazione; il frutto è delicato e poco serbevole. Il tempo di permanenza presso i centri di condizionamento è quindi breve.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le Pesche di Baldissero sono coltivate nel territorio del comune di Baldissero (TO) e in alcuni comuni limitrofi.

Tradizionalmente le Pesche di Canale sono coltivate nel comune di Canale e in tutto il territorio collinare del Roero (in particolare nei comuni di Cornegliano d'Alba, Magliano Alfieri, Monteu Roero, Vezza d'Alba, Canale, Montaldo Roero, Priocca, Govone, Castellinaldo, Piobesi d'Alba, Monticello d'Alba, Santo Stefano Roero, Baldissero d'Alba, Pocapaglia).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pesche rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le Pesche possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le Pesche possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Nella documentazione storica – in genere di archivi comunali – si trovano cenni alla presenza di peschi fin dal '400. A tal proposito, negli statuti di La Morra del 1402, si parlava già di *persichi*, distinguendo tra *durassi et nostrai* (tipologie duracine e spiccagnole). Non si trattava di certo di una coltura specializzata ma pur sempre di una presenza, seppur allo stato di specie selvatica, riconosciuta come importante per la quotidianità cittadina dalle autorità dell'epoca. È curioso, tra il resto, apprendere che nella prima metà del '700 fu introdotto il divieto di asportare i fiori del pesco dalle altrui proprietà; usanza quanto mai diffusa per via dell'interessante contenuto di acido cianidrico molto utilizzato nella farmacopea e nella medicina popolare. Ma occorrerà attendere oltre un secolo per approdare alla nascita di una vera e propria coltura specializzata e lo stimolo più forte verrà dall'improvviso e repentino declino della viticoltura, fino a quel tempo principale voce di sussistenza per le economie familiari. Nell'ultimo quarto dell'800 il paesaggio agrario di queste colline mutò progressivamente. Dapprima il pesco si diffuse tra i serrati filari delle vigne, per acquisire via via maggior dignità e occupare appezzamenti dedicati. I pionieri della peschicoltura di Canale scelsero varietà precoci di importazione per i loro primi impianti: nel 1885 l'avvocato Ferrio mise a dimora a Vezza d'Alba un pescheto di *Amsden* e *Rossa di Maggio di Brigg*. Poco dopo il Deltetto estese il proprio frutteto affiancando alla tradizionale S. Anna, le nuove *Precoci del Canada*, *Rossa di Maggio*, *Precoce Alexander* e *Amsden*. I primi esperimenti mostrarono da subito le potenzialità della peschicoltura e ciò incoraggiò altri agricoltori locali a investire in pescheto.

Come già accennato, ad aprire il sipario sulla peschicoltura di Canale e del Roero fu l'avvocato Ettore Ferrio che nel 1885 impiantò in Vezza d'Alba, sul bricco di San Martino, un piccolo pescheto di 70-80 are con varietà precoci fra cui *Amsden* (sinonimo di San Giovanni, secondo Hausmann, 1929) e *Rossa di Maggio di Brigg*. Gli esperimenti di Ferrio destarono molto interesse così come quelli, pressoché contemporanei, condotti a S. Stefano Roero (poco distante da Vezza), da Severino Deltetto. Anche quest'ultimo, che già dal 1886 possedeva un pescheto specializzato con predominio della varietà locale S. Anna, nel 1899 sperimentò la coltivazione di varietà precoci: *Precoci del Canada*, *Rossa di Maggio*, *Precoce Alexander* e *Amsden*. I risultati si rivelarono ben presto superiori alle aspettative e dal pescheto del Caudanito nel 1893 il Deltetto ricavò la somma di L. 567,85 realizzando sul mercato di Asti prezzi di L. 2,50-3,50 al kg, nel 1894 il ricavo fu di L. 1.115,45 con 538,4 Mg venduti e nel 1895 raggiunse la cifra di L. 1.898,25. I successi della nuova coltura convinsero i diffidenti agricoltori locali e il pesco ebbe così un'immediata diffusione. Nel 1906 l'estensione della superficie coltivata a pesco era stimata in 70 ettari: il continuo aumento della produzione pose i primi problemi per la commercializzazione delle pesche data la lontananza tra il Roero e i principali mercati. La città di Canale si fece per prima interprete di questa necessità dando vita verso la fine del primo decennio del Novecento al "mercato del pesco". Negli stessi anni fu creata la Società Cooperativa "Unione Agraria per l'esportazione delle pesche", con lo scopo di promuovere il miglioramento della coltura delle pesche e la vendita delle medesime sui mercati nazionali e internazionali. La società vietava ai soci "ogni commercio per conto proprio". La centralità di Canale nell'ambito commerciale fu sancita nel 1908 con l'organizzazione di un'importante "Esposizione di imballaggi e di frutta" che nel periodo di apertura, fra il 13 e il 23 settembre, fu visitata da circa 8.000 persone, tra cui il re Vittorio Emanuele III e la regina Elena. Il 1913 fu l'ultimo anno di attività per l'Unione Agraria: il mercato giornaliero delle pesche di Canale garantiva, indipendentemente dalla qualità, una estrema facilità di commercializzazione assicurando un ricavo immediato. Chiara manifestazione della vivacità commerciale del tempo sono i tentativi che si fecero per cercare di risolvere il problema della conservazione delle pesche, indispensabile per la conquista di nuovi e più lontani

mercati. Nel 1910 a Vezza l'impianto dei pescheti subì una brusca frenata d'arresto, alimentata, negli anni successivi, dal pesante clima di guerra. Nell'immediato primo dopoguerra, tra le due grandi disavventure che flagellarono la viticoltura del tempo – la fillossera e la tassa sul vino – la coltura del pesco da sussidiaria divenne valida alternativa alla vite. A contribuire allo sviluppo della peschicoltura di professione contribuì anche l'opera di istruzione e propaganda dei tecnici della Cattedra Ambulante per l'Agricoltura di Alba. Si intensificarono, dunque, le conferenze, i corsi teorici e le dimostrazioni pratiche di concimazione, potatura e difesa dalle malattie del pesco, parallelamente ai tentativi di indirizzare la scelta dei contadini sulle varietà meglio rispondenti alle nuove esigenze dell'esportazione. Anche Haussmann (*L'Ortofrutticoltura in Piemonte*, 1929-1931) parla di peschicoltura albese affermando che in quegli anni: “la coltura specializzata si estende su un'area di circa 900 ha, mentre alla produzione, in continuo aumento, si attesta sugli 80.000 q. Le varietà principali – primaticce – sono: Amsden (S. Giovanni), Trionfo (giallo-rosso) e S. Anna. Si trovano pure la Beicme-Bin, la Caprone, la San Rocco, la S. Michele, mentre una varietà preziosa è la Fior di Novembre. L'industria attuale – data una certa sovrapposizione della varietà precoci – si volge verso quelle a maturazione più tardiva: Hale, Late Elberth, Krumël, October, etc”. La Beicme Bin è già citata da Molon nel 1926 come varietà di Vezza d'Alba, allo studio in quegli anni, analogamente a Late Elberth (Elberta per Molon, il quale la definisce varietà americana molto importante che matura in principio di agosto) e Trionfo (anch'essa varietà americana, fra le precoci, a buccia molto ben colorita di rosso e polpa gialla). Un paese meglio degli altri interpretò nel primo dopoguerra il rinnovato entusiasmo: a Corneliano, in poco più di un decennio, la peschicoltura si estese su una superficie di circa 150 ettari. Il 1926 segnò per Corneliano il momento di maggiore entusiasmo e fervore peschicolo con l'istituzione del mercato delle pesche e l'organizzazione di una *Mostra del pesco*. I mercati all'origine – cardini vitali della peschicoltura di collina – ne hanno scandito e condotto lo sviluppo e la diffusione.

Storicamente, gli alberi di pesco erano diffusi nella zona di Baldissero Torinese, soprattutto in coltura promiscua con i vigneti. In seguito ai forti attacchi di fillossera (1920 – 1930), i vigneti vennero reimpiantati con nuovi criteri che non prevedevano più la presenza dei peschi. Così, i nuovi impianti di pesco sono per lo più avvenuti in consociazione con altre piante da frutto – perlopiù ciliegio e susino – privilegiando la pratica dell'innesto. Alcune selezioni locali, moltiplicate dagli stessi agricoltori, hanno una diffusione circoscritta ai giardini familiari e vengono commercializzate sui piccoli mercati locali.

Bibliografia:

- Molon G., 1926. *Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia*: pp. 54.
- Haussmann G., 1929-1931. *L'Ortofrutticoltura in Piemonte*. Estratto dall'Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino. Vol. XI.
- Carlone R., 1955. *Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte*. Relazione alla Mostra Frutticola di Barge: pp. 12.
- Carlone R., 1958. *Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo*. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.
- Parusso G., 1978. *Corneliano nella storia del Roero – Gli Statuti del 1415-16*, Sommariva P: p.116.
- Bassi R., Bertello L., Molino B., 1985. *Cento anni di coltura del pesco nel Cuneese*. Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo: pp. 79.
- Pellegrino S., 1991. *Indirizzi varietali per la coltura del pesco in Piemonte*. Quaderno di Piemonte Verde, 6: 1-18.
- Soster M., Pellegrino S., 1991. *I portinnesti per la peschicoltura piemontese*. Piemonte Agricoltura, 3: 23-26.
- AA.VV., 1994. *Elenco delle cultivar autoctone italiane*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Delfino Editore: pp. 153.
- Pellegrino S., 2000. *Le varietà che cambieranno la frutticoltura – Melo e pesco, le novità piemontesi*. Terra e Vita, XLI, 30: 29-34.
- Pellegrino S., Berra L., 2002. *Evoluzione varietale della peschicoltura piemontese nel mercato globale*.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DEL PIEMONTE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La coltivazione della pesca è il frutto di una storia iniziata a fine '800 sulle colline del Roero, a Volpedo risalgono agli anni '20 del secolo scorso. È il periodo della trasformazione del pesco da specie selvatica a vera e propria coltura specializzata in tutto il Piemonte e proseguita negli anni '30 del XX secolo all'altipiano saluzzese e a Borgo d'Ale (VC) arrivata a interessare negli ultimi decenni del secolo scorso ampi territori vocati alla coltura del pesco, in collina così come sull'arco pedemontano della provincia grande. Il pesco predilige ambienti mediterranei; è infatti sensibile ai freddi invernali, così come alle gelate primaverili. Eppure in quest'angolo di Piemonte – ai limiti altitudine/latitudine nord della specie in Europa – con clima continentale ma temperato per la protezione della cerchia alpina, i peschicoltori hanno saputo ricavare gli habitat adatti alla specie. Hanno scelto gli ambienti meno esposti alle gelate, i terreni alluvionali sciolti e profondi adatti all'apparato radicale del pesco. Soprattutto hanno selezionato progressivamente un assortimento varietale che, interagendo con le peculiarità dell'ambiente, offrì risultati sorprendenti in termini di qualità, di sapore e di aroma.

In provincia di Cuneo la coltivazione della pesca rappresenta circa l'80% della peschicoltura piemontese. Si distinguono la pesca comune, che presenta buccia tomentosa e vellutata, dalla nettarina, a buccia glabra (liscia, priva di tomentosità). Sia le pesche che le nettarine possono avere la polpa gialla, oppure bianca. Il colore della polpa è riconoscibile anche dall'esterno in base al colore di fondo della buccia: nelle pesche e nettarine a polpa bianca il colore di fondo passa dal verde chiaro al bianco crema. Nelle pesche a polpa gialla il colore di fondo con l'approssimarsi della maturazione "vira" invece al giallo più o meno intenso. Il colore di fondo è a sua volta ricoperto da un sovraccolore rosso, che interessa una parte più o meno estesa della superficie. La pesca è apprezzata per l'estensione del sovraccolore, che raggiunge il più delle volte l'80 – 90% con un effetto estetico non indifferente. La distribuzione del sovraccolore sulla buccia può essere, a seconda delle varietà, uniforme, ma anche striata o marmorizzata. Un esempio di frutto marmorizzato è la varietà locale Michelin. Il rosso porpora è disposto a chiazze circolari che ricordano le venature di marmi pregiati; l'aspetto vellutato impreziosisce il tutto.

La polpa è definita "spicca" quando si stacca nettamente dal nocciolo, mentre è "aderente" quando si stacca con difficoltà e lascia dei residui sul nocciolo. Per un consumo da dessert sono preferite le varietà spiccagnole, mentre per uno snack fuori pasto – abituale per i consumatori nord-europei – è indifferente che il nocciolo si stacchi o meno. Nelle varietà spiccagnole la polpa tende a imbrunire intorno al nocciolo; devono essere consumate presto dopo la raccolta. Le varietà con polpa aderente (sono chiamate talvolta duracine) sono meno soggette a questo imbrunimento interno. Sono dunque più adatte ad essere raccolte ad uno stadio di maturazione più avanzato, oppure commercializzate su mercati lontani. Talvolta il nocciolo delle pesche si fessura, creando il fastidioso difetto noto come "scatolato" (toccando la pesca dall'esterno, questa risuona come una scatola vuota). La pesca è poco sensibile, evitando al consumatore spiacevoli sorprese.

La tessitura della polpa della pesca è prevalentemente fondente. Se il frutto è consumato ad una consistenza inferiore a 2 kg (misurata con uno strumento chiamato penetrometro), la polpa è tenera, morbida e succosa. Queste sono le condizioni apprezzate per il consumo da dessert. Le nettarine consumate come snack fuori pasto – comune nel nord-Europa – devono essere un po' più sode e croccanti. Il tratto gustativo della pesca si delinea in un frutto succoso e dissetante, apprezzato nel periodo più caldo della stagione estiva nei mesi di luglio e agosto. Le condizioni ambientali inducono infatti un ritardo dell'epoca di maturazione che rende il territorio inadatto alle produzioni precoci o precocissime (maggio e giugno). Dall'altro lato della stagione, la pluviometria e i primi freddi di settembre sono di ostacolo a raccolte tempestive e in definitiva alla qualità del frutto.

Sotto il profilo nutrizionale la pesca contiene interessanti quantità di β -carotene, il precursore della vitamina A indispensabile per un buon funzionamento dei tessuti e per la produzione di melanina. Mangiando una Pesca Cuneo si fa il pieno anche di Vitamina C (un frutto ne contiene circa il 10% del fabbisogno giornaliero medio) e Sali minerali, in particolare di Potassio. La polpa è inoltre ricca di fibra (2 g/100 g) che svolge un importante ruolo protettivo sull'organismo regolando il transito del bolo alimentare e fornendo materiale nutritivo alla flora batterica intestinale. L'effetto è duplice: durante il passaggio nell'intestino le pectine (la frazione solubile della fibra) vengono metabolizzate dalla flora batterica determinando la proliferazione di microrganismi "buoni" (*probiotici*) e la produzione di acidi grassi a catena corta (come l'acetico, il propionico e il butirrico, che svolgono azione regolatrice sull'equilibrio acido-base del sangue). Di notevole importanza sono anche i composti di natura polifenolica, responsabili del colore e portatori di preziose proprietà antiossidanti.

Le Pesche coltivate a Volpedo non appartengono a ecotipi autoctoni ma a varietà di diffusione internazionale, scegliendo tra le novità più recenti quelle che meglio dimostrano di adattarsi al pedoclima della zona. La tradizionalità va in questo caso ricercata nelle pratiche colturali (in particolare la raccolta scalare definita "sull'onda") e nella storia decennale della peschicoltura in questa porzione di Alessandrino. Tra le varietà di pesche introdotte negli anni '60: Glohaven, Elegant Lady, Cresthaven, Redhaven, Early Redhaven, Dixired, Fayette, Maria Bianca e Rosa del West. Negli anni '80 si aggiunsero poi MyCrest, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory.

Il paniere varietale della pesca in Piemonte si è evoluto nel tempo e fa tuttora dell'innovazione varietale uno dei punti di forza per trovare varietà che meglio si adattino all'ambiente e che meglio rispondano alle attese dei consumatori. L'assetto varietale ha alternato momenti di relativa stabilità interrotti di brusche accelerazioni. Al momento della prima diffusione della peschicoltura professionale nelle colline del Roero, le varietà di riferimento furono: Amsdem, Rossa di maggio di Brigg, Precoce Alexander, introdotte dal Nord America. Negli anni seguenti l'assortimento si arricchì anche di varietà autoctone, ottenute dagli stessi peschicoltori roerini: Beichme Bin (in piemontese: Guardami bene), Lenin (il frutticoltore che la ottenne era un fervente sostenitore del partito comunista), Cisi e Muscatei, dall'inconfondibile aroma di moscato.

Quando negli anni '20 la peschicoltura si estese alla pianura saluzzese, si diffuse una nuova generazione di varietà: J.H. Hale, Elberta, Mayflower. Sono originarie del Nord America, introdotte in Europa dopo la grande guerra. Più tardi l'assortimento varietale si arricchì di varietà a polpa bianca ottenute in Italia, quali Michelin, Impero e Cervetto. Negli anni '60 e '70 del secolo scorso l'assortimento varietale muta radicalmente: da un lato si impone una nuova generazione di cultivar ottenute a South Haven, presso la Michigan Agricultural Experimental Station (USA) e diffuse a partire dal 1963: *Glohaven*, *Redhaven*, *Cresthaven*, etc. dall'altro fanno capolino nel cuneese le prime varietà di nettarine, che si impongono soprattutto per l'interesse dei consumatori del nord-Europa. Anche in questo periodo nascono varietà made in Cuneo: il dott. Raffaele Bassi, direttore dell'allora stazione sperimentale dell'Asprofrut a Spinetta di Cuneo costituisce le varietà di pesche Franca, Roberta Barolo e Lagnasco.

Nel 2010 le pesche sono composte da circa il 60 % di nettarine e dal 40% di pesche comuni. Gli assortimenti varietali susseguirsi nel tempo hanno dato origine ad una stratigrafia complessa, in cui alcune delle varietà più antiche sono ancora coltivate come varietà "di memoria" (le persone anziane ricordano le varietà della giovinezza), accanto a quelle più recenti. La qualità gustativa è nel complesso progressivamente migliorata, ma anche le varietà meno recenti presentano caratteristiche organolettiche non disprezzabili. Coltivate in tempi in cui erano sulla bancarella del mercato regionale già il giorno successivo alla raccolta, sono in genere poco serbevoli. Se ne apprezza il sapore e il profumo spiccandole mature sull'albero o con l'acquisto diretto in cascina. Presentano inoltre un valore di antiquariato, che rafforza il legame – anche culturale – con il territorio.

Le varietà di pesca sono innestate su portinnesti diversi secondo le caratteristiche del terreno, ma anche per regolarne il vigore vegetativo o risolvere problemi fitosanitari. Su terreni sciolti si ricorre al franco (semenzali di pesco selvatico). Su terreni pesanti, soggetti a ristagni idrici, si preferiscono portinnesti della famiglia dei susini, tolleranti all'asfissia radicale. Per superare le patologie del reimpianto si ricorre

o ai susini oppure a ibridi naturali tra specie diverse.

Il pesco [*Prunus persica* (L.) Batsch.] presenta fiori ermafroditi (sullo stesso fiore sono presenti gli organi maschili e femminili) e generalmente autocompatibili. A seconda della forma e disposizione dei petali, si distinguono in rosacei (petali larghi e corolla aperta) e campanulacei (i petali sono stretti e la corolla chiusa a forma di campanella). I fiori campanulacei sono in genere più resistenti al freddo grazie all'azione protettiva della campanula sull'ovario. Viceversa sono più soggetti a disturbi dell'impollinazione in caso di piogge persistenti in fioritura. La campanula infatti trattiene l'acqua piovana che danneggia il polline. La fioritura della pesca avviene intorno alla seconda metà di marzo e si protrae nel mese di aprile. È un momento incantevole per il territorio: il rosa soffuso è declinato in cento tonalità e un profumo intenso e delicato invade le città della frutta. Lo spettacolo non passa inosservato ed è ricordato nelle sagre della fioritura, quale la manifestazione nazionale "Fruttinfiore" di Lagnasco (CN). Durante la fioritura, ma anche nel successivo periodo della allegagione, la pesca Cuneo è esposta alle gelate primaverili. Per proteggere i fiori dal freddo molti pescheti sono dotati di impianti di irrigazione sovrachiuma. L'acqua aspersa sulla vegetazione si trasforma in ghiaccio, liberando calore nel passaggio di stato. Intorno ai fiori si formano così candelotti di ghiaccio in cui la temperatura rimane costante a 0 °C, tale da non recare danni all'ovario, mentre tutt'intorno le temperature scendono vertiginosamente. I peschicoltori seguono con ansia le notti di gelo, allertati dagli avvisi agrometeorologici, pronti ad azionare gli impianti. All'apparire del nuovo giorno i pescheti assumono l'aspetto di un mondo incantato, con i raggi del sole che illuminano e rimbalzano tra le bizzarre formazioni di ghiaccio dipinto di rosa.

L'architettura dei pescheti del cuneese è modellata sui vincoli e le opportunità ambientali. In collina prevalgono gli impianti a vaso, che facilitano la raccolta e le operazioni colturali da terra. Sull'altopiano il rischio gelo ha indotto ad adottare forme sviluppate in altezza. In questo caso le operazioni colturali (potature, diradamento dei frutticini, raccolta) sono eseguite con il supporto di piattaforme semoventi, che posizionano gli operatori all'altezza della chioma. Si alleva una parete fruttifera, sostenuta da una struttura di pali in legno e fili metallici. Per formare la parete, le singole piante di pesco possono essere allevate in modi diversi: a Y longitudinale, a U, ad asse colonnare, a candelabro, per non citare che le più diffuse. Le distanze di impianto variano a seconda del vigore della varietà, o meglio della combinazione cultivar/portinnesto, e della forma di allevamento. La distanza tra le file oscilla tra 4,0 e 4,5 m. Sulla fila si passa da 1,5 m (nel caso dell'asse colonnare) a 2,5 – 3,0 m del candelabro o della palmetta.

La potatura della pesca viene eseguita sia in "bruno" (invernale) che in "verde" (su piante in vegetazione). È finalizzata a equilibrare il carico produttivo e migliorare la qualità del frutto. In particolare la potatura verde risulta fondamentale per evitare l'impoverimento della porzione inferiore della pianta. Si effettua in genere in due passaggi, il primo a inizio giugno, il secondo a fine estate, dopo la raccolta. Se l'allegagione è stata abbondante, occorre diradare i frutticini prima dell'indurimento del nocciolo. L'operazione si effettua manualmente, con costi elevati per la manodopera, oppure con l'ausilio di mezzi meccanici. È un intervento di fondamentale importanza per regolare il carico produttivo: un opportuno numero di frutti/pianta ottimizza e uniforma la qualità della pesca Cuneo.

Il periodo della raccolta della pesca è compreso tra la metà di luglio e la metà del mese di settembre, presenta una rapida evoluzione della maturazione; il frutto è delicato e poco serbevole.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La peschicoltura cuneese è diffusa in buona parte del territorio cuneese, seppur concentrata nelle aree a maggior vocazione ambientale (l'altopiano saluzzese, in particolare), nella zona di Borgo d'Ale (VC) e nell'alessandrino.

In provincia di Alessandria si tratta di un territorio perlopiù collinare, che si sviluppa lungo il corso dei torrenti Curone, Ossona, Grue, Borbera e Scrivia in provincia di Alessandria, dello Staffora in provincia di Pavia. Il territorio di elezione del prodotto abbraccia le vallate dei torrenti Curone, Ossona, Grue, Borbera, Staffora e la parte collinare della Valle Scrivia, estendendosi su una superficie di circa 530 ha (Anagrafe Agricola Unica, Regione Piemonte. Dati 2010).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pesche rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. La Pesca Cuneo, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini trasparenti per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La pesca può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 storia della pesca Cuneo inizia nel 1885, quando sulle colline del Roero l'avvocato Ettore Ferrio mise a dimora un piccolo pescheto (70-80 are) sul bricco di S. Martino, nel comune di Vezza d'Alba (Cn). Scelse per il suo impianto varietà precoci di provenienza americana, tra cui *Amsden* e *Rossa di Maggio di Brigg*. Negli stessi anni, sempre a Vezza d'Alba, anche Severino Deltetto scelse di investire nella peschicoltura, dapprima puntando sulla varietà locale S. Anna e poi su varietà primaticce di importazione (Precoci del Canada, *Rossa di Maggio*, *Precoce Alexander*, *Amsden*). Nei decenni successivi il pesco divenne una coltura imprescindibile per le colline sia del Roero che della Langa, tanto da raggiungere sul finire degli anni '20 una superficie di oltre 1.500 ettari.

Proprio in quegli anni la peschicoltura si estese all'altipiano pedemontano nei comuni del Saluzzese. Ad effettuare i primi impianti furono gli agricoltori Michele Ceirano, Augusto Gullino, Giuliano Sacchetto e Bernardino Pignata. Nel 1926 misero a dimora le prime 30 giornate piemontesi (corrispondenti a 11,5 ettari) a pescheto. La sola azienda Gullino impiantò negli anni seguenti 20 ettari. L'esempio fu seguito da molte altre aziende della pianura saluzzese, dove il pesco trovò favorevoli condizioni ambientali. Queste scelte provocarono non poco stupore e sollevarono numerose critiche. Si trattò effettivamente di una rottura degli ordinamenti colturali, per secoli improntati ad un modello cerealicolo - zootecnico. La peschicoltura ha mantenuto nel tempo tale atteggiamento pionieristico, mostrandosi sempre ben disposta a cogliere le opportunità dell'innovazione, dalla tecnica colturale all'introduzione e sperimentazione di nuovi materiali vegetali. Non per nulla la peschicoltura cuneese è stata uno dei primi settori ad adottare in maniera ampia le tecniche di frutticoltura eco compatibile.

La conoscenza accumulata nei decenni precedenti sulle colline del Roero fece scuola ai nuovi arrivati. I pionieri della peschicoltura lagnaschese si spostavano periodicamente in bicicletta nella zona del Roero per assistere alle lezioni di potatura e tecnica frutticola tenute dal prof. Emanuele Ferraris, allora titolare della Cattedra Ambulante dell'Agricoltura per la zona di Alba. La varietà che si diffuse maggiormente a Lagnasco fu una nuova cultivar americana che presentava caratteristiche notevoli per l'epoca: *J.H. Hale*, importata in Europa dagli Stati Uniti alla fine della prima guerra mondiale. *Hale* presentava sterilità maschile, necessitava dunque di idonei impollinatori: si diffusero prima *Elberta* e successivamente anche un'altra cultivar americana a maturazione precoce il *Fior di Maggio* (anche nota come *Mayflower* o *Early Wonder*), originaria della Carolina del Nord. Fu poi il tempo di *Trionfo Liscio* – a polpa gialla – e di *Buco Incavato Tardivo* – a polpa bianca. Nel 1931 la superficie a pescheto nel Lagnaschese aveva superato le 60 giornate. Verso la metà degli anni '30 – mentre la varietà *Hale*, ormai nota e apprezzata dai consumatori, si stava affermando sui mercati nazionali ed esteri – iniziò la vera e propria esportazione di pesche oltre confine: nel 1937 la sola azienda di Sacchetto Giuliano spedì in Francia ben 10 vagoni di pesche. Dopo una stasi provocata dal secondo conflitto mondiale, negli anni '50 la peschicoltura riprese la sua espansione; il mercato evidenziò sempre più la necessità di disporre di locali e attrezzature per un'adeguata conservazione, lavorazione e confezionamento della frutta fresca. Sorsero così i primi magazzini per la frigoconservazione realizzati dai produttori e dagli operatori commerciali. Il primo

complesso nella zona di Lagnasco venne costruito da Giovanni Rivoira, seguito dai fratelli Pansa, Luigi Sacchetto, Augusto Gullino, etc. Intanto, nella seconda metà degli anni '40 furono introdotte in coltura nuove varietà a polpa bianca: *Michelini*, *Impero*, *Cervetto*, *Aurora*, *Costa Azzurra*, *Botto*, etc. La superficie provinciale si mantenne per un decennio su 1.900-2.000 ha con una produzione che raggiunse i 270.000 q. Nel 1955 il 50% dei 2.000 ha di pescheto si trovava ormai in pianura. Negli anni '60 e '70 la peschicoltura dilagò nelle pianure del Saluzzese, Cuneese, Saviglianese, Fossanese fino a superare i 7.000 ha, raggiungendo il suo massimo in termini di estensione superficiale e approdando alla formulazione di una tecnica colturale affidabile e consolidata. Si affermarono le varietà *Impero*, *Michelini* (a polpa bianca) e soprattutto nuove cultivar a polpa gialla: *Dixired*, *Cardinal*, *Sprincrest*, ma anche *Glohaven*, *Redhaven* e *Cresthaven* (provenienti dal Michigan). Proprio in quegli anni furono introdotte le prime varietà di nettarine (*Maria Emilia*, *Maria Laura*, *Maria Aurelia*) che ben presto giunsero a superare la superficie delle pesche comuni. La diffusione delle nettarine consolida l'apertura ai mercati dell'Europa settentrionale dove questa tipologia varietale è particolarmente apprezzata. Nei decenni successivi la tecnica colturale si è ulteriormente affinata, con risultati tangibili sotto il profilo della qualità gustativa, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

Le testimonianze dei primi impianti di pesco a Volpedo e dintorni risalgono al 1914, quando la fillosera dilaniò i vigneti della zona. Gerolamo Lucotti e Pietro Carena furono due tra i pionieri della peschicoltura nella zona di Volpedo, che tra il 1919 e il 1920 ebbero il coraggio di sostituire il gelso con il pesco. L'uso della denominazione Pesche di Volpedo risale agli inizi del '900. Intorno al 1920 a Volpeglino, un piccolo comune del territorio la peschicoltura si sviluppò grazie all'attività del Cav. Guidobono, che propose un'alternativa alla viticoltura dilaniata dalla fillosera. Per i primi impianti di pesco furono utilizzate le varietà Waddel (o Guidobono), Hale, Elberta, Amsden. Tra il 1925 e il 1930 la peschicoltura si sviluppò anche nei paesi limitrofi a Volpeglino, fino oltre le pendici delle vicine colline.

Si deve successivamente a Carlo Baravalle, avvocato prestigioso del foro Torinese, cultore apprezzato dell'arte fotografica, il vero sviluppo commerciale del frutto. Questi pose al centro del proprio impegno amministrativo (1935-43) la questione frutticola. Nel 1935 pensò all'istituzione di un mercato costruito nel 1936 e di controllarlo mediante la pubblicazione di un regolamento che venne ripreso negli anni successivi per la gestione del mercato stesso. Contemporaneamente a Volpedo si costituiva l'Associazione Frutticoltori con funzioni promozionali e formative per gli agricoltori. Il 17 Luglio 1937 l'avvocato Carlo Baravalle annuncia la Sagra delle rinomate Pesche di Volpedo indicando la presenza di tutti i produttori con il meglio della loro produzione.

Nel 1936 dagli atti comunali risultavano commercializzati 872,15 quintali che dopo tre anni erano saliti a 3990,39. Nel 1941 solo sul mercato di Volpedo furono trattati oltre 8.400 quintali di pesche. Alcuni agricoltori locali testimoniano come quelle pesche venissero commercializzate già all'epoca col nome Pesche di Volpedo.

Intorno agli anni '20 del secolo scorso furono introdotte varietà quali Hale, Elberta, Amsden che si diffusero sensibilmente a partire dagli anni '30, in alternativa alla bachicoltura. Nel 1935 fu costituita a Volpedo l'Associazione Frutticoltori, il primo vero organismo collettivo con finalità formative dei frutticoltori e promozionali del prodotto. Sempre nel 1935 diventa operativo il mercato giornaliero alla produzione di Volpedo, che dal 1936 si avvale anche di una struttura idonea a raccogliere importanti quantitativi di pesche immesse e regolarmente registrate.

Il mercato di Volpedo testimonia che i volumi produttivi necessitano ormai di un canale distributivo ben strutturato, che colleghi l'offerta dei produttori locali con la domanda espressa da operatori commerciali provenienti dall'Alessandrino, dal Pavese, dal Milanese e dal Genovese.

Il mercato di Volpedo – così come quello di Monleale e di Viguzzolo – segnala altresì la crescente reputazione della qualità di pesche prodotte nell'areale. Nel 1990 fu realizzato a Monleale un vero e proprio polo ortofrutticolo – il Mercato ortofrutticolo della Val Curone, con l'intento di concentrare la produzione proveniente dai mercati di Monleale, Viguzzolo e Volpedo. Due anni più tardi, nel 1992 fu costituito il Consorzio Val Curone e Val Grue, prevalentemente incentrato sulla produzione di pesche, mentre nel 1993 fu acquisito il marchio Pesca di Volpedo. Nel 1935, grazie anche alla carica di amministratore del Comune che ricopriva, riuscì ad istituire un mercato giornaliero all'ingrosso della

frutta, che inaugurò nel luglio dell'anno successivo.

Fin dal primo anno, vennero venduti sul mercato di Volpedo in media 100 quintali di frutta al giorno, con risultati economici soddisfacenti; il successo andò crescendo di anno in anno tanto che, nel 1950, si raggiunsero circa 10.000 t di produzione. (Dipartimento di Scienze Merceologiche Università degli Studi di Torino).

Nel 1984, in occasione del Convegno Peschicolo regionale tenutosi a Borgo d'Ale il 29 luglio, Pier Antonio Citta affermava: *“Il territorio del Comune di Borgo d'Ale e parte dei comuni circostanti ha acquisito, da quasi trent'anni, una marcata specializzazione frutticola. Le caratteristiche pedoclimatiche della zona e la dimensione delle aziende, a conduzione tipicamente familiare, hanno concorso a determinare scelte colturali di tipo intensivo. Ne è conseguito che i produttori hanno potuto impiegare al meglio la forza lavoro aziendale, realizzando dalla coltivazione dei terreni un valore aggiunto maggiore rispetto ad altri indirizzi colturali”*. La peschicoltura, in particolare, si è sviluppata in modo graduale e costante. I primi dati attendibili riguardanti i volumi commercializzati risalgono al 1965: a quella data si registrarono 51.159 q di pesche vendute sui mercati regionali e 12.789 q venduti direttamente in azienda. Dei complessivi 63.948 q, il 67,5 % era rappresentato da pesche a polpa bianca e il 32,5 % da pesche a polpa gialla. Nel 1966 le varietà più diffuse erano Aurora e Botto, seguite da Bella di Borgo d'Ale, Impero, Red Haven e Michelini.

Se si considera il decennio 1967-76 risulta evidente la riduzione percentuale delle varietà di pesco comune e la contemporanea comparsa delle nettarine, che all'inizio degli anni '80 rappresentavano il 40-45 % dell'intera produzione peschicola della zona. Nel 1982 il panorama varietale è dominato da Red Haven (con il 23,7 %) e Michelini (in ragione del 19 %). Le nettarine si attestano intorno al 5,6 %. Si registrarono 52.522 q di pesche tomentose e 34.731 q di nettarine. L'anno seguente a causa delle avverse condizioni climatiche, la produzione subì un calo del 15 % circa riducendo la produzione a 49.499 q di pesche e 23.257 q di nettarine. Con l'estendersi dell'area peschicola la produzione salì a 150.000 q/anno. La struttura di riferimento per la commercializzazione era rappresentata dal centro mercato, attivo dal 1967. Il centro mercato riusciva a concentrare pressoché interamente la produzione ortofrutticola, tanto esser considerato un importante punto di riferimento per gli operatori agricoli e per quelli commerciali delle grandi aree metropolitane dell'Italia Settentrionale. Sul mercato di Borgo d'Ale confluiva anche la produzione ortofrutticola dei comuni vicini.

Bibliografia:

Molon G., 1926. Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia: pp. 54.

Hausmann G., 1929-1931. L'Ortofrutticoltura in Piemonte. Estratto dall'Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino. Vol. XI.

Dalmaso G., 1946. Volpedo nuovo orto delle Esperidi, HUMUS, n. 12.

Carlone R., 1955. Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Relazione alla Mostra Frutticola di Barge: pp. 12.

Carlone R., 1958. Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Parusso G., 1978. Corneliano nella storia del Roero – Gli Statuti del 1415-16, Sommariva P: p.116.

Citta P.A., 1984. Passato e presente del pesco a Borgo d'Ale in: Convegno Peschicolo Regionale: 2-6.

Bassi R., Bertello L., Molino B., 1985. Cento anni di coltura del pesco nel Cuneese. Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo: pp. 79.

Pellegrino S., 1991. Indirizzi varietali per la coltura del pesco in Piemonte. Quaderno di Piemonte Verde, 6: 1-18.

Soster M., Pellegrino S., 1991. I portinnesti per la peschicoltura piemontese. Piemonte Agricoltura, 3: 23-26.

AA.VV., 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane. Consiglio Nazionale delle Ricerche Delfino Editore: pp. 153

Pellegrino S., 1995. Sensibilità varietale del pesco alle gelate primaverili. Notiziario di Ortoflorofrutticoltura, XXI, 2: 62-64.

Vittone G., Pellegrino S., 1995. Forme di allevamento del pesco per le aree soggette a gelate tardive. In: Tutto Frutta - quaderno tecnico 1995, Asprofrut, Cuneo: 60-68.

Pellegrino S., Massai R., Loreti F., Strocchio S., 1997. Comportamento bio-agronomico di selezioni di pesco franco innestate con la cv M. Bianca. Riv. di Frutticoltura, LIX, 11: 47-50.

Me G., Isaia R., Radicati L., Pellegrino S., 1998. Valutazione triennale delle caratteristiche qualitative di nuove cultivar di pesco. IV Giornate Scientifiche SOI, Sanremo, 1-3 aprile: 55-56.

Pellegrino S., 2000. Le varietà che cambieranno la frutticoltura – Melo e pesco, le novità piemontesi. Terra e Vita, XLI, 30: 29-34.

Pellegrino S., 2000. Le colture frutticole. Estratto da *Cuneo Frutta*, a cura delle Camere di Commercio Cuneo: p. 14.

AA.VV., 2001. Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA, Vol. I. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: pp. 643.

Pellegrino S., Berra L., 2002. Evoluzione varietale della peschicoltura piemontese nel mercato globale. Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura VI, 33: 25-28.

Sansavini S., 2002. Un secolo e oltre di frutticoltura. In: L'agricoltura verso il terzo millennio. Bologna, Accademia Nazionale di Agricoltura, pp. 307-382.

Berra L., Pellegrino S., 2003. Portinnesti del pesco. Indicazioni per la corretta progettazione degli impianti. Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura, VII, 38: 18-21.

Liverani A., Giovannini D., Brandi F., Matteo M., Pellegrino S., Berra L., 2006. Nuove pesche a polpa bianca dalla ricerca genetica pubblica. Frutticoltura, 9: 60-63.

Berra L., Carli C., Bellini E., Nencetti V., Liverani A., Insero O., Pazzarri L., 2009. Tutte le nuove varietà per il pesco. L'Informatore Agrario, 30/2009: 26-37.

Berra L., Carli C., Bellini E., Nencetti V., Liverani A., Insero O., Pazzarri L., 2009. Percoche, cultivar precoci cercasi. Poche alternative per le tardive. Terra e Vita, 49: 65-68.

Vittone G., Asteggiano L., Demaria D., 2010. Buona pezzatura e costi minori diradando a macchina il pesco. L'Informatore Agrario, 26/2010: 50-52.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PIANTE OFFICINALI DEL PIEMONTE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Gli ambienti di fondovalle e montani delle valli piemontesi ospitano numerose specie spontanee e presentano una lunga tradizione nella raccolta e commercializzazione di piante officinali. Tali attività proseguirono con una certa intensità sino alla fine degli anni '80.

Le Piante officinali comprendono diverse specie; se ne descrivono sinteticamente le più note e diffuse.

Specie erbacee

Arnica (*Arnica montana* L.), i cui scapi fiorali in fase di piena fioritura venivano utilizzati in farmacia, cosmesi e liquoristica.

Assenzio gentile (*Artemisia pontica* L.), pianta spontanea delle zone di fondovalle, raccolta in fase di piena fioritura ed utilizzata principalmente per l'industria liquoristica.

Camomilla comune (*Matricaria chamomilla* L.), pianta spontanea delle aree di fondovalle utilizzata per scopi farmaceutici e cosmetici.

Colchico (*Colchicum autumnale* L.) fiore spontaneo dei prati umidi delle aree di media – alta montagna raccolto in piena fioritura. I semi erano utilizzati in farmacopea.

Genziana maggiore (*Gentiana lutea* L.), utilizzata in liquoristica e per la preparazione di infusi.

Genzianella (*Gentiana acaulis* L.), utilizzata sia in medicina come depuratore sia per la produzione di amari.

Iperico (*Hypericum perforatum* L.), pianta spontanea delle aree incolte e soleggiate di media valle veniva utilizzato, dopo la fase di essiccazione, in farmacia e nella medicina popolare.

Lavanda (*Lavandula angustifolia* Mill.), tipica delle aree soleggiate trova diffusione su terreni sciolti, ricchi in scheletro ed a reazione alcalina. Gli scapi fiorali, tagliati in fase di piena fioritura, venivano sottoposti a distillazione per estrarne l'olio essenziale, usato sia in farmacopea che nell'industria alimentare come aromatizzante.

Genepy (*Artemisia genipi* Weber; *Artemisia glacialis* L.; *Artemisia umbelliformis* Lam.). In piena estate si esploravano, con successo, le pendici rocciose delle aree alpine a quote superiori ai 2.000 /2.500 metri effettuando il taglio degli scapi fiorali in fase di piena antesi. Fiori e steli essiccati venivano utilizzati nell'industria liquoristica; la tradizione locale, ancora oggi presente, prevedeva un utilizzo generalizzato di questa specie anche per la preparazione di liquori ed infusi a livello famigliare.

Specie arboree

Ginepro (*Juniperus communis* L.), pianta presente nelle aree declivi e ben soleggiate delle valli cuneesi; le bacche e gli estratti erano utilizzati in ambito farmaceutico.

Maggiocondolo (*Cytisus laburnum* L.), pianta spontanea diffusa su suoli calcarei e soleggiati.

Lampone spontaneo (*Rubus ideaus* L.), molto ricercato dall'industria liquoristica.

Mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus* L.), pianta particolarmente diffusa sui pascoli soleggiati della media e alta valle in particolare su suoli a reazione acida. Le bacche di mirtillo venivano destinate sia al consumo fresco che all'utilizzo farmaceutico. La spiccata biodiversità che caratterizza questi ambienti montani consentiva, inoltre, la raccolta di fiori essiccati (utilizzati in farmaceutica e cosmesi) e bacche di **Sambuco nero** (*Sambucus nigra* L.).

Le diverse piante venivano raccolte manualmente nelle diverse stagioni; il prodotto veniva sottoposto ad essiccazione adottando tecniche tradizionali, posizionando parti di pianta su graticci in ambiente ventilato e al riparo dalla luce diretta del sole (per non alterare la colorazione dei tessuti vegetali). Giunte al corretto grado di disidratazione le piante venivano lavorate (sbrollatura, taglio tisana, frantumazione) e destinate ai diversi impieghi industriali. Il prodotto veniva destinato alle industrie del nord Italia e, in minima parte,

esportato in Francia. L'integrazione di reddito ottenuta da questa raccolta di materiale spontaneo era rilevante in particolare per molti operatori agricoli che nei mesi estivi si dedicavano all'alpeggio in quota.

La coltivazione delle piante officinali

Le disposizioni di legge emanate negli ultimi decenni a livello nazionale e locale – finalizzate alla salvaguardia della biodiversità nei territori alpini – hanno limitato l'attività di raccolta spontanea, favorendo piuttosto la coltivazione di specie officinali. In particolare in alta quota (oltre i 1.800 m s.l.m.) si coltiva il Genepy, i cui steli vengono utilizzati nell'industria liquoristica. Gli appezzamenti sorgono in genere su terreni in zone fertili, sciolti, in assenza di ristagni idrici e ben esposti. Le giovani piante, ottenute in vivai aziendali o prodotte presso vivai specializzati della zona, sono messe a dimora su terreno ben sminuzzato a fine primavera. Per contenere lo sviluppo di infestanti e ridurre gli interventi di scerbatura manuale, si adottano talvolta teli di pacciamatura. Le piante vengono disposte su file attigue a distanze di 25-30 cm tra le file e 20-25 cm sulla fila. L'impianto, in assenza di malattie fungine particolarmente aggressive a livello di apparato radicale ed al colletto, rimane produttivo per alcuni anni consentendo all'operatore di ammortizzarne i costi. Il taglio degli steli in fase di piena fioritura viene effettuato manualmente; il prodotto ottenuto viene poi sottoposto ad essiccazione e, successivamente, inviato sui canali commerciali o utilizzato direttamente dall'azienda trasformatrice per la preparazione di infusi e liquori.

Per la maggior parte delle essenze officinali è noto un "tempo balsamico" ovvero il periodo in cui il valore quali-quantitativo dei componenti della pianta risulta massimo. In generale: per le foglie in fase di pieno sviluppo, per i fiori ad antesi completa, per i frutti e semi a piena maturità, per i rizomi in fase di riposo vegetativo della pianta.

Le specie oggi coltivate

- **Camomilla** (*Matricaria chamomilla* L.). Se ne raccolgono le infiorescenze, che vengono poi sottoposte ad essiccazione e alla separazione della parte centrale del fiore dai petali essiccati.
- **Dragoncello** o **Estragone** (*Artemisia dracunculus* L.). Molto utilizzata per insaporire la carne alla griglia, pesci, uova ed altre pietanze.
- **Maggiorana** (*Origanum majorana* L.). Dall'aroma simile a quello dell'origano, benché molto più dolce. È utilizzata per insaporire carni, pesce, verdure e per la preparazione di infusi.
- **Origano bianco** (*Origanum onites* L.). Pianta spontanea degli areali alpini ben esposti e soleggiati, utilizzata in cucina per insaporire numerosi piatti.
- **Peperoncino piccante** (*Capsicum annuum* L.). Viene coltivato su terreni molto soleggiati per accentuarne le caratteristiche. È utilizzato come spezia in gastronomia.
- **Prezzemolo** (*Petroselinum hortense* L.). Pianta erbacea diffusa in molti ambienti di produzione, migliora significativamente il contenuto aromatico quando viene coltivata in ambienti pedemontani. Il prodotto fresco, tritato finemente, accompagna ed insaporisce numerosi piatti della tradizionale cucina piemontese.
- **Rosmarino** (*Rosmarinus officinalis* L.). Pianta presente in molte aree pedemontane; predilige terreni ben esposti, privi di ristagni idrici. Le foglie essiccate sono utilizzate in cucina come aromatizzante.
- **Salvia** (*Salvia officinalis* L.). Se ne utilizzano le foglie nella cucina per aromatizzare i cibi e favorirne la digestione. La salvia viene inoltre utilizzata per la preparazione di condimenti per pasta e per preparare i sughi.
- **Santorreggia** o **Erba Cerea** (*Santureja montana* L.). Le foglie, molto aromatiche, sono utilizzate per insaporire piatti di carne, pesce e legumi. Le parti fiorite sono altresì utilizzate per la preparazione di infusi.
- **Timo** (*Thymus vulgaris* L.). Pianta diffusa anche a livello spontaneo nelle aree soleggiate alpine. Di questa essenza vengono utilizzate le foglie come aromatizzante nella cucina.
- **Zafferano** (*Crocus sativus* L.). In questi ultimi anni sono state avviate alcune esperienze di coltivazione di zafferano sulla collina caragliese. Riprendendo una tradizione colturale che risale al medioevo sono stati effettuati alcuni impianti destinati sia all'autoconsumo che alla vendita su mercati locali.

È tuttavia ancora oggi diffusa la raccolta di parti di piante officinali spontanee, quali: Sambuco fiori, Sambuco bacche, bacche di ginepro, fiore di Iperico, Lavanda spontanea, etc. Per conservare nelle

condizioni ottimali il prodotto è necessario sottoporre il materiale vegetale a trattamenti di disidratazione subito dopo la raccolta al fine di evitare sgraditi processi fermentativi dovuti all'attività enzimatica. L'essiccamento delle parti di pianta raccolte deve quindi avvenire nel più breve tempo possibile; per raggiungere questi obiettivi le parti raccolte vengono oggi poste su graticci o telai in ambienti ventilati e al riparo dalla luce diretta del sole. In alcune aziende la fase di essiccazione si effettua ricorrendo a sistemi di ventilazione forzata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le erbe officinali sono prodotte diffusamente in tutto il Piemonte.

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

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione e devono essere conformi ai vigenti requisiti normativi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Un tempo le piante venivano disidratate e stoccate in vecchi locali dismessi (fienili abbandonati o magazzini per ricovero attrezzi). Il prodotto veniva trasportato all'interno di sacchi di juta al magazzino e sottoposto alle operazioni di taglio, sbrollatura e macinatura. Dopo questa operazione il prodotto veniva conferito all'industria liquoristica e/o farmaceutica nazionale.

Oggi la produzione viene sottoposta a processi di disidratazione razionali tali da mantenere elevati gli standard qualitativi delle matrici vegetali. Inoltre il prodotto essiccato viene, di norma, lavorato direttamente dall'azienda di produzione. La trasformazione a livello aziendale avviene all'interno di locali idonei rispondenti alle normative di legge vigenti.

Il prodotto trasformato a livello aziendale – in particolare il genepy – utilizzato per la preparazione di infusi e liquori, viene posto in infusione utilizzando materiale tal quale. Per la preparazione di prodotti “taglio tisana” o di miscele di essenze officinali, si procede alla lavorazione della massa essiccata mediante taglio, mondatura, scrollatura.

Una significativa quota di prodotto viene destinata all'industria liquoristica, alimentare e farmaceutica.

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

Le vallate piemontesi ospitano numerose e abbondanti essenze spontanee, divenute poi nel tempo oggetto di coltivazione. Le piante officinali rappresentavano una interessante integrazione di reddito per molti agricoltori che, a cavallo tra la fine della primavera e l'estate, operavano in zona sia con l'allevamento bovino che con la pastorizia.

Per quanto riguarda lo zafferano – denominato localmente *Sofran* – le prime esperienze di coltivazione risalgono al medioevo, nel territorio del marchesato di Saluzzo dove ricadevano i territori della Valle Grana e delle Valle Maira (Fedele Savio, Ferdinando Gabotto – *Studi e documenti sul duomo di Saluzzo e altre chiese*). La testimonianza più precisa è la premiazione – nell'ambito della “Prima esposizione agraria, industriale, artistica delle provincia di Cuneo” – del caraglioese Delpuy Antonio per la coltivazione dello zafferano a Caraglio, nel 1870.

Tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '80 dello scorso secolo, grazie anche all'attività del Centro Sperimentale per le piante Officinali promosso dalla CCIAA di Cuneo, furono messi a dimora i primi impianti produttivi di genepy, melissa, lavanda in alcuni areali alpini del Piemonte. Le attività del Centro presero in esame alcuni parametri agronomici delle colture e fornirono preziose linee guida ai produttori.

In questi ultimi anni si è evidenziato un significativo incremento di interesse verso queste colture, in particolare per le situazioni montane gestite secondo i principi del Biologico. L'incremento della domanda ha creato crescente specializzazione tra gli operatori, oltre alla diffusione di pratiche innovative di trasformazione e lavorazione.

Nel 2005 è ripresa anche la coltivazione dello zafferano nelle aree di fondovalle (perlopiù Caraglio e

Bernezzo). Inoltre, per quanto riguarda il genepy, è attiva sul territorio l'Associazione per la tutela e la valorizzazione del genepy delle valli occitane piemontesi, cui aderiscono una decina tra coltivatori (concentrati principalmente tra le due vallate cuneesi) e trasformatori piemontesi. L'Associazione è nata con l'intento di fornire supporto tecnico e scientifico ai coltivatori, attraverso la condivisione di disciplinari di produzione e la messa a punto di tecniche di stagionatura e produzione del liquore efficaci. Inoltre l'Associazione si occupa della promozione e della valorizzazione del prodotto locale.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PIATTELLA CANAVESANA DI CORTEREGGIO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Piattella canavesana di Cortereggio* è una varietà locale di fagiolo afferente alla specie *Phaseolus vulgaris* L.

L'ecotipo locale di fagiolo è caratterizzato da piante rampicanti, con buona vigoria vegetativa e marcata copertura fogliare, baccelli di forma appiattita che virano dal verde al giallo ocra con l'incedere della maturazione. La granella è di colore bianco ed è caratterizzata da un'epidermide molto sottile. La pezzatura è media: 1.000 semi pesano all'incirca 700 g.

Se esisteva una produzione fino agli anni '80, oggi la *Piattella canavesana* può essere considerata varietà a rischio di estinzione, coltivata esclusivamente a livello hobbistico in piccole quantità. Nel 1981, nell'ottica di salvaguardare questo materiale genetico autoctono, è stato inserito nella banca del Germoplasma del Di.Va.PRA Genetica Agraria di Torino, un nucleo di semente afferente all'ecotipo locale di fagiolo rampicante salvaguardando l'ecotipo in tutti questi anni.

La *piattella canavesana di Cortereggio* predilige terreni di medio impasto, profondi, capaci di immagazzinare acqua. Non gradisce terreni compatti, facili al ristagno idrico, né quelli troppo sabbiosi. Il pH dei terreni di Cortereggio è lievemente acido, essi hanno inoltre una bassa dotazione di calcio. Tale peculiarità del terreno consente una produzione di semi con ottime caratteristiche organolettiche (buccia sottile e facilità di cottura).

L'areale di San Giorgio Canavese è caratterizzato da ambineti di fondovalle con forti escursioni termiche giornaliere e rappresenta un habitat ideale per questo fagiolo.

La tecnica colturale tipica tradizionale adottata in zona prevede:

- La preparazione del terreno intorno a metà aprile con apporti razionali di sostanza organica e successiva aratura,
- Semina del mais – con funzione di tutore al fagiolo – verso la terza decade di aprile adottando un sesto di impianto di 0,75 cm tra le file e 0,25 cm sulla fila.
- Dopo 3-4 giorni dalla semina del mais si procede alla semina manuale della *piattella canavesana di Cortereggio*, a postarelle distanti circa 1 m lungo la fila. Di recente sono state utilizzate come tutori anche canne palustri o di bambù.
- A metà maggio si effettuano operazioni di sarchiatura nell'interfila per limitare lo sviluppo delle infestanti. Si procede in seguito con la rincalzatura per agevolare le irrigazioni di soccorso in estate.
- La raccolta si svolge a partire dalla prima decade di luglio sino a settembre inoltrato, con almeno 4-5 passaggi.
- I baccelli prelevati in campo vengono essiccati al suolo.
- La separazione della granella dai baccelli avviene ancora oggi manualmente, colpendo con un bastone di legno i baccelli secchi sparsi sul suolo. Seguono poi le operazioni manuali di vagliatura e pulitura del seme.
- Le rese medie di un ettaro di coltivazione si attestano attorno ai 4-5 q di granella secca.
- La produzione del seme si effettuava direttamente presso le aziende; oggi si vanno delineando strategie di riproduzione della semente adottando schemi di selezione di tipo massale e, successivamente, per progenie pianta fila.

Il prodotto locale entra nella preparazione di alcuni piatti tipici quali: *fagioli nella "pignatta"*, *minestra di verdure con fagiolo*, *insalata di fagioli*.

Per sostenere questo prodotto è stato costituito un Comitato per la Tutela della *Piattella canavesana di Cortereggio* formato da un nucleo di produttori che si sono impegnati a seminare nuovamente questo

tradizionale legume.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata al comune di San Giorgio Canavese, in provincia di Torino.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *piattella canavesana di Cortereggio* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *piattella canavesana di Cortereggio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto, come descritto nella parte introduttiva, viene stoccato in azienda e successivamente lavorato (selezionatura e pulitura della granella).

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 legame di questo prodotto con il territorio emerge da una serie di testimonianze che il sig. Rean Conto Ivano ha raccolto in questi ultimi anni per l'inserimento del prodotto tra i Presidi Slow Food (Comitato per la Tutela della Piattella Canavesana).

Le persone intervistate hanno raccontato la loro memoria e quanto avevano appreso dai genitori. Le famiglie di Corteggio usavano seminare il fagiolo nei campi in cui vi era granoturco. Il ricavato dalla vendita del fagiolo veniva utilizzato per comperare l'uva da vino. Ogni singola azienda aveva il suo interlocutore commerciale con vendita sia a operatori del Canavese che dell'Astigiano e persino del cuneese. La cucina locale utilizzava molto il fagiolo *Piattella canavesana di Cortereggio* per la preparazione della tradizionale *pignatta*.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PICCOLI FRUTTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

I *Piccoli frutti* sono lamponi, mirtilli, ribes, more, uva spina e fragoline di bosco.

Gli elevati livelli qualitativi dei *Piccoli frutti* sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei frutticoltori. Gli areali di fondovalle in particolare del cuneese e del torinese, caratterizzati da suoli tendenzialmente acidi-sub acidi – con elevata dotazione in sostanza organica e drenanti – ben si prestano alla coltivazione di questi prodotti, assicurando un flusso costante e diversificato di prodotto alla filiera commerciale. Grazie a questa situazione ambientale è infatti possibile effettuare contemporaneamente, nelle stesse aziende, tutte le produzioni sopra elencate. La produzione si sviluppa in una fascia altimetrica compresa tra i 250 ed i 1.500 m s.l.m.

In alcuni casi (mirtillo, ribes, rovo, uva spina) si adottano tecniche di pacciamatura del suolo; questa tecnica è effettuata allo scopo di mantenere pulito il frutto e preservarlo da agenti di alterazione. In alternativa all'impiego di film plastici e/o materiali stabilizzati si può effettuare la pacciamatura del terreno, in particolare su mirtillo, utilizzando materiali organici quali scorze ed aghi di pino, torba, materiale organico compostato lungo la fila.

Gli impianti vengono effettuati in autunno avanzato (lampone, ribes, rovo), mentre per il mirtillo la fase ottimale di piantagione si colloca tra aprile e maggio.

I sesti di piantagione adottati rispondono alle esigenze della coltura con distanze tra le file di 2,5-3 m e distanze variabili sulla fila a seconda della specie (40-50 cm per il lampone, 1,2-1,5 m per ribes e mirtillo, 1,8 m per il rovo).

Per il lampone la raccolta prende avvio intorno alla prima decade di giugno (nel caso di cultivar unifere) e prosegue sino all'autunno inoltrato grazie alle varietà rifioranti. Per quanto riguarda il mirtillo, le raccolte hanno inizio tra la prima e la seconda decade di giugno (nelle aree collinari del Saluzzese) e proseguono sino a inizio settembre. Una parte del raccolto può essere stoccata in cella frigorifera e commercializzata sino a fine ottobre. Per il ribes e l'uva spina le raccolte iniziano a fine giugno e proseguono sino a luglio; parte della produzione può essere conservata in cella frigorifera e immessa nei canali distributivi sino ad ottobre inoltrato. Per il rovo gli stacchi si concentrano nei mesi estivi (da luglio a settembre). Per la fragolina di bosco le raccolte iniziano a giugno e proseguono sino ad ottobre inoltrato.

La commercializzazione avviene utilizzando confezioni composte da 8-10 cestelli di prodotto; sono particolarmente gradite dal mercato le confezioni “misto bosco” all'interno delle quali trovano collocazione diverse tipologie. L'insieme di colori e di aroma che sprigionano dai frutti rende queste confezioni particolarmente gradite dai consumatori.

I *Piccoli Frutti* devono essere raccolti quando hanno raggiunto un giusto grado di maturazione e di sviluppo, ossia devono essere in possesso delle caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specie.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende le aree montane, pedemontane e collinari di numerosi comuni piemontesi.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei *Piccoli Frutti* rispondono alla normativa sanitaria

vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Piccoli Frutti* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In fase di raccolta, considerata l'elevata deperibilità dei frutti, si procede al confezionamento diretto dei frutti all'interno dei cestelli; solo per il mirtillo gigante americano è possibile effettuare successivamente il confezionamento delle bacche.

I *Piccoli Frutti* possono essere conservati per un tempo relativamente lungo (anche 6-7 settimane nel caso di ribes e mirtillo) mentre per lampone, rovo e fragolina di bosco la fase di conservazione non può superare i due giorni. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede all'immissione del prodotto sul mercato.

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 raccolta dei frutti spontanei del sottobosco ha tradizioni antichissime. Gli abitanti delle vallate piemontesi, in particolari cuneesi e torinesi, conoscono da sempre le innumerevoli qualità di questi piccoli frutti. Basti pensare che, già nel periodo feudale, lo sfruttamento delle risorse minori del bosco veniva concesso come diritto di uso. Mentre il signore, infatti, teneva per sé i prodotti più pregiati che le proprie terre potevano offrire, come legname e cacciagione, egli tollerava che le risorse minori potessero essere sfruttate dalla comunità.

L'utilizzo dei frutti del sottobosco ha rappresentato, così, per secoli, una fonte di alimento e medicamento, tradizione mantenutasi ancora viva al giorno d'oggi, soprattutto in quelle regioni in cui la crescita spontanea di questi frutti è naturalmente favorita dalle condizioni climatiche e geomorfologiche.

Le vallate cuneesi sono la culla naturale per la crescita dei 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. Accanto ai prodotti coltivati dall'uomo vengono elencati anche i frutti di bosco: le fragole, i lamponi ed i vaccini (mirtilli), che "si colgono in molta copia nella primavera". Il clima ed il terreno di queste zone sono tipici di molte zone pedemontane alpine, sfruttate appieno dai coltivatori cuneesi che effettuano ancora le coltivazioni direttamente sul terreno.

Negli anni '60 la produzione di frutti di bosco divenne vera e propria attività imprenditoriale, che riforniva non solo il mercato del fresco, ma anche l'industria di trasformazione alimentare e cosmetica.

La coltura del lampone muove, così, i primi ma decisi passi. Gli agricoltori cuneesi, che ben conoscono la fatica ed il sacrificio, si impegnano da subito a fondo in questa attività, divenendo in breve tempo i maggiori produttori di lamponi su scala nazionale. Nei primi tempi, il prodotto viene destinato unicamente all'industria di trasformazione per la produzione di coloranti e/o all'industria liquoristica; il prodotto viene raccolto alla rinfusa e stoccato in grossi fusti. A partire dalla prima metà degli anni '80 si sviluppa, in particolare sulle pendici della Bisalta, la produzione di lampone da destinare al consumo fresco; grazie alla diffusione di alcune cultivar rifioranti la commercializzazione interessa un arco temporale estremamente ampio (dalla seconda decade di giugno a fine ottobre).

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. Negli anni '80 si diffondono con successo, dapprima nelle aree della Bisalta e successivamente nelle vallate del Saluzzese, coltivazioni di mirtillo gigante americano per il mercato fresco.

Si sperimentano inoltre nuove cultivar di ribes e rovo, per ampliare la gamma del paniere "misto bosco". Oggi il comparto produttivo è particolarmente sviluppato ed interessa un rilevante numero di aziende agricole in aree pedemontane, che fa del cuneese uno dei poli nazionali di riferimento per la produzione

di piccoli frutti.

Bibliografia:

Prof. D. Giambattista Botteri (a cura di), *Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa di Pesio*, Torino, 1892;

A. Salotto, V. Bargoni, *Dati informativi su piccoli frutti nei boschi piemontesi*, Atti dell'incontro frutticolo "Lampone, Rovo, Ribes e Mirtillo: possibilità di coltura e prospettive di commercializzazione", Cuneo, 11 novembre 1970;

Regolamento del servizio sociale di "Raccolta e vendita comunitaria delle fragole e dei lamponi";

Rendiconto della Cooperativa Agricola Peveragnese sulla "Gestione raccolta e vendita comunitari Fragole e Lamponi" per l'anno 1969.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PISELLO DI CASALBORGONE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La zona di Casalborgone è territorio particolarmente vocato per la coltivazione del pisello (*Pisum sativum* L.) e vanta una antica tradizione. I piselli costituiscono, da sempre, motivo di vanto per i Casalborgonesi anche se in questi ultimi anni la produzione del luogo è andata via via scemando.

L'attività di ricerca condotta sul territorio, oltre a risvegliare l'interesse dei produttori locali, è sfociata poi nell'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione del Ministero della tipologia pisello "Quarantin di Casalborgone".

Le piante di questa leguminose prediligono terreni di medio impasto (con una distribuzione equilibrata in sabbia, limo, argilla) e a reazione neutra (pH 6,5-7) – condizioni tipiche dei suoli destinati alla coltura.

I cicli di produzione primaverili ben si adattano a questa coltivazione; la specie infatti è longidiurna, cioè passa dallo stadio vegetativo a quello riproduttivo (fioritura), in corrispondenza del progressivo aumento di ore di luce giornaliera.

Anticamente, con la denominazione *Pisello di Casalborgone* si faceva riferimento a tre ecotipi locali: *Quarantin*, *Casalot* e *Barchetta* (in ordine di maturazione).

Le aziende del territorio riproducevano direttamente il seme di questi materiali genetici. Circa 50 anni fa, con la nascita della varietà commerciale (tra cui l'Espresso Generoso), tali varietà sono state per lo più soppiantate (erano coltivate esclusivamente per mantenere vitale il seme).

Il *Pisello di Casalborgone*, ed in particolare l'accessione *Quarantin*, si presenta con baccello tendenzialmente piccolo (max 5 cm), seme di piccola pezzatura, superficie liscia, colore verde chiaro, sapore dolce e consistenza pastosa. È particolarmente adatto per la preparazione di zuppe e vellutate.

La tecnica colturale adottata in zona prevede il succedersi delle seguenti operazioni colturali:

- preparazione del terreno in agosto mediante aratura e successiva fresatura;
- preparazione dei solchi all'interno dei quali verranno deposti i semi;
- concimazione con letame e concime minerale;
- passaggio del tridente per rendere soffice il terreno del solco e per interrare il concime;
- semina in due periodi dell'anno: a novembre, per raccolte di fine aprile-maggio, e a febbraio-marzo con raccolta a metà maggio-giugno;
- rincalzatura delle piante quando la vegetazione ha raggiunto i 20 cm di altezza;
- posizionamento dei tutori su cui la pianta si avvinghia.

Trattandosi di una coltura tutorata la maggior parte delle operazioni colturali viene eseguita manualmente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni di Casalborgone, Cinzano, Rivalba, Sciolze, Castagneto Po, San Sebastiano da Po, Lauriano, Verrua Savoia in provincia di Torino e Berzano San Pietro, Aramengo e Tonengo in provincia di Asti.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pisello di Casalborgone* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della

distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Pisello di Casalborgone* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il confezionamento del prodotto può avvenire direttamente in campo al momento della raccolta oppure successivamente presso i Centri di Condizionamento. Qui il prodotto viene scelto e sottoposto, a volte, a refrigerazione per prolungare la *shelf life* del prodotto.

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

Dal 1960, è stata delimitata la zona di coltivazione del *Pisello di Casalborgone* contrassegnata da un marchio di qualità e comprendente i seguenti comuni oltre a Casalborgone: Cinzano, Rivalba, Sciolze, Castagneto Po, San Sebastiano da Po, Lauriano, Berzano San Pietro, Aramengo, Tonengo.

Le testimonianze storiche di tale coltura si possono far risalire almeno al 1920, anno di nascita del Mercato di Casalborgone. È comunque probabile che la coltivazione abbia origini ancora più antiche, poiché altre testimonianze indicano che prima della nascita del Mercato esistevano alcuni commercianti di Casalborgone che vendevano piselli a Torino.

Secondo la testimonianza orale di coltivatori locali (in particolare, del Cav. Stefano Vittone), il mercato per la vendita del Pisello si svolgeva nei seguenti periodi: fine di aprile, maggio, giugno, luglio, settembre, ottobre, con vendite medie di 350 quintali di prodotto a sera.

Oggi si svolge ogni anno a giugno la tradizionale Sagra del Pisello, giunta nel 2011 alla 57° edizione.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Pomodoro Costoluto di Cambiano* è riconducibile botanicamente alla specie *Lycopersicum esculentum* L. Gli areali collinari di Cambiano caratterizzati da suoli fertili, mediamente argillosi ben si prestano a questa coltivazione. Ancora oggi l'ecotipo locale di pomodoro costoluto viene inserito nei programmi colturali di alcune aziende orticole del territorio; la maggioranza degli investimenti produttivi si effettua in pieno campo.

L'ecotipo *Pomodoro Costoluto di Cambiano* è coltivato nel Torinese da diversi anni e risulta dalla selezione operata dai produttori su materiali genetici presenti in Piemonte (sembra che tragga origine da una selezione condotta all'interno della popolazione *pomodoro costoluto di Chivasso*) nel dopoguerra. Attualmente la diffusione della coltura è limitata a poche aziende e agli orti famigliari. Da un'indagine condotta in Piemonte nella seconda metà degli anni '90 era stato possibile reperire alcuni nuclei di seme dell'accessione locale; questi sono stati depositati nella Banca del Germoplasma a tutela della linea.

Le piante presentano una vigoria medio elevata, una media copertura fogliare, grappoli robusti e tendenzialmente ramificati. I primi fiori dei grappoli tendono, in presenza di condizioni climatiche particolari, a produrre frutti di elevate dimensioni e tendenzialmente deformati tanto che il più delle volte si rende necessario procedere alla potatura del frutto deformato in fase di ingrossamento per non compromettere l'intera produzione del palco fiorale.

Le piante producono bacche di media pezzatura, forma appiattita compressa ai poli, con medio marcate costolature nella zona dell'attaccatura. Le bacche in fase di pieno viraggio, manifestano una media consistenza della polpa; lo stacco si effettua quando la bacca evidenzia un viraggio su una parte significativa della superficie. Ottime sono le caratteristiche organolettiche della bacca, che ben si presta alla trasformazione in salsa.

La coltivazione richiede una maggior manodopera rispetto alle cultivar standard per eliminare l'elevato numero di germogli laterali (*femminelle*) emessi dalle piante in particolare nella zona basale e per la raccolta dei frutti che risultano nascosti dalle foglie.

La tecnica colturale prevede la semina in semenzaio a febbraio, con successivo passaggio della pianta in cubetto di torba o alveolo; queste operazioni sono eseguite esclusivamente in ambiente protetto. Il trapianto può avvenire a aprile (qualora si operi in tunnel con copertura plastica) oppure a maggio (se il posizionamento delle piante avviene in pieno campo).

La raccolta è scalare; i primi stacchi iniziano, all'interno dei tunnel, nel mese di luglio per poi proseguire sino a novembre. In situazioni di elevate temperature gli stacchi sono ravvicinati (anche giornalmente) mentre con l'abbassarsi delle temperature gli stacchi si susseguono ogni 2-3 giorni.

Per il mantenimento delle linee i produttori selezionano i soggetti migliori da cui prelevare il seme; particolare attenzione viene posta alla scelta della bacca che non deve presentare difetti di forma e deve essere caratterizzata da una pezzatura ottimale.

Negli ultimi anni la coltivazione si è fortemente contratta; è allo studio dell'Amministrazione di Cambiano un progetto di recupero e di rilancio della vecchia cultivar di pomodoro locale mediante la costituzione di campi-selezione utilizzando nuclei di seme prelevati nelle varie aziende del territorio.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è il territorio del comune di Cambiano.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pomodoro Costoluto di Cambiano* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Pomodoro Costoluto di Cambiano* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Dopo la raccolta in campo il pomodoro viene selezionato e confezionato presso il Centro Aziendale. Il prodotto destinato alla commercializzazione può essere sottoposto, in particolari situazioni, ad un trattamento di pre-refrigerazione e successivamente convogliato nei canali distributivi oggi rappresentati dalla vendita diretta e mercati rionali di Torino.

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

Attorno agli anni Venti, in Cambiano, esisteva uno stabilimento conserviero per la trasformazione del pomodoro, rimasto attivo fin verso il 1940, a testimonianza della particolare vocazione del territorio verso tale coltura.

Le metodiche di produzione erano diverse dalle attuali. Infatti, il pomodoro veniva lasciato maturare sulla pianta, difficilmente veniva irrigato (a causa della mancanza di pozzi nei campi) e veniva concimato con prodotti organici e chimici dell'epoca (perlopiù verderame).

Il raccolto veniva effettuato tre o quattro volte, tra i mesi di maggio e ottobre. Il pomodoro veniva sistemato in cestoni da circa 25 kg e portato direttamente nello stabilimento che lo trasformava in conserva. Alla chiusura, tale stabilimento, che ritirava tutto il prodotto della zona, il pomodoro fu dirottato verso i Mercati Generali di Torino, con un flusso che dura tuttora.

Nella prima settimana di settembre si svolge la tradizionale Sagra del *Pomodoro Costoluto di Cambiano* giunta nel (2011) alla XXXIII edizione.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *pomodoro costoluto di Chivasso* (afferente alla specie *Lycopersicum esculentum* L.) è un ecotipo locale di pomodoro selezionato e coltivato da alcuni decenni nell'areale chivassese.

Esso è ancor'oggi coltivato negli orti familiari durante l'estate, sia in coltura di pieno campo che sotto tunnel.

La semina viene fatta principalmente da vivaisti e agricoltori locali sia in alveolo che in cubetti di torba nel periodo tardo invernale per avere una produzione di piantine disponibili al trapianto, tra la fine di marzo e l'inizio di aprile (a seconda delle condizioni climatiche).

Le aziende del territorio provvedono direttamente alla selezione delle bacche portaseme ed al prelievo dei semi; successivamente questi vengono disidratati e conservati in locali freschi ed asciutti. La scelta della bacca da cui estrarre la semente è di particolare importanza; di norma si privilegiano bacche di media pezzatura, con forma e colore rispondente all'ideotipo locale.

La concimazione di fondo dei terreni destinati a questa coltura prevede un abbondante apporto di sostanza organica proveniente dagli allevamenti bovini della zona e l'integrazione di alcuni elementi minerali indispensabili per ottenere frutti di elevata qualità. Gli apporti di sostanza organica al suolo devono essere effettuati con largo anticipo rispetto alla data della messa a dimora delle piantine.

Un'ulteriore somministrazione di concimi minerali (soprattutto sali di fosforo e di calcio) viene sempre effettuata in pre-trapianto mentre, nella fase vegetativa e di raccolta, si effettuano periodiche somministrazioni di elementi fertilizzanti tra cui azoto, potassio e magnesio in associazione all'acqua di irrigazione (mediante manichetta forata disposta al di sotto della pacciamatura).

Negli appezzamenti di *pomodoro costoluto di Chivasso* si adottano tecniche di pacciamatura del suolo utilizzando sia teli in materiale plastico che teli biodegradabili; pertanto, non è in genere necessario ricorrere a interventi di diserbo. Eventuali infestanti che possono svilupparsi lungo le file saranno controllate mediante sferbatura manuale.

I fabbisogni idrici sono naturalmente determinati dal ciclo produttivo e crescono in prossimità dell'invaiaura; gli apporti di acqua debbono essere, invece, sensibilmente contenuti in prossimità della raccolta per salvaguardare la consistenza del prodotto.

Laddove si adotta la pacciamatura gli apporti di acqua vengono effettuati mediante irrigazione localizzata con manichetta forata; in coltura di pieno campo è ancora adottata la tecnica di irrigazione per infiltrazione laterale (scorrimento). Non si adottano sistemi di aspersione sulla vegetazione al fine di evitare sviluppo di patogeni fungini sulle piante.

Come per tutti gli altri pomodori anche l'ecotipo locale *pomodoro costoluto di Chivasso* manifesta una marcata colatura dei fiori quando, in particolare nella coltura protetta, le temperature permangono, per alcune ore, superiori ai 25-28 °C, situazioni perduranti di caldo e scarse variazioni termiche tra il giorno e la notte possono determinare la cascola di interi palchi fiorali in particolare nella zona distale delle piante. Per mantenere costanti i livelli di pezzatura delle bacche non si effettuano trattamenti alleganti sulle piante in particolare nelle prime fasi di allegagione.

Sui primi palchi si rende necessario procedere al taglio dei fiori apicali dei palchi (detti anche "fioroni") normalmente di elevato calibro e deformi. Le pezzature medie delle bacche si attestano su livelli elevati (compresi tra 300 e 500 g).

I frutti di colore rosso intenso si presentano tendenzialmente appiattiti con attaccatura semi infossata, con pelle vellutata, poco acquosi e di sapore dolce e gustoso, lievemente acidulo.

La raccolta inizia, per le colture in tunnel, da metà giugno in avanti per protrarsi fino alla metà di ottobre; gli stacchi del prodotto sono essenzialmente manuali al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle

bacche. Per mantenere elevati i livelli di consistenza della polpa il prodotto viene raccolto ad un grado medio di maturazione.

La produzione media è di gran lunga al di sotto della produttività di molte cultivar diffuse in zona, tipo “Cuor di bue”, fissandosi, quindi (ma il dato è ampiamente indicativo) attorno ai 3-5 kg di prodotto commerciale per pianta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione si concentra nel comune di Chivasso e zone limitrofe, sino ai rilievi collinari oltre il fiume Po.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *pomodoro costoluto di Chivasso* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il pomodoro costoluto di Chivasso viene raccolto in campo al corretto grado di maturazione; successivamente il prodotto è trasferito al centro aziendale dove viene selezionato ed confezionato. Nella selezione si scartano i frutti che evidenziano difetti di forma (spaccature, deformazioni nella zona distale) e/o alterazioni di colore.

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

Anche se la produzione del *pomodoro costoluto di Chivasso* risale a tempi molto antichi, come attestato da anziani agricoltori della zona, non si hanno pubblicazioni specifiche in merito.

Bibliografia:

C. Baldi, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Ed. Hapax 2003

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO PIATTA DI BERNEZZO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Tra la fine degli anni '60 e l'inizio degli anni '70, si è avviata a Bernezzo la coltivazione di un pomodoro caratterizzato da una forma fortemente compressa ai poli e riconducibile alla tipologia "piatto di Cambiano", diffusa da tempo nel Torinese.

In quegli anni sul territorio cuneese si erano andate sviluppando esperienze produttive di giovani operatori agricoli aderenti al Club 3P di Cuneo, che si poneva l'obiettivo di favorire lo scambio di esperienze tra le varie aree produttive nonché la crescita imprenditoriale nel cuneese. In questo contesto si sono registrati molti scambi di materiali tra le varie aree produttive e probabilmente il pomodoro ancor'oggi coltivato a Bernezzo proviene da una delle selezioni originarie di Cambiano.

Le piante della varietà di pomodoro in oggetto sono caratterizzate da vigoria medio elevata, fusti di grandi dimensioni e marcata copertura fogliare.

Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo* ha forma tondeggianti, fortemente compressa ai poli. Il colletto presenta scanalature profonde e la cicatrice stilare è mediamente grande

Le pezzature medie delle bacche si attestano su valori compresi tra i 250–400 grammi/frutto; i calibri sono particolarmente elevati nei primi palchi fiorali, poi tendono a uniformarsi.

La polpa si presenta di media consistenza di colore rosso aranciato; la buccia evidenzia uno spessore medio contenuto e significativamente inferiore alle altre principali tipologie.

La produttività delle piante è buona (intorno a 4–5 kg/pianta). Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo*, particolarmente aromatico, è adatto sia al consumo fresco, sia alla produzione di conserva (grazie all'elevato tenore in sostanza secca). La conservabilità è contenuta.

Per il mantenimento in purezza della linea i produttori effettuano (direttamente in campo) una selezione dei soggetti migliori da cui prelevare il seme. I criteri che vengono adottati nella selezione delle piante portaseme prendono in esame gli aspetti vegetativi e produttivi delle piante. In questi ultimi anni è stata avviata, dal CRESO – nell'ambito di un progetto di ricerca regionale finalizzato alla salvaguardia del germoplasma orticolo regionale – una selezione di tipo conservativo partendo da un nucleo di seme proveniente dall'areale bernezzese. Obiettivo primario di questa attività di ricerca è ridurre la variabilità genetica all'interno della popolazione, migliorare la produttività, gli aspetti qualitativi e la *shelf life* delle bacche.

Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo* non ha conosciuto ampia diffusione presso gli orticoltori professionisti, che preferiscono cultivar più produttive e costanti, perlopiù della tipologia "cuor di bue".

Esso è, tuttavia, coltivato con molto interesse da piccoli produttori per le sue eccellenti qualità organolettiche. In effetti, questo pomodoro risulta avere caratteristiche quali una polpa dolce, profumata e gustosa, superiori persino al più noto Cuore di Bue.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il Comune di Bernezzo (Cuneo) e altri comuni limitrofi. Sporadicamente si possono trovare produzioni negli orti famigliari del Cuneese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pomodoro Piatta di Bernezzo* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della

distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Parte della produzione viene confezionato e commercializzato da Centri di condizionamento locali. Questi centri, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvedono alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 varietà omonima deriva da una selezione della tipologia piatta di Milano e/o piatta di Cambiano particolarmente diffusa negli areali piemontesi e cuneesi agli inizi degli anni Sessanta.

Le prime coltivazioni sono state condotte nella zona di Bernezzo (CN) per opera della Cooperativa Bernezzese.

Da parte dello stesso sono state condotte, in quegli anni, attività di selezione massale all'interno della popolazione, attraverso l'individuazione dei soggetti migliori per caratteristiche qualitative dei frutti (forma, colore, costolatura, pezzatura) e vegetative delle piante (vigoria, copertura fogliare).

Le condizioni ambientali della zona Bernezzese ne hanno esaltato alcuni caratteri tali da favorirne una diffusione nell'intero areale pedemontano del cuneese.

Le produzioni venivano commercializzate dalle strutture cooperative esistenti in zona sui mercati di Milano e Torino; oggi non esistendo più tali cooperative, la produzione è piuttosto frammentata, anche se ancora in quantità considerevole.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PORRO DI CERVERE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il porro è una pianta biennale che appartiene alla famiglia delle liliacee. Questo ortaggio era già conosciuto nell'antico Egitto ed era consumato dagli schiavi addetti alle costruzioni delle piramidi. Lungo i secoli questa coltura passa nell'area greco-romana e Plinio descrive la pianta chiamandola *porrum*.

Il fusto vero e proprio della pianta è ridotto ad un semplice disco da cui si sviluppa un abbondante apparato radicale. Le lunghe foglie a forma lanceolata sono sovrapposte ed inguainate tra loro formando il cosiddetto "falso fusto" che rappresenta la parte edule della pianta. Il fusto si presenta generalmente di colore bianco con tessuti particolarmente teneri; il porro è un ortaggio versatile, capace di conferire tipicità e rusticità a piatti della tradizione regionale e, nel contempo, di "speziare" l'arte culinaria contemporanea: crudo – tagliuzzato in sottili rondelle – in pinimonio o in insalata. Cotto per insaporire insalate, zuppe, risotti, creme e tortini, gratinato e mantecato o, più semplicemente, lessato e condito con un po' di olio e limone. Questo prodotto si presta bene ad essere cucinato nei modi più svariati utilizzando prevalentemente la parte bianca del fusto.

La zona di Cervere, in provincia di Cuneo, si è dimostrata da sempre particolarmente vocata alla coltivazione del porro: i terreni alluvionali sciolti e fertili posti lungo l'asta dello Stura di Demonte ospitano annualmente le coltivazioni dell'ecotipo locale di porro.

La componente leggermente calcarea dei terreni sabbiosi nelle zone di esondazione del fiume Stura, il clima umido, l'abbondanza di acqua di sorgente per l'irrigazione e le particolari condizioni di luce, insieme ad una tradizionale pratica colturale fanno del *Porro di Cervere* un prodotto unico, dal fusto sottile, particolarmente tenero, dal sapore dolce, molto lontano da quello dell'aglio o della cipolla di cui è parente stretto.

Nell'areale di Cervere la produzione è legata a metodi di coltivazione tramandati di generazione in generazione; le operazioni colturali che caratterizzano questa coltivazione si mal adattano alla meccanizzazione. Pertanto, la produzione del *Porro di Cervere* mantiene una forte componente di lavoro manuale che ne ostacola la produzione su larga scala.

L'ecotipo *Porro di Cervere* è riconducibile alla varietà "Porro lungo d'inverno" ed è stata selezionata dagli orticoltori locali nel corso degli anni.

Per mantenere costante la selezione e le caratteristiche del prodotto finale di norma ogni singola azienda provvede alla selezione, in fase di estirpo, dei migliori porri sia per dimensione e lunghezza del falso fusto, sia per la sanità della pianta. I porri selezionati vengono trapiantati, in tardo inverno, in luoghi isolati per ridurre i rischi di inquinamento con altre linee di porro e lasciati andare a seme nell'estate seguente. I capolini fiorali vengono raccolti quando il seme è giunto a maturazione e, successivamente, si procede alla separazione del seme dalle parti del racemo florale. La semente viene poi ulteriormente selezionata e mondata in azienda. Per allontanare dal lotto i semi non perfettamente sviluppati si procede all'immersione in un catino ricolmo di acqua di piccole quantità di semente; i semi non perfettamente maturi rimarranno a galla, mentre la semente ben formata si depositerà al fondo della bacinella. Successivamente, la semente viene asciugata e conservata all'interno di barattoli in vetro a chiusura ermetica.

Il *Porro di Cervere* è stato iscritto nel registro nazionale di varietà da conservazione.

La tecnica colturale tradizionale

- La semina si effettua in semenzaio; di norma ogni azienda provvede direttamente alla produzione del materiale vivaistico necessario per effettuare i nuovi impianti utilizzando seme aziendale.
- Appena le piante hanno raggiunto un idoneo sviluppo (circa 30-35 cm in altezza) si procede

all'estirpo dal vivaio ed al successivo trapianto in campo. Le piante vengono disposte in filari distanti tra loro 1,2-1,4 metri.

- I terreni che ospitano la coltura devono essere sabbiosi e fertili. Dopo le operazioni di aratura si procede alla preparazione del suolo e all'apertura di un solco profondo con l'ausilio di apposite attrezzature su cui verranno posizionate le giovani piantine, le quali vengono adagiate su un lato del solco aperto precedentemente ad una profondità di 20-25 cm, con una distanza di circa 3-4 cm sulla fila. In seguito si procede alla copertura del solco meccanicamente. Il posizionamento in obliquo delle piante nel solco determina la classica curvatura del fusto nella zona basale.
- Durante il ciclo colturale si effettueranno successive rincalzature dapprima meccaniche poi manuali al fine di favorire un buon imbianchimento dei tessuti basali del fusto. Al termine del ciclo produttivo lo strato di terreno deposto lungo la fila raggiungerà un'altezza anche di 60-70 cm. Contemporaneamente alla fase di rincalzatura si provvede ad effettuare il taglio della vegetazione laterale al fine di favorire un accrescimento in altezza delle piante.
- Per il controllo dei principali fitofagi/patogeni vengono adottate linee di difesa ispirate alle Linee Guida Nazionali.
- Appena le condizioni climatiche lo consentono e si verificano i primi abbassamenti termici (a partire dalla seconda-terza decade di ottobre), si procede all'estirpo manuale delle piante in campo. Queste vengono sottoposte, direttamente in campo, ad una prima toelettatura e legate in mazzi omogenei. L'estirpo prosegue sino al sopraggiungere dei geli invernali.
- Prima dell'immissione sul mercato, si procede al taglio della parte distale del fogliame ed all'etichettatura dei singoli mazzi.

Per promuovere il prodotto sui mercati locali nel 1996 è stato costituito il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del *Porro di Cervere*. Grazie all'attività del Consorzio si registra una significativa ripresa di interesse per la coltura che, nel recente passato, aveva rischiato l'estinzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e moltiplicazione del seme dell'ecotipo locale di *Porro di Cervere* è circoscritta al territorio del comune di Cervere, in provincia di Cuneo.

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

Il *Porro di Cervere* viene commercializzato in mazzi predisposti direttamente in campo dagli operatori di settore. Forma, dimensione dei mazzi possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. In generale si è mantenuta la tradizionale pratica di confezionamento, che consiste nella legatura della parte apicale del fogliame.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Porro di Cervere* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto non viene lavorato presso centri di condizionamento, ma direttamente in campo. I mazzi vengono stoccati temporaneamente nei magazzini aziendali e immessi, nel breve periodo, sul mercato.

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

In Piemonte la coltivazione del porro occupa una superficie di circa 60-70 ettari, con una produzione di 2.000 tonnellate; di questi circa il 62% sono ottenuti nella provincia di Cuneo e in specifico nel territorio di Cervere.

A Cervere viene organizzata ogni anno la Sagra del Porro, che prevede incontri di carattere tecnico-divulgativo oltre a manifestazioni di carattere gastronomico. Nel 2011 si è tenuta la XXXI Fiera del "porro di Cervere".

Il prodotto viene commercializzato attraverso i canali distributivi tradizionali (mercati rionali, vendita

diretta, negozi di ortofrutta tradizionali) e la GDO presente sul territorio.

Bibliografia:

AA.VV. (1995, 1997, 1998), *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*. Supplementi al n. 6/95 di “Piemonte Agricoltura”, e al n. 7/97 e 13/98 dei “Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura”

M.Baudino, F.Costamagna, S.Frati, *Antichi ortaggi del Piemonte. Salvaguardia, recupero dall’erosione genetica e valorizzazione*, Ed. Primalpe 2011 – Regione Piemonte.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il porro è una pianta biennale che appartiene alla famiglia delle liliacee. Nell'antico Egitto il porro era particolarmente diffuso e veniva consumato dagli schiavi addetti alle costruzioni delle piramidi.

Lungo i secoli passa nell'area greco-romana e Plinio descrive la pianta chiamandola *porrum*. Nel Medioevo il porro ha contribuito, insieme ad un numero ristretto di altre piante, a risolvere il problema alimentare durante le ricorrenti carestie e pestilenze che a quei tempi infierivano sulle popolazioni.

Il *porro lungo dolce di Carmagnola* può essere definito prodotto di eccellenza dell'orticoltura piemontese per le sue peculiari caratteristiche qualitative. La parte edule del fusto, dopo l'imbianchimento, evidenzia una ridottissima fibrosità associata ad una marcata dolcezza dei tessuti; tutto ciò si accompagna ad una facile digeribilità.

Tecniche colturali appropriate adottate sulla coltura quali irrigazione localizzata e concimazione frazionata durante il ciclo colturale possono migliorare sensibilmente gli aspetti di dolcezza dei fusti e ridurre significativamente la fibrosità delle guaine fogliari rendendo il prodotto più gradito al consumatore.

Le piante dell'ecotipo locale *porro lungo dolce di Carmagnola* presentano steli alti sino a 150 cm, con la parte edule parte imbianchita che può raggiungere gli 85 cm di lunghezza, responsabile dell'elevata resa in cucina.

La coltivazione è realizzata in pieno campo utilizzando normalmente l'irrigazione a scorrimento anche se sono in atto verifiche volte a valutare tecniche innovative di adacquamento, quali l'irrigazione localizzata. La coltura, nel suo insieme, si presta poco alla meccanizzazione e conserva pertanto una forte componente di lavoro manuale che ne limita la produzione su larga scala.

La semina del porro si effettua di norma a livello aziendale in semenzai realizzati all'interno di tunnel con copertura plastica oppure, nell'ultima fase, in pieno campo. Il terreno viene preparato anticipatamente, avendo cura di apportare un'abbondante letamazione. La semina avviene meccanicamente adottando una distanza tra le file di 40 cm, con seme in continuo sulla fila.

Le aziende procedono direttamente alla produzione del seme afferente all'ecotipo Porro lungo dolce di Carmagnola.

Quando le giovani piante giungono ad un buon sviluppo vegetativo (all'incirca 40 cm in altezza) si procede meccanicamente alla cavatura delle piante dal vivaio; per consentire alla pianta di mantenersi eretta dopo la fase di trapianto si effettua, prima della messa a dimora in campo, il taglio del fogliame verde ad un'altezza di circa 25 cm.

Il trapianto si effettua di norma meccanicamente adottando circa 85 cm di distanza tra le file e 4-5 cm sulla fila. Le operazioni di trapianto iniziano a metà giugno e proseguono sino a luglio inoltrato. Il terreno destinato alla coltivazione di porro viene abbondantemente concimato con sostanza organica reperita da allevamenti zootecnici della zona; si effettua un buon sminuzzamento del terreno per favorire le altre operazioni colturali.

Durante la fase di vegetazione estiva si effettuano meccanicamente operazioni colturali nell'interfila quali fresature finalizzate al contenimento delle infestanti e all'interramento di eventuali fertilizzanti e rincalzature ripetute durante il ciclo colturale.

Per la difesa si fa riferimento alle Linee Guida nazionali; i trattamenti vengono comunque effettuati su segnalazione del servizio di assistenza tecnica presente in zona.

In fase autunnale, appena si registrano i primi abbassamenti termici si procede alla cavatura delle piante in campo utilizzando macchine per la raccolta opportunamente adattate alle condizioni dell'areale carmagnolese. Il prodotto, scavato, viene trasferito tal quale alla sede aziendale e successivamente

sottoposto a forzatura per l'imbianchimento.

La fase di imbianchimento è fondamentale per l'accentuazione delle caratteristiche morfologiche che caratterizzano il *porro lungo dolce di Carmagnola*. Essa si colloca dopo la raccolta e comincia normalmente ad ottobre; i porri giunti dal campo vengono adagiati al suolo all'interno di tunnel plastici, inclinati all'interno di solchi paralleli profondi circa 30 cm. Il terreno smosso per l'apertura del solco viene adagiato sulla vegetazione precedentemente posizionata per coprire buona parte della vegetazione. La parte terminale della pianta non viene coperta al fine di favorire un leggero prolungamento del fusto in fase di pre-forzatura. Il posizionamento in obliquo dei porri nel solco determina la classica curvatura del prodotto *porro lungo dolce di Carmagnola*, elemento distintivo della produzione locale.

Il tunnel dove sono stati posizionati i porri viene oscurato: la mancanza di luce determina un imbianchimento generalizzato dell'intera pianta. Il porro rimane in queste condizioni per circa due settimane, ma nel periodo invernale la permanenza del prodotto può protrarsi anche per 2-3 mesi senza che si riscontrino danni da freddo alla vegetazione.

Al momento della cavatura dal tunnel di forzatura si procede alla toelettatura dei fusti eliminando le parti deteriorate delle guaine esterne del "fusto", allontanando le piante colpite da patogeni e/o eccessivamente piccole e tagliando la parte terminale delle foglie. Il prodotto, dal peso medio di 100-300 g e con calibri che variano tra 1,5 e 3 cm di diametro, viene poi riunito a mazzi di dimensione variabile, incassettato e/o confezionato in appositi sacchetti trasparenti.

Grazie alla particolari tecniche di conservazione e forzatura adottate in zona la commercializzazione del *porro lungo dolce di Carmagnola* inizia a settembre e termina a marzo inoltrato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è costituita dal comune di Carmagnola, in provincia di Torino.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *porro lungo dolce di Carmagnola* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

La tipologia di confezionamento tradizionale consiste nella preparazione di fasci di porri di dimensioni variabili legati con elastici.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *porro lungo dolce di Carmagnola* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Una considerevole parte di produzione viene convogliata sui mercati di Torino e nella GDO piemontese.

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 selezione massale condotta sul territorio da oltre mezzo secolo e le tecniche di coltivazione e di imbianchimento tradizionali, tramandate oralmente fino ad oggi, hanno favorito lo sviluppo di un prodotto con altissime qualità organolettiche, commerciali e nutrizionali.

Bibliografia:

AA.VV. (1995, 1997, 1998), *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*. Supplementi al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura", e al n. 7/97 e 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"

Baldi C., Cerutti E., Dominici R. (2000, 2001, 2002), *Spesa in cascina*. Comune di Carmagnola.

Baldi C., *Atlante dei prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino*. Ed. Hapax 2003.

Baudino M., Costamagna F., Frati S., *Antichi ortaggi del Piemonte – salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione*. Ed. Primalpe 2011.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: RAMASSIN o DALMASSIN****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Ramassin* o *Dalmassin* è una varietà di susino autoctona, tipica del Piemonte sud-occidentale. Presenta un frutto ovale di dimensioni miniaturizzate che alla maturazione cade spontaneamente al suolo. *Ramassin* e *Dalmassin* sono varianti linguistiche piemontesi (quest'ultima propria del Monregalese) che corrispondono all'italiano Damaschine, susine di Damasco. La varietà è infatti attribuita alla specie *Prunus domestica L. subsp. insititia*, il "susino della Siria", di cui Damasco è capitale. Diffuso da secoli in provincia di Cuneo, è una presenza costante nei frutteti famigliari.

È una susina di piccole dimensioni – ciascun frutto pesa circa 10 g e solo in rari casi supera i 15 – ha forma ovale e colore variabile dal giallo ambrato al blu fino al viola intenso. Uno dei segni particolari del *Ramassin* è la caratteristica pruinosità, che ne impreziosisce l'aspetto: la buccia è velata da una sottile pellicola di cera bianca (pruina) naturalmente prodotta dalle cellule superficiali dell'epidermide. La polpa del frutto, delicato e poco serbevole, è morbida, dolce ed aromatica, ha color giallo tenue e si stacca con facilità dal nocciolo.

Giunti a maturazione i *Ramassin* si staccano dal ramo e per questa ragione vengono tradizionalmente raccolti a terra, ogni mattina. Il *Ramassin* è un frutto delicato, poco serbevole e con una vita di scaffale limitata. L'impatto a terra ne limita ulteriormente la conservabilità e per questa ragione l'ideale è allestire le piante con reti sospese su cui far cadere i *Ramassin*: in questo caso l'integrità del frutto consente di proporlo anche su filiere strutturate. Oltre al diffuso e tradizionale consumo domestico, i ramassin vengono oggi commercializzati sui mercati all'origine (il mercato della piazza di Pagno è in assoluto il più rinomato), ma anche dirottati verso alcuni canali della grande distribuzione organizzata, sempre più interessati ad ampliare l'offerta con curiosità e primizie locali. I frutti maturano a partire dalla seconda decade di luglio fino a fine mese, ma la finestra di raccolta può variare a seconda della fascia altimetrica di coltivazione e a seconda dell'andamento stagionale. Il *Ramassin* è oggi presente su gran parte del territorio della provincia di Cuneo, con maggior concentrazione nella fascia pedemontana. Tra le aree tipiche spiccano il Saluzzese (colline saluzzesi e valle Bronda) e le colline del Monregalese.

I *Ramassin* si prestano bene sia al consumo fresco sia alla trasformazione artigianale. La raccolta concentrata in pochi giorni ha tradizionalmente favorito forme di conservazione che consentissero di disporre del prodotto trasformato anche nei mesi invernali. Ottima la confettura di ramassin, di consistenza densa grossolana e di colore vinoso scuro. Gustosi gli sciroppati nelle *burnie*, i barattoli in vetro. Le *brigne sècche* erano i dolcissimi ramassin essiccati al sole, ghiotta merenda per i bambini. Grazie alle piccole dimensioni, i ramassin sono infatti uno dei pochi frutti che, in un clima continentale come quello piemontese, si possono fare essiccare naturalmente al sole: li si apre a metà con un sol gesto delle mani a pollici affiancati, si getta via il nocciolo e distende la polpa al sole sulle *tabie*, le assi per la pasta. Sono infine ingrediente di gelatine e base per la preparazione di liquori aromatici. Il *Ramassin* cotto in forno o in tegame a fuoco lento accompagna inoltre il noto e tradizionale *fritto misto alla piemontese*.

L'elevato contenuto di potassio fa del *Ramassin* un alimento molto utile ai fini di prevenire disturbi quali tensione arteriosa, disordini dell'apparato digerente e crampi muscolari, coadiuvando la trasmissione dello stimolo nervoso. È una buona fonte di fibra: il consumo di ramassin – fresco o cotto – è uno dei più noti rimedi tradizionali contro l'intestino pigro. Il calcio ed il fosforo svolgono un'azione protettiva sulle ossa (soprattutto in condizioni fisiologiche particolari come la gravidanza) contro l'insorgere dell'osteoporosi. Il fosforo, in particolare, produce effetti benefici sul sistema nervoso e aiuta a mantenere la concentrazione. Il profilo vitaminico è contraddistinto dalle Vitamine A e B, l'una determinante nei

processi di crescita e per la protezione dei tessuti, l'altra fondamentale per il buon funzionamento del sistema nervoso e del fegato.

Dal punto di vista agronomico, il *Ramassin* è un albero rustico, poco esigente in fatto di cure colturali e di interventi fitosanitari, tanto da essere particolarmente adatto per la coltivazione biologica. Dimostra buone capacità di adattamento a diversi tipi di terreno (ottimali risultano essere i terreni di medio impasto, fertili ed irrigui con un pH da 6,5 a 7,5) e una particolare resistenza al gelo (fino a 25 °C sotto zero) che ne consente la coltivazione fino a 1.200 m di altitudine. Alla base emette numerosi polloni, che devono essere eliminati annualmente per evitare che assuma un portamento cespuglioso. Negli impianti professionali è spesso innestato su portinnesti non polloniferi. La pianta di *Ramassin* è piuttosto produttiva, anche se soggetta ad alternanza, spesso accentuata da eventi climatici e dalla mancanza di regolari potature. La fioritura è medio-tardiva, un aspetto importante che offre al ramassin buone *chance* di scampare alle temibili gelate primaverili.

Il *Ramassin* è una cosiddetta cultivar-popolazione, che presenta al proprio interno una certa variabilità di caratteri. Sono stati ad esempio selezionati ecotipi con maturazione leggermente anticipata, oppure con polpa più o meno dolce. Anche il colore della buccia oscilla, a seconda degli ecotipi locali, tra il bluastro e il rosso violaceo, quest'ultimo caratteristico del *Dalmassin* del Monregalese. Sporadicamente è presente anche una curiosa variante a frutto giallo. Una tipologia di *Ramassin* presente nel territorio saluzzese è il *Ramassin di Saluzzo*, diffuso in particolare sulle colline e sull'altipiano saluzzese. Invece il *Ramassin di Pagno*, che prende il nome dall'omonimo comune della Valle Bronda, si trova in uno dei territori di elezione della varietà.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Ramassin* (*Dalmassin*) è presente sottoforma di piante sparse in tutto il territorio cuneese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei *Ramassin* (*Dalmassin*) rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. I *Ramassin* (*Dalmassin*), in particolare, possono essere commercializzati in imballaggi in cartone alimentare o in legno. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini trasparenti per alimenti da 0,5 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Ramassin* (*Dalmassin*) possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

I *Ramassin* sono un endemismo (specie o varietà presente in un territorio isolato) del Piemonte sud-occidentale con tracce di presenza anche nella Riviera di Ponente (Gallesio, in Pomona italiana, Pisa 1817-1839) e in Provenza. Tale distribuzione, che corrisponde alle aree delle incursioni saracene del IX e X secolo, induce a ritenere che i *Ramassin* possano essere stati introdotti dal Medio Oriente nell'alto medioevo, una delle tante tracce della cultura e della civiltà araba nel Piemonte meridionale, al pari di vocaboli, toponimi, cognomi...

Più azzardato trovare una corrispondenza varietale, se non nel nome, tra i *Ramassin* e le *Pruna damascena* citate da Plinio e più tardi – nel IV secolo – da Rutilio Palladio, che nel *De re rustica* ne descrive l'attitudine all'essiccazione non dissimile da quella degli attuali *Ramassin* (*Pruna damascena*... *siccantur in sole per crates loco sicciore disposita. Haec sunt quae Damascena dicuntur* – Vengono fatte seccare al sole disposte su graticci in posti asciutti: queste sono le susine chiamate Damaschine). Noccioli

di questa specie di susino (*Damson* in inglese) sono stati trovati durante scavi archeologici in corrispondenza di accampamenti romani in Inghilterra e in varie parti d'Europa. È in qualche modo suggestivo pensare che gli attuali Ramassin discendano dalle damaschine essiccate giunte al seguito dei legionari romani nei *castra* e successivamente nei *municipia* della Gallia cisalpina.

Testimonianze relative alle prime forme di coltivazione organizzata si trovano negli archivi di alcuni comuni intorno a Saluzzo. La Valle Bronda divenne fin da subito un importante centro produttivo e commerciale del prodotto tanto che nel periodo di raccolta si tenevano ogni sera due mercati completamente dedicati al ramassin: uno nel comune di Pagno e l'altro nel comune di Saluzzo, in Frazione S. Lazzaro. Ancora oggi la produzione si concentra nelle zone pedemontane del Saluzzese – in particolare in Valle Bronda e Valle Po – e nel Monregalese.

Tuttavia le forme di coltivazione più organizzata si concentrano in alcune aree circoscritte. Nel Saluzzese – precisamente in Valle Bronda – è nato nel 2006 il *Consorzio di promozione e valorizzazione del Ramassin del Monviso – Valle Bronda*. Sulla piazza di Pagno, da sempre, si svolge il mercato del ramassin, che un tempo si misurava in “*palòt*”, la piccola pala di legno utilizzata come strumento di misura. Un'altra area tipica e tradizionale di coltivazione è il Monregalese, nella fascia pedemontana tra Bastia Mondovì e Villanova Mondovì, con buona diffusione soprattutto sulle colline di Mondovì e di Monastero Vasco. Nel maggio del 2006 è nato il Consorzio “Dalmassin del Monregalese” che raccoglie i produttori della zona. La presenza dei *Ramassin* nel Piemonte sud occidentale è fatta risalire all'alto medioevo, ma è possibile che sia da anticipare all'età romana. Le varianti dialettali in lingua piemontese *Dalmassin* (Monregalese), *Darmassin*, *Gramassin* (Cebano), fino a *Ramassin* (Saluzzese e Cuneese) sono trasformazioni del latino *Prunus damascenus*, susino di Damasco, Damaschine, una delle tipologie varietali afferenti alla specie *Prunus insititia* L. il susino della Siria, di cui Damasco è capitale.

Bibliografia:

Donno G., 1935. *Studio biometrico sul frutto di susino “della vendemmia” (Correlazioni ed osservazioni sul metodo)*. Estratto dagli Annali del R. Istituto Superiore Agrario di Portici Serie III - Vol. VII – 1935.

Hehn V., 1935. *Il pruno e il susino - Etimologia e storia*. In: “L'Ortofrutticoltura italiana” rivista mensile di economia e tecnica ortofrutticola - Anno IV- n. 2 Febbraio 1935 – XIII.

Baldini E., 1958. *Contributo allo studio delle cultivar di susino. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto del C.N.R.* Estratto dalla: “Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana” – Anno 83 – Vol. XLII, n. 5-10, 1958 – Vallecchi Editore Officine Grafiche Firenze.

Morettini A., 1960. *Orientamenti per la scelta delle cultivar di susino*. Estratto da: “La coltura del susino” - Numero speciale della Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana, Anno 85°, Volume XLIV.

Rico Gulin, *Ij Ramassin*, in Musicalbrande, settembre 1983, numero 99, p.13.

Re G., Bosio A., Giacalone G., 2002. *Individuazione e descrizione del germoplasma piemontese di susino, cotogno e nespolo*. Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola.

Pellegrino S., 2006. *Dal Piemonte un frutto in miniatura*. Ortofrutta Italiana, 6: 94.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: RAPA DI CAPRAUNA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Rapa di Caprauna* appartiene alla famiglia delle Crucifere. Gli ambienti freschi che caratterizzano le aree montane dell'alta Val Tanaro ben si adattano alla produzione di questo ortaggio tipicamente autunnale.

Le *Rapa di Caprauna* presentano una grossa radice a forma rotondo appiattita di colore bianco-giallognolo; la pasta interna è bianco-gialla, di sapore dolce. La dolcezza della polpa aumenta in presenza di una maggior colorazione gialla dell'interno della rapa. Nella parte distale della rapa si sviluppa una piccola e profonda radice fittonante, che assicura alla pianta l'approvvigionamento idrico e nutrizionale durante l'intero ciclo colturale.

La semina della rapa locale si effettua direttamente in campo, a spaglio, tra luglio e agosto, utilizzando una quantità di seme di circa 300-500 g/1.000 mq; ancora oggi la semina viene effettuata a spaglio sui terrazzamenti retti da muretti a secco in successione ad un cereale vernino o a patata seguita poi da un leggero interrimento con un rastrello.

La *Rapa di Caprauna* resiste molto bene alle basse temperature; la raccolta in campo avviene nel tardo autunno prima che il gelo blocchi le operazioni colturali in campo. Temperature ottimali di crescita si attestano tra 15 e 20 °C. La rapa evidenzia elevate esigenze idriche durante l'intera fase colturale; negli appezzamenti destinati alla produzione di *Rapa di Caprauna* non vengono effettuati interventi di diserbo chimico. Eventuali infestanti sono controllate con scerbature meccaniche o manuali.

La produzione di questo caratteristico ortaggio, avviene su appezzamenti in zone montane a quote comprese tra 800 e 1.500 metri; suoli tendenzialmente ricchi di calcio favoriscono una miglior qualità della rapa.

La raccolta delle rape locali si effettua scalarmente tra ottobre e novembre.

Le aziende provvedono direttamente alla moltiplicazione della semente da utilizzare per i nuovi impianti; le rape che presentano caratteristiche fenotipiche ottimali (dimensione, forma, colore, etc.) vengono selezionate in fase di cavatura e successivamente ripiantate in campi isolati a fine autunno. A partire dalla primavera successiva, le piante emettono scapi fiorali e nuova semente. Nella selezione per l'ottenimento del seme si privilegiano le radici di colore giallo che evidenziano caratteristiche qualitative superiori con maggior concentrazione di zuccheri all'interno.

Le *Rape di Caprauna* locali sono utilizzate nella cucina tradizionale per la preparazione di innumerevoli ricette: gratinate al forno, da contorno alla carne, con la salsiccia oppure servita con la "*bagna caoda*". Grazie alle elevate caratteristiche qualitative della *Rapa di Caprauna* il prodotto può essere consumato crudo in pinzimonio oppure cotto nelle minestre e nei risotti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Caprauna e Alto in Alta Val Tanaro (CN).

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

La *Rapa di Caprauna* viene estirpata in campo quando ha raggiunto il corretto grado di sviluppo.

Le radici vengono conservate in azienda e, in funzione delle richieste del mercato, si procede alla selezione e al successivo confezionamento delle radici.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La Rapa di Caprauna è oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
La conservazione delle radici avviene all'interno di locali aziendali freschi e ventilati; la selezione e il confezionamento sono manuali.

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

Le produzioni di rape nell'areale di Alto e Caprauna erano particolarmente importanti; le radici conservate per il periodo invernale erano utilizzate quale alimento per il consumo diretto all'interno delle famiglie mentre gli scarti venivano destinati all'alimentazione del bestiame.

Nel 1537 lo scrittore Giustiniani cita testualmente "*Caprauna celebrata per la bontà delle rape che ivi nascono*".

Dal 2003 si svolge, nella seconda domenica di ottobre, la Festa della rapa di Caprauna. È sorto il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dei prodotti tipici Alta Val Tanaro", promosso dalla locale Comunità Montana per promuovere un paniere composito di prodotti tipici del territorio

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: RAVANELLO LUNGO o TABASSO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Ravanello lungo* o *Tabasso* appartiene alla specie *Raphanus sativus* L. Questo ecotipo locale presenta piante di vigoria medio-elevata, con foglie distese ed erette. È noto anche come Ravanello di Moncalieri. La parte edule, rappresentata dalla parte ingrossata dell'ipocotile, si presenta regolare e carnosa. È caratterizzata da aromi fini e persistenti, non ha sapori piccanti o amari simili alla rapa, ed è molto aromatica. L'ipocotile dell'ecotipo "ravanello lungo Torino" deve essere di forma cilindrica e regolare, non deve presentare spazi vuoti all'interno. La colorazione esterna deve essere rosso intenso, molto vivace ed uniforme. Può avere al massimo mezzo centimetro di punta bianca. Internamente il Ravanello lungo presenta un colore bianco brillante.

Le foglie sono di color verde tenue e devono avere una lunghezza al massimo tripla della parte edule.

La coltivazione di questo ecotipo di ravanello si effettua su terreni dell'area collinare di Moncalieri. I suoli destinati alla coltura si presentano sciolti, con elevati contenuti in sabbia e limo, ben dotati di elementi nutritivi quali fosforo e potassio e caratterizzati da una reazione (pH del suolo) tendente al neutro.

La produzione del seme avviene in aziende site nell'area di produzione utilizzando piante del ciclo di marzo, con radice cilindrica, regolare, non troppo allungata e ben colorata. Le piante prescelte vengono trapiantate in apposito tunnel e lasciate salire a seme; giunte a piena maturazione (fine luglio) se ne recidono le infiorescenze rinsecchite e si procede alla separazione del seme.

La semina avviene direttamente, in tunnel, durante l'intero anno fatta eccezione per i mesi centrali estivi (luglio – agosto) quando si effettuano piuttosto produzioni di pieno campo.

La semina a macchina è effettuata alla densità di circa 240 piante per metro quadrato.

I cicli colturali variano, a seconda delle condizioni climatiche del periodo, da un minimo di 21 giorni (fase estiva) a 60 giorni nel periodo invernale.

La concimazione ottimale prevede apporti, in fase di preparazione del suolo all'inizio dei cicli colturali, con sostanza organica ottenuta da allevamenti di bovini e con humus o ammendanti organici naturali distribuiti a metà del ciclo colturale.

Il ravanello è una coltura molto esigente in fatto di irrigazione. Si considerano adeguati volumi d'acqua di 15/20 litri per metro quadrato per adacquamento, in estate ogni due/tre giorni ed in inverno con cadenza settimanale. È consigliata l'irrigazione a pioggia con getti a bassa portata.

La resa produttiva generalmente consiste in 160-180 ravanelli per metro quadrato.

La selezione del prodotto avviene in azienda eliminando tutte le radici che evidenziano irregolarità, imperfezioni e suddividendo le restanti in tre categorie a seconda del calibro (piccole, medie e grandi).

I ravanelli devono presentare le caratteristiche proprie della varietà relativamente a colore, forma, pezzatura e peculiarità gustative.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il territorio del comune di Moncalieri.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del Ravanello lungo o Tabasso rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della

distribuzione. Il *Ravanello lungo*, in particolare, può essere commercializzato in cassette in cartone alimentare, in plastica o in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il ravanello lungo Torino può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto dal campo viene trasferito al centro aziendale e qui viene confezionato. Le radici vengono selezionate e calibrate. Successivamente i ravanelli vengono raggruppati in mazzi, le cui dimensioni possono variare in funzione delle esigenze del mercato. Il prodotto viene poi confezionato in cassette di legno o plastica e immesso sul mercato previa etichettatura.

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 *Ravanello lungo* o *Tabasso* è frutto di un incrocio fra due varietà diverse di ravanello. Nella prima metà di questo secolo, nella zona di Testona (frazione di Moncalieri), era diffusa la coltivazione di un ortaggio chiamato “Ravanello Torino” selezionato, si dice, dal Sig. Ballor, un agricoltore locale.

Le caratteristiche di questo “Ravanello Torino” erano la precocità ed il colore metà rosso e metà bianco, ma aveva il difetto di diventare facilmente vuoto all’interno.

Per questo motivo, il “Ravanello Torino” è stato successivamente incrociato con una cultivar proveniente dalla Liguria denominata “oliva” (per la sua forma allungata), di colore rosso.

Dall’incrocio è nato il *Ravanello lungo* o *Tabasso*, di forma allungata, rosso con la punta bianca. Negli anni, la varietà è stata migliorata stabilizzando, a livello genetico, le caratteristiche qualitative attraverso una selezione massale operata dagli agricoltori stessi che si sono riprodotti il seme in azienda.

Bibliografia:

C. Baldi, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*. Ed Hapax 2003.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: RISI TRADIZIONALI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La globalizzazione dei mercati, in atto da qualche anno, investe particolarmente il settore risicolo: il riso infatti è uno degli alimenti più diffusi e consumati nel mondo. In questo contesto, il mercato del riso ha necessità di una produzione sempre più grande e sempre più standardizzata, al contrario il riso italiano di qualità, che possiede caratteristiche particolari di tipicità e modalità di consumo, è destinato a soccombere con gravi conseguenze economiche, sociali e culturali, se non si imbocca decisamente le strade di una valorizzazione delle sue varietà tipiche e delle loro tradizioni gastronomiche e culturali.

In effetti, lungo un periodo di oltre cinque secoli, la coltivazione in Italia della sottospecie *japonica* del riso (*Orhyza sativa*), ha creato una serie di cultivar o varietà dalle caratteristiche particolarmente legate al clima e al territorio da un lato, alle cucine regionali dall'altro, con una svariatissima gamma di piatti che tutti testimoniano un peculiare modo di utilizzare il riso, facendone un alimento tipico italiano. A questo proposito, bisogna sottolineare due aspetti. Il primo è che, pur essendosi progressivamente ristretta la coltivazione del riso in Italia quasi esclusivamente alle regioni padane, il suo utilizzo in preparazioni culinarie si è esteso e si estende, con ricette regionali ormai considerate classiche, a tutte le nostre regioni, cosicché si può ben dire che esiste un "modo" italiano di consumare il riso. Il secondo è che nelle zone di produzione, nonostante la sempre maggior diffusione di altri "stili" alimentari (si pensi al recente arrivo della pizza e a quello meno recente della pasta di semola), il riso rimane alla base dell'alimentazione delle popolazioni di queste regioni. Non solo, ma la coltivazione del riso ha profondamente inciso sull'organizzazione del territorio e quindi sul paesaggio, ed è strettamente legata a fenomeni (per citarne uno solo: quello delle "mondine") strettamente legati alla storia sociale e culturale di queste nostre regioni.

Questa tradizione agricola si è sviluppata in un territorio, la valle del Po, che presenta un ambiente dalle caratteristiche pedologiche e climatiche molto favorevoli al riso, pur situandosi alla latitudine nord più elevata per questa pianta. Proprio questi aspetti climatici e pedologici hanno attraverso i secoli selezionato delle varietà di riso con caratteristiche precise, tanto che si può a buon diritto parlare di "riso italiano", per distinguerlo dai risi non solo di altre sottospecie, ma anche di quelli *japonica* prodotti in altri climi e condizioni. All'interno di questa tipologia di riso tipico italiano si possono identificare delle varietà consolidate dalla tradizione sia produttiva sia gastronomica; sono quelle varietà che vengono comunemente dette (anche nei documenti e nelle statistiche ufficiali dell'Ente Nazionale Risi) "storiche". Sono sei le varietà "storiche" tra quelle ancora diffusamente coltivate per caratteristiche agronomiche, organolettiche e per tradizione di utilizzo in piatti e preparazioni tipiche delle cucine regionali italiane. Esse appartengono tutte alla sottospecie *Orhyza sativa japonica* e sono: **Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant' Andrea, Vialone Nano**. La necessità di salvaguardare le varietà storiche, cui tante nostre tradizioni sono legate, è evidenziata dal fatto che dal 1971, anno del loro massimo sviluppo, quando rappresentavano il 57,86% della produzione nazionale di riso, si sono rapidamente ridotte al 31,36 % nel 1998.

Arborio

Questa varietà prende il nome dal villaggio in provincia di Vercelli, luogo di origine del Cardinale Mercurino Arborio di Gattinara, ministro di Filippo II di Spagna, celebre anche per aver introdotto la coltivazione del vitigno Nebbiolo o Spanna sulle colline Vercellesi.

I primi dati disponibili sulla coltivazione dell'Arborio risalgono al 1949 quando occupava una superficie di 1.000 ettari. Da allora è sempre stata una delle varietà più diffusamente coltivate in tutta la valle del Po (nel 1999, sono stati coltivati 6.046 ettari), particolarmente nelle zone argillose o in territori alluvionali

medio-umidi nelle “sezioni” Ente Risi di Vercelli, Pavia, Novara, Codigoro. L’Arborio è una delle varietà tipiche che più facilmente si è adattata alle condizioni climatico pedologiche della Valle del Po ed è quindi una delle varietà presenti in diverse cucine regionali, dal Piemonte, all’Emilia e al Veneto. È anche quella più particolarmente adatta a piatti tipici della Lombardia, sia minestre asciutte (risotto giallo, risotto con la zucca, riso e “luganega”) sia in brodo (minestrone alla genovese e minestrone alla milanese).

Baldo

Tra le varietà “storiche” del riso italiano, identificate dal nostro Consorzio come meritevoli di tutela, il Baldo è certamente la più recente. La sua coltivazione è in effetti iniziata qualche anno prima del 1966, anno a cui risalgono i primi dati certi di una diffusione significativa. La varietà, tuttavia, per le sue caratteristiche genealogiche, ha incontrato il favore dei risicoltori, tanto che nel 1999 la superficie di risaia coltivata a Baldo raggiungeva in Val Padana gli 11.648 ettari.

Questo tuttavia non sarebbe stato possibile se la varietà non si fosse rivelata estremamente interessante per la cucina, sia per il suo ottimo rapporto costo/qualità, sia per la sua grande versatilità e capacità di dare ottimi risultati nella preparazione di quasi tutti i piatti della tradizione italiana, sia nei risotti mantecati piemontesi e lombardi, sia in quelli cotti alla créole dell’Emilia e del Veneto, sia in piatti di altre regioni della penisola come il sartù, gli arancini, la tiella o le torte di riso alla toscana.

Balilla

Questa varietà è la più antica tra le varietà “storiche” ancora coltivate nella pianura del Po (essa è spesso, erroneamente chiamata anche “Originario”, varietà scomparsa e sostituita dal Balilla, molto simile). I primi dati che la concernono risalgono infatti al 1924, e già nel 1949 le risaie coltivate a Balilla occupavano una superficie di 2.749 ettari. Le sue specifiche caratteristiche organolettiche, particolarmente interessanti per l’industria di trasformazione, hanno fatto sì che, malgrado la sua produttività inferiore rispetto ad altri tipi di riso “tondo” (classificazione merceologica “comune” o “semifino”), se ne sia continuata la coltivazione su superfici che rimangono importanti: 25.111 ettari nel 1999.

Oltre all’impiego industriale (fiocchi di riso, riso soffiato, riso al latte), il Balilla in cucina è la varietà ideali per molti dolci tradizionali: torte, frittelle, budini. Tuttavia, quasi tutti i risotti e minestre di riso della tradizione popolare, dal Piemonte al Veneto, sono stati, per molti decenni, preparati con il Balilla: dalla “panissa” o “paniscia” al riso col nero di seppia, dal “riso e rane” ai “risi e bisi”.

Carnaroli

Oggi, questa varietà rappresenta il riso italiano nel mondo e tutti i ristoranti che vogliono offrire ai loro clienti il vero “risotto” all’italiana cercano di procurarsi un Carnaroli autentico.

Gli inizi della sua coltivazione risalgono al secondo dopoguerra. Nel 1949, la varietà occupava 683 ettari ed era già apprezzata dagli intenditori. Tuttavia, a causa delle difficoltà che presenta la sua coltivazione (e di conseguenza anche per il suo costo elevato), non ha mai conosciuto un grande sviluppo produttivo ed ha anzi rischiato di scomparire. Le sue eccezionali qualità “gastronomiche”, che ne fanno uno dei risi più apprezzati al mondo, anche al di fuori della tipologia del riso “italiano”, ne hanno comunque assicurato la diffusione, ricercato com’è dai migliori chefs del mondo, tanto da essere uno dei simboli del “made in Italy”.

La superficie coltivata a Carnaroli raggiungeva nel 1999 i 3.583 ettari. In tavola rimane comunque inimitabile per risotti, insalate e timballi.

S. Andrea

Le prime notizie sulla coltivazione del riso S. Andrea risalgono al 1966 (834 ettari coltivati). Tuttavia, la varietà ha conosciuto il suo pieno sviluppo a partire dai primi anni ‘70, quando è stata seminata nelle risaie ricavate dalla bonifica delle “baragge”, ossia delle zone della pianura Padana ai piedi delle prealpi e appena a nord della linea delle risorgive. Il S. Andrea si è rivelato particolarmente adatto ad ambientarsi in una zona più fredda e meno fertile rispetto ad altre parti della pianura. La varietà offre ai consumatori un riso estremamente adatto alla preparazione dei piatti tradizionali, specie le minestre piemontesi e lombarde ed ha una sua autentica tipicità.

Vialone Nano

Questa varietà è assai antica (le prime notizie risalgono alla fine degli anni trenta). Tuttavia, la sua

coltivazione è uscita dai confini delle province di Mantova e Verona (488 ettari coltivati nel 1949), per adattarsi un po' a tutte le zone della pianura Padana, soltanto nel corso degli anni '60. È un riso semifino, ossia a chicco tondeggianti, simile a quello di molti risi comuni, ma ha nella sua genealogia una delle varietà, il celebre Vialone ormai scomparso, di più grande livello qualitativo tra i risi italiani, e ne conserva molte caratteristiche. Queste sue caratteristiche che ne fanno un tipo di riso ideale per insalate e soprattutto risotti, in particolare quelli con il pesce o le verdure, ne hanno aumentato e continuano ad aumentarne la diffusione sia come coltivazione (5.606 ettari coltivati nel 1999), sia come consumo, in particolare all'estero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La coltivazione, la lavorazione e il confezionamento delle sei varietà avvengono nell'area geografica della valle di questo fiume, che comprende le regioni Piemonte, Lombardia, Emilia e Veneto.

All'interno di quest'area, la diversa diffusione delle sei varietà è relativamente significativa, in quanto tutte e sei sono praticamente coltivate e consumate in tutta l'area, anche se si possono individuare per ciascuna di esse delle zone dove più preferibilmente sono coltivate (e parallelamente consumate). Ciò dipende in gran parte da abitudini, sia agricole che alimentari, legate anche alla disponibilità di altri prodotti che meglio si accompagnano a ciascuna varietà nella preparazione di piatti tradizionali.

Queste zone, in ordine di importanza per ciascuna varietà sono:

- per l'Arborio, le province di Pavia, Ferrara, Milano, Alessandria, Vercelli e Rovigo
- per il Baldo: le province di Pavia, Ferrara, Vercelli, Milano, Rovigo ed Alessandria
- per il Balilla: le province di Pavia, Novara, Vercelli e Milano
- per il Carnaroli: le province di Pavia, Vercelli, Ferrara, Verona e Novara
- per il S. Andrea: le province di Vercelli, Novara e Pavia
- per il Vialone Nano: le province di Pavia, Verona, Mantova, Milano, Vercelli, Ferrara e Alessandria.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della scorzobianca rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali per la lavorazione delle sei varietà sono realizzati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti.

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'introduzione del riso in pianura padana risale alla seconda metà del XV secolo. Nel corso di oltre cinquecento anni la coltivazione di questo cereale è diventata una delle principali attività agricole dell'intera zona e quella che più profondamente ne ha modificato paesaggio, insediamenti umani, organizzazione del territorio, cultura, stili di vita e abitudini alimentari. Se tradizionalmente si dice che gli italiani del sud sono mangiatori di pasta e quelli di Alpi e Prealpi mangiatori di polenta, quelli che abitano la piana del Po mangiano prevalentemente riso.

Le conservazioni di questa coltura, nelle sue caratteristiche tipiche riveste quindi un'importanza non solo economica ma anche sociale e culturale, per le radici che essa ha nella storia e nella tradizione.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: SCORZOBIANCA o BARBABUC****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La *Scorzobianca* o *Barbabuc* (*Tragopogon porrifolius* L.) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Asteracee.

Allo stato spontaneo, cresce in prati aridi, poco curati, in incolti, da 0 a 1000 m di altitudine e fiorisce da giugno ad agosto, differenziando uno scapo florale con capolini bruno-violacei.

A livello aziendale la semina inizia a maggio per le produzioni autunnali e prosegue sino a inizio agosto. Una percentuale variabile tra il 20 ed il 30% della superficie investita è realizzata in tunnel con copertura plastica; il rimanente in coltura di pieno campo. Le semine tardive consentono di ottenere produzioni di fine inverno. In generale la commercializzazione di *Scorzobianca* o *Barbabuc* inizia in autunno e prosegue scalarmente durante tutti i mesi invernali.

La *Scorzobianca* predilige terreni sciolti e non troppo fertili, anche perché un'eccessiva ricchezza del terreno causerebbe uno sgradito imbrunimento della radice. La commercializzazione dello *Scorzobianca* prevede la vendita delle radici e del fogliame. Talvolta a settembre, si provvede allo sfalcio delle foglie più sviluppate per venderle a mazzi. Il taglio della parte area favorisce, inoltre, lo sviluppo della radice incrementandone le rese.

La raccolta si effettua dall'autunno sino ad aprile, prima che inizi la differenziazione dello scapo floreale; le radici vengono estirpate integre dal suolo ed avviate al consumo.

La parte edule è rappresentata dalle foglie e dalla radice fittonante, che vengono consumate cotte in padella, alla piastra o stufate.

La semente viene in parte auto-riprodotta a livello aziendale e in parte acquistata sul mercato locale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questo ortaggio si identifica nei comuni di Moncalieri (zona collinare) e Nichelino, in provincia di Torino.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Scorzobianca* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Scorzobianca* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In relazione all'elevata deperibilità del prodotto non si adottano tecniche di conservazione.

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 coltivazione del *Barbabuc* tradizionalmente si inseriva in un periodo dell'anno nel quale non erano previste produzioni in pieno campo, favorendo così, l'occupazione della manodopera aziendale e la possibilità di sfruttare gli appezzamenti per il ricavo di reddito nei primi mesi dell'anno.

La tradizione del consumo di questa pianta ha origine antica, probabilmente legata alla consuetudine di

raccogliere allo stato selvatico la specie affine, *Tragopogon pratensis* L., ed utilizzarne la radice che, bollita nel latte, rappresentava un ottimo tonificante e ricostituente dopo le debilitanti malattie invernali. La possibilità per i cittadini di consumare un ortaggio quasi selvatico, di sapore assai gradevole, stagionale, fa sì che si perpetui la coltivazione del *Barbabuc* da parte di alcuni produttori che vendono parte del prodotto direttamente e il resto a dettaglianti interessati alla commercializzazione di primizie locali.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Si tratta di una pianta erbacea riconducibile alla specie *Tragopogon porrifolius* L., appartenente alla famiglia delle asteracee, conosciuta in zona come *Scorzonera di Castellazzo Bormida*.

Si caratterizza per la presenza di una radice bianco-giallognola di forma conica o affusolata lunga da 20 a 30 cm, con un capillizio radicale più o meno sviluppato. Le foglie basali sono allungate e lineari, riunite a rosetta, 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.

A dispetto della denominazione, si tratta di un ortaggio di colore chiaro.

La tecnica culturale prevede la semina fatta nel periodo primaverile; la raccolta viene effettuata nell'autunno-inverno successivo.

La cultivar richiede terreni molto permeabili e teme i ristagni idrici. Le cure da apportare alla coltura sono molto onerose, soprattutto per la scerbatura che deve essere effettuata a mano.

Le radici, hanno un sapore delicato e leggermente dolce, grazie alla presenza di inulina nei tessuti. Possono essere cucinate semplicemente bollite e condite con varie salse, oppure impanate e fritte.

Le foglie di piantine giovani possono essere consumate crude in insalata, o bollite.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione di questa specie orticola avviene nei comuni di Castellazzo Bormida e Casalcermelli, in provincia di Alessandria.

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

Il prodotto viene estirpato dal terreno e stoccato in ambienti freschi e arieggiati; successivamente si procede alla pulizia delle radici, alla calibratura e al confezionamento.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Scorzonera di Castellazzo Bormida* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Scorzonera di Castellazzo Bormida* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Questo prodotto trova la sua collocazione sia sui mercati locali sia, in quantità più significative, sul mercato ligure dove i produttori alessandrini, da lungo tempo, si affacciano per lo sbocco commerciale dei loro ortaggi. La presenza e la coltivazione della *Scorzonera di Castellazzo Bormida* risale a parecchie decine d'anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIÒ****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La bassa Valle Scrivia è una delle zone più vocate per la coltivazione del sedano; in quest'area, secondo tradizione, si coltivava, sino alla metà degli anni '90, un particolare ecotipo di sedano dorato afferente alla specie *Apium graveolens* var. *dulce* denominato *Sedano dorato di Alluvioni Cambiò*. L'ecotipo in questione presenta una tipica colorazione della parte edule verde chiaro a coste larghe ed avvviluppanti.

Si trattava di una selezione locale di sedano dorato coltivato da molti decenni nelle aree pianeggianti ed alluvionali del comune di Alluvioni Cambiò.

Per la produzione della semente si utilizzavano piante afferenti all'ideotipo *Sedano dorato di Alluvioni Cambiò*, selezionate (nella fase di ultima raccolta) dagli stessi operatori commerciali per alcuni caratteri fenotipici ottimali quali lunghezza e dimensione dei piccioli, colorazione delle coste, dimensione dei cespi.

Le piante selezionate venivano, un tempo, coltivate in vaso, tenute al riparo dal freddo in apposite serre o in ambienti riparati e lasciate andare a seme.

Nella primavera successiva dalle piante selezionate si sviluppavano scapi fiorali portati su steli ramificati; dopo la fase di fioritura/allegagione si procedeva al taglio delle infiorescenze ed alla separazione dei semi dalle parti del fiore.

La semente ottenuta veniva conservata in ambiente fresco ed asciutto ed utilizzata per la preparazione di piante per gli investimenti produttivi per alcuni anni.

In passato si utilizzava esclusivamente l'ecotipo locale di sedano dorato selezionato in zona dagli stessi operatori agricoli; oggi gli orticoltori ricorrono all'utilizzo di varietà commerciali sia a costa dorata che verde ed il materiale di propagazione è predisposto da aziende vivaistiche che operano a livello locale.

I materiali genetici oggi coltivati nella tipica area di produzione alessandrina presentano piante con fogliame di colore verde chiaro, coste tenere, profumate, di colore verde, ben sviluppate (alte fino a 60 cm dal suolo). I sesti di impianto adottati (distanze tra le file di 45-50 cm con interfila di 30 cm) conferiscono al prodotto, accanto ad una naturale eziolatura degli steli, una minor fibrosità dei tessuti.

I terreni ideali per la coltivazione dei sedani devono essere caratterizzati da elevata presenza di sabbia e limo al fine di favorire un significativo approfondimento delle radici; gli apporti di elementi fertilizzanti al terreno devono privilegiare concimi a base di fosforo e potassio.

Per favorire lo sviluppo della vegetazione si effettuano, durante l'intero ciclo culturale, frequenti irrigazioni data la notevole richiesta d'acqua da parte della coltura; gli apporti idrici possono essere effettuati sia per scorrimento sia utilizzando sistemi di adacquamento localizzati disposti lungo le file.

Alla raccolta, subito dopo il taglio, i sedani vengono mondati per eliminare le foglie esterne deteriorate.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni di Alluvioni Cambiò, Isola Sant'Antonio, Castelnuovo Scrivia, Molino dei Torti, Alzano Scrivia, Guazzora, Sale. Queste località fanno parte del comprensorio della Bassa Valle Scrivia.

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

Il sedano, dopo la fase di mondatura, viene confezionato in appositi imballi per essere avviato ai mercati di destinazione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del sedano di Alluvioni Cambiò rispondono alla

normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Sedano dorato di Alluvioni Cambiò* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Parte della produzione viene conservata e confezionata presso un centro di condizionamento.

Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione dei sedani ha radici storiche nell'areale; già diffusa prima della seconda guerra mondiale, si è andata via via specializzando.

A sostegno del settore produttivo nel 2011 si è svolta, ad Alluvioni Cambiò, la XXXIII edizione della "Sagra del Sedano di Alluvioni Cambiò".

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE**2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANO DORATO D'ASTI****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Sedano dorato d'Asti* (*Apium graveolens L.*) presenta piante dal ciclo biennale; nel primo anno la pianta sviluppa un numero rilevante di foglie inserite su un fusto breve, caratterizzate da picciolo lungo, costoluto e carnoso.

Nella fase terminale di accrescimento si evidenzia un'eziolatura naturale della parte basale con significativo miglioramento degli aspetti qualitativi dei tessuti.

Nel secondo anno di coltivazione il fusto centrale si distende raggiungendo un'altezza di circa 40-60 cm, ramificandosi abbondantemente.

Sul finire dell'estate si procede al taglio delle infiorescenze mature ed alla separazione del seme dai residui fiorali. Il seme ottenuto è molto piccolo (1000 semi pesano all'incirca 0,3-0,5 g) e può essere conservato anche per alcuni anni.

Il mercato locale, sino al 2000/2005, ha evidenziato un buon interesse per le cultivar di sedano "dorato" a costa piena diffuse nell'areale astigiano. In particolare, erano apprezzate due selezioni di *Sedano dorato d'Asti* quali la "selezione Giuseppe" (per le raccolte autunnali) e la "selezione Rissone" (utilizzata per raccolte tardo primaverili – estive a motivo di una maggior tolleranza delle piante alla salita a seme).

Entrambi gli ecotipi presentano piccioli fogliari di colore verde chiaro molto ampi, carnosi e particolarmente aromatici. Gli investimenti produttivi fitti adottati dagli orticoltori locali favoriscono l'imbianchimento naturale del sedano in campo e conferiscono scarsa fibrosità ai tessuti fogliari. Le produzioni primaverili e tardo autunnali si ottengono con coltivazioni in ambiente protetto mentre in estate trovano ampia diffusione coltivazioni di sedano in pieno campo.

La produzione del *Sedano dorato d'Asti* si effettua su suoli alluvionali lungo l'asta fluviale del Tanaro, caratterizzati da una struttura sabbioso-limosa e buona fertilità.

La semina avviene in semenzaio direttamente in azienda adottando tecniche tradizionali di gestione della fase vivaistica, successivamente si procede al trapianto adottando sesti di impianto fitti.

Le piante sono particolarmente esigenti per quanto riguarda le disponibilità idriche durante l'intero ciclo colturale (carenze di acqua anche temporanee possono determinare alterazioni all'apice vegetativo con blocco di sviluppo; per contro eccessi di acqua nel suolo possono favorire l'insorgere di marciumi con conseguente morte delle piante). Durante la fase di sviluppo vegetativo le piante vengono irrigate regolarmente sia per aspersione (pieno campo) che con irrigazione localizzata (tunnel).

Si procede al taglio dei cespi maturi a livello del colletto, alla loro toelettatura (avendo cura di asportare le foglie esterne non ben sviluppate) e all'eliminazione di parte della vegetazione aerea.

Le raccolte sono scalari e, grazie alla buona tenuta delle piante alla salita a seme, proseguono per diversi giorni.

Per il mantenimento delle due selezioni si procede di norma ad un trapianto autunnale in tunnel preparando appositamente piante per questa attività; durante la fase invernale le piante vengono protette dal gelo attraverso una doppia copertura con teli protettivi. Durante l'inverno si individuano i soggetti che manifestano un ritardo nell'emissione dello scapo florale, da estirpare (avendo cura di asportare un pane di terra accanto alla radice) e trapiantare in ambiente isolato.

Nella fase di post-trapianto le piante emettono gli scapi fiorali e vanno in fioritura/allegagione. Non appena le infiorescenze sono giunte a maturazione, si procede alla trebbiatura manuale degli scapi fiorali e alla separazione del seme. La produzione di seme avviene ogni 2-3 anni, in funzione delle esigenze delle aziende.

Il *Sedano dorato d'Asti* è stato iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Si colloca nel comune di Asti ed in tutti i comuni astigiani situati lungo l'asta del Tanaro.

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

Il *Sedano dorato d'Asti* è toelettato direttamente in campo; successivamente si procede al confezionamento sempre in campo avendo cura di posizionare i cespi all'interno di appositi imballaggi.

Questi rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Sedano dorato d'Asti* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento / etichettatura e alla successiva immissione sul mercato.

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

Tra la fine del diciassettesimo e l'inizio del diciottesimo secolo Italia, Francia e Inghilterra avviarono le prime attività di miglioramento genetico su questa coltura, con l'obiettivo principale di eliminare il pungente aroma del sedano selvatico.

Negli orti astigiani, situati nella piana alluvionale del Tanaro, il sedano viene coltivato a partire dall'inizio del '900. Documenti storici narrano di un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nell'astigiano" bandito dalla locale Società Orticola Astigiana, in cui si fa menzione della produzione di sedano da parte di numerose aziende orticole locali.

Bibliografia:

AA.VV. (2008), *La squadra delle eccellenze enogastronomiche del territorio, provincia di Asti*. Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Asti.

AA.VV. (1995, 1997, 1998), *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*. Supplementi al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura", e al n. 7/97 e 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANO ROSSO DI ORBASSANO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il sedano – afferente alla specie *Apium graveolens* L. – appartiene alla famiglia delle Ombrellifere. Si tratta di una coltura originaria dell'Europa, dove si coltiva sin dal XVII secolo. Il sedano si è diffuso in molte regioni a clima temperato dell'Europa, Asia, Africa ed America.

La tradizione del Sedano rosso a Orbassano è antica e risale al Seicento, quando la duchessa di Savoia Anna Maria d'Orleans, sposa del re Vittorio Amedeo II, portò con sé il sedano violetto di Tours, più saporito e tenero degli ecotipi allora coltivati in Piemonte.

Con il passare degli anni il sedano violetto francese si è adattato all'areale di produzione del Torinese. In particolare, il suolo ricco di elementi fertilizzanti e con ottime disponibilità idriche della zona di Orbassano ha favorito la diffusione della coltura in molte aziende orticole rappresentando, per anni, una produzione di primaria importanza per l'areale nonché un prodotto di eccellenza dell'orticoltura piemontese.

Nell'areale di Orbassano il sedano violetto di Tours ha sviluppato il caratteristico colore rosso alla base delle coste associato ad un sapore lievemente ammandorlato che lo rende molto interessante per l'utilizzo gastronomico. Il *Sedano rosso di Orbassano* è un ortaggio pregiato: le coste contengono molta Vitamina E e possiedono virtù digestive, diuretiche, stimolanti e depurative.

Le tecniche colturali tradizionali dell'areale prevedono la semina in semenzaio di pieno campo nei mesi primaverili (marzo–aprile) con successivo trapianto a giugno–luglio. Il trapianto avviene adottando sesti di piantagione di 60 cm tra le file e di 30-40 cm sulla fila. La coltivazione viene mantenuta in campo sino all'autunno inoltrato quando si procede al taglio dei cespi, alla toelettatura della parte edule e all'immissione del prodotto nelle filiera distributiva.

Un tempo il *Sedano rosso di Orbassano* veniva conservato durante l'inverno all'interno di fosse a sezione rettangolare: i sedani appena raccolti venivano posizionati verticalmente e ricoperti con fieno di erbe delle aree paludose intorno a Stupinigi. Se le condizioni climatiche erano favorevoli si riusciva a prolungare la fase di conservazione sino a marzo inoltrato. Oggi la conservazione avviene in locali freschi ed areati oppure all'interno di celle frigorifere.

Per la tutela, la valorizzazione e l'incremento delle produzioni di *Sedano rosso di Orbassano* è stato costituito, nel 2005, il Consorzio; esso nasce dall'esigenza e dalla volontà di recuperare, tutelare e diffondere il patrimonio storico, culturale e gastronomico rappresentato dal *Sedano rosso di Orbassano*, e con l'obiettivo di garantire e migliorare nel tempo la qualità di questo prodotto di eccellenza.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Sedano rosso di Orbassano* è rappresentata dall'omonimo comune, sito in provincia di Torino.

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

Il *Sedano rosso di Orbassano* è commercializzato singolarmente a cespi oppure in cassette in materiale plastico. I sedani, appena tagliati, vengono ripuliti in campo eliminando piccioli fogliari deteriorati e/o con alterazioni tagliando, successivamente, la parte terminale del fogliame ad un'altezza di circa 50/60 cm.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Sedano rosso di Orbassano* rispondono comunque alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Sedano rosso di Orbassano* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto, mondato direttamente in campo al momento del taglio. Prima del confezionamento il prodotto viene sottoposto ad abbondanti lavaggi con acqua fredda al fine di eliminare eventuali tracce di terra sulla vegetazione procedendo poi al taglio della radice ed al raccorciamento delle foglie.

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 del “sedano rosso” ad Orbassano è antica e, come precedentemente accennato, sembra che l’introduzione negli orti dell’areale torinese risalga al quando la duchessa di Savoia Anna Maria d’Orleans, sposa del re Vittorio Amedeo II, portò con sé il sedano violetto di Tours più saporito e tenero degli ecotipi allora coltivati in Piemonte.

Con il passare degli anni il sedano violetto francese si è adattato all’areale di produzione del Torinese; in particolare suoli particolarmente ricchi di elementi fertilizzanti e con ottime disponibilità idriche tipiche degli ambienti della pianura torinese e in particolare della zona di Orbassano hanno favorito la diffusione della coltura in molte aziende orticole rappresentando, per anni, una produzione di primaria importanza per l’areale ed un prodotto eccellenza dell’orticoltura piemontese.

Il prodotto ottenuto negli orti di Orbassano veniva destinato, sino al 1930, al mercato di Torino di Piazza Borgo Dora; erano le stesse aziende produttrici che andavano a vendere il prodotto al consumatore finale. Dopo il 1930 il prodotto è stato venduto per anni ai dettaglianti della zona attraverso i Mercati Generali all’ingrosso di Torino. Negli anni ’50 le produzioni di *Sedano rosso di Orbassano*, significativamente importanti, trovavano sbocco anche sui mercati di Pinerolo, Avigliana, Giaveno e si spingevano sino al mercato di Susa.

Negli anni ’90 la coltivazione si è fortemente contratta; attualmente sono tre le aziende che hanno ripreso questa produzione di eccellenza ridando nuovo vigore ad un settore in forte contrazione. Nel secondo fine settimana di ottobre 2011 si è svolta ad Orbassano l’ottava edizione della Fiera del sedano rosso.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: SUSINE SANTA CLARA DEL SALUZZESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La Santa Clara – nota anche con il nome di Stanley – è un’antica varietà di susino ottenuta nel 1913 negli USA. Fa parte del gruppo dei susini europei (*Prunus domestica* L.): sono circa un centinaio e vantano una storia ottocentesca. È una varietà rustica e dotata di buona adattabilità a terreni e condizioni difficili; è diffusa in tutto il Saluzzese, dove si spinge anche a altitudini piuttosto elevate.

Entrando in vegetazione più tardi rispetto alle altre drupacee, si difende meglio dalle gelate primaverili tardive. Anche per quanto riguarda le esigenze pedologiche questa specie, pur prediligendo i terreni sciolti e profondi e le posizioni soleggiate, dove si sviluppa bene la coltura industriale, si adatta ad una ampia varietà di situazioni sia in collina che in pianura.

L’albero è vigoroso o medio vigoroso, a portamento assurgente. L’epoca di fioritura è intermedia e le varietà più utilizzate per l’impollinazione sono President, Prugno d’Italia, Ruth Gerstetter. Si tratta di una varietà produttiva, ma particolarmente soggetta al fenomeno di cascola in pre-raccolta. Il frutto è di buona pezzatura; ha forma ellissoidale lievemente asimmetrica. La buccia è piuttosto spessa; la pruina vela il colore di fondo blu-violetto intenso. La polpa sfuma tra il giallo e il verde, è spicca e discretamente zuccherina. La consistenza soda e la buccia spessa rendono la *susina Santa Clara del Saluzzese* resistente alle manipolazioni in fase di raccolta, confezionamento e commercializzazione.

La *susina Santa Clara del Saluzzese* si raccoglie tra agosto e settembre ed è molto apprezzata sui mercati del Piemonte e della Liguria, dove viene consumata preferibilmente fresca.

Le *susine Santa Clara del Saluzzese*, se conservate in condizioni opportune, preservano inalterate le loro caratteristiche anche per 3/4 settimane. Oltre che per il tradizionale consumo fresco, la *susina Santa Clara del Saluzzese* ha ottime attitudini alla trasformazione. Si presta bene a essere essiccata o utilizzata per preparare succhi, confetture, marmellate, scioppi, bevande fermentate e distillati.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L’intero territorio saluzzese è interessato dalla coltivazione di *susina Santa Clara del Saluzzese*. In particolare la coltura si concentra nelle zone di collina e fondovalle attorno a Saluzzo.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *susine Santa Clara del Saluzzese* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le susine, in particolare, possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *susine Santa Clara del Saluzzese* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN

PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Nel Saluzzese si ha memoria della diffusione della Santa Clara a partire dagli anni della Seconda Guerra Mondiale. Testimonianze orali attestano con sicurezza di piccoli impianti di Santa Clara effettuati per lo più sui terreni meglio esposti (*autin*, in dialetto piemontese), in consociazione con la vite. Il periodo di massima diffusione si ebbe intorno agli anni '60, quando raggiunse la ragguardevole superficie di oltre 50 ettari, motivata dal notevole interesse commerciale per le susine trasformate.

Bibliografia:

Donno G., 1935. *Studio biometrico sul frutto di susino “della vendemmia” (Correlazioni ed osservazioni sul metodo)*. Estratto dagli Annali del R. Istituto Superiore Agrario di Portici Serie III - Vol. VII – 1935.

Hehn V., 1935. *Il pruno e il susino* - Etimologia e storia In: “*L’Ortofrutticoltura italiana*” rivista mensile di economia e tecnica ortofrutticola - Anno IV- n. 2 Febbraio 1935 – XIII.

Baldini E., 1958. *Contributo allo studio delle cultivar di susino. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto del C.N.R.* Estratto dalla: “*Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana* – Anno 83 – Vol. XLII, n. 5-10, 1958 – Vallecchi Editore Officine Grafiche Firenze.

Morettini A., 1960. *Orientamenti per la scelta delle cultivar di susino*. Estratto da: “La coltura del susino” - Numero speciale della Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana, Anno 85°, Volume XLIV.

Bellini E., Liverani A., Nicotra A., Sansavini S., 1982. *Osservazioni su cultivar di recente introduzione e revisione delle liste varietali del susino*. In: *Frutticoltura*, XLIV (12).

Bellini Elvio, 1991. *Susino* - Frutticoltura speciale.

Bellini E., Nencetti V., Nin S., 2000. *Il germoplasma toscano delle specie legnose da frutto: il susino*. In: *Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione* Atti del Convegno Firenze, 19 novembre 1999.

Re G., Bosio A., Giacalone G., 2002. *Individuazione e descrizione del germoplasma piemontese di susino, cotogno e nespolo*. Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola.

Pellegrino S., 2006. *Dal Piemonte un frutto in miniatura*. *Ortofrutta Italiana*, 6: 94.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: SUSINE DELLA COLLINA TORINESE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Nell'area collinare del Torinese e del Chierese, sono tradizionalmente coltivate un gran numero di cultivar locali di susino, perlopiù riconducibili al gruppo delle susine europee (*Prunus domestica* L.), di seguito descritte. Il territorio della collina di Torino offre condizioni pedoclimatiche ideali per l'ottimizzazione delle caratteristiche qualitative delle susine, molto conosciute ed apprezzate dai consumatori torinesi.

Tra queste meritano di essere citate:

San Luigi (tipica della zona di Verrua Savoia). Frutto di forma elissoidale e di piccola pezzatura (10-15 g circa); la buccia ha colore di fondo giallo – più o meno mazzato di rosso-viola – e la polpa arancio chiaro, di consistenza fondente. È una varietà a maturazione precoce e si raccoglie intorno alla terza decade di giugno.

San Giovanni (tipica della zona di S. Mauro). Frutto di forma elissoidale e di pezzatura molto piccola (un frutto pesa circa 5 g). La buccia gialla è sfumata di rosso-viola e la polpa, verde chiaro, ha scarsa consistenza. Questa varietà matura nella terza decade di giugno.

Saluzzo (tipica della zona di Gassino). Frutto di forma ovale allungata e di piccola pezzatura (9 -10 g), ha buccia color arancio con sfumature viola scuro e la polpa giallo arancio, di buona consistenza. Questa varietà matura nella seconda decade di luglio.

Ramassìn d'la nebbia (tipica della zona di S. Mauro). Frutto di forma ellittica e di piccola pezzatura (circa 10 g/frutto); il colore di fondo della buccia è verde, velato da un sovraccolore rosso viola e ricoperta di pruina bianca. La polpa è di color giallo verde. La raccolta si colloca intorno alla terza decade di luglio.

Settembrina tonda (tipica della zona di Gassino). Frutto di piccola pezzatura (ogni frutto pesa circa 10 - 15 g), ha buccia di colore arancio e polpa color albicocca.

Settembrina ovale (tipica della zona di Sciolze). Anche in questo caso il frutto è di piccola pezzatura (il peso medio non supera i 10-15 g/frutto). A variare è l'aspetto esterno: la buccia è verde chiaro e la polpa giallo-verde. Per entrambe le settembrine, l'epoca di maturazione si aggira intorno alla terza decade di agosto. La pianta è caratterizzata da vigoria media con portamento assurgente; la produttività è media. La polpa è dolce, succosa e spicca.

Santa Rosa (tipica della zona di Gassino). Si tratta in questo caso di una varietà californiana classificabile nel gruppo delle susine cino-giapponesi, una delle varietà di riferimento a diffusione internazionale. Frutto di forma rotonda e di pezzatura grande (in media un frutto pesa circa 60 g), dalla buccia rosso arancio, la polpa gialla e consistente. Matura intorno alla seconda decade di luglio.

Tra le altre varietà ricordiamo **Bertola, Spagna, Gaiotti, Sant'Anna, Ramassìn d'agosto, Aprà, Bernarda, Frignone, Uova di tacchino, Maribulan, Ramassìn bianca, Del col viola, Maddalena.**

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio collinare alle porte di Torino è interessato dalla coltivazione di Susine della collina torinese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle susine rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della

distribuzione. Le *Susine della Collina Torinese*, in particolare, possono essere commercializzati in imballaggi in cartone alimentare o in legno. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini trasparenti per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Susine della Collina Torinese* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 maggior parte delle varietà descritte si presume abbiano comuni origini orientali, prova ne è il fatto che il termine con cui vengono designate alcune di queste varietà, *Dramasin* o *Ramassin*, deriva etimologicamente dal nome della capitale siriana Damasco. L'ipotesi più accreditata sul loro arrivo in Europa è l'introduzione ad opera dei Crociati al ritorno dalla Terra Santa. In Italia, le susine fecero la loro prima comparsa intorno al XII secolo diffondendosi anche nelle zone collinari del Torinese e del Chierese ad opera delle comunità di Frati Benedettini, il cui insediamento è testimoniato dalle Abbazie, tutt'oggi presenti nel luogo. Dalle testimonianze dei produttori locali, si può far risalire la coltivazione delle varietà di susine locali citate perlomeno alla seconda metà dell'Ottocento. Non è raro trovare impianti di varietà di susino locale di 30-50 anni.

Bibliografia:

Donno G., 1935. *Studio biometrico sul frutto di susino "della vendemmia" (Correlazioni ed osservazioni sul metodo)*. Estratto dagli Annali del R. Istituto Superiore Agrario di Portici Serie III - Vol. VII – 1935.

Baldini E., 1958. *Contributo allo studio delle cultivar di susino. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Pianta da Frutto e da Orto del C.N.R.* Estratto dalla: "Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana" – Anno 83 – Vol. XLII, n. 5-10, 1958 – Vallecchi Editore Officine Grafiche Firenze.

Morettini A., 1960. *Orientamenti per la scelta delle cultivar di susino*. Estratto da: "La coltura del susino" - Numero speciale della Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana, Anno 85°, Volume XLIV.

Re G., Bosio A., Giacalone G., 2002. *Individuazione e descrizione del germoplasma piemontese di susino, cotogno e nespolo*. Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola.

Pellegrino S., 2006. *Dal Piemonte un frutto in miniatura*. Ortofrutta Italiana, 6: 94.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: TARTUFO BIANCO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

I tartufi sono corpi fruttiferi (sporocarpi) di funghi che compiono il loro intero ciclo vitale sotto terra (ipogei) appartenenti al genere *Tuber*. Devono obbligatoriamente vivere in simbiosi con piante arboree per produrre il prezioso sporocarpo. Sono formati da una parete esterna detta peridio, il quale può essere liscio o sculturato e di colore variabile dal chiaro allo scuro. La massa interna, detta gleba, di colore variabile dal bianco al nero, dal rosa al marrone è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse delle grosse cellule (gli aschi) contenenti le spore. Le caratteristiche morfologiche del peridio, della gleba, degli aschi e delle spore, sommati alla dimensione ed alle caratteristiche organolettiche permettono l'identificazione delle specie di tartufo.

I tartufi devono vivere in simbiosi con piante arboree o arbustive: lo scambio di sostanze tra il tartufo e la pianta avviene a livello radicale in formazioni particolari dette micorrize, strutturate in modo caratteristico per ogni specie. Le micorrize sono una sorta di manicotto formato da alcuni strati di ife, che si intrecciano, avvolgono gli apici delle radichette terminali dell'albero e, insinuandosi tra i primi livelli di cellule radicali, formano un reticolo. È attraverso questo legame che la pianta offre al fungo diverse sostanze, ricevendo in cambio principalmente acqua e sali minerali. Dal reticolo si dipartono quindi molte ife, che ramificandosi nel terreno si diffondono alla ricerca di sostanze nutritive. Le ife nel loro insieme prendono il nome di micelio. A tempo opportuno, ossia quando vengono a crearsi tutte le condizioni ambientali necessarie, alcune ife si intrecciano e danno origine alla formazione del corpo fruttifero, nella cui gleba si differenziano le spore. Proprio le spore, germinando, daranno origine ad un nuovo micelio che sarà in grado, unendosi con i giovani apici delle radici, di formare nuove micorrize. A differenza dei funghi epigei che sviluppano corpi fruttiferi al di sopra del terreno, i funghi ipogei non possono sfruttare le correnti d'aria per la dispersione delle spore. L'evoluzione li ha quindi dotati di un forte odore, percepibile solo al momento della maturazione delle spore, che attira insetti e mammiferi, i quali cibandosi del tartufo, provvedono alla diffusione delle spore.

Il *Tuber magnatum* Pico ha peridio o scorza liscia, di colore giallo chiaro e gleba color marrone-nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare, fini e numerose.

Il *tartufo bianco* ha il peridio liscio e la forma globosa, spesso molto appiattita ed irregolare. La gleba, percorsa da venature bianche molto ramificate, ha un colore che varia dal latte al rosa intenso, con sfumature brune. Le spore sono di tipo reticolate-alveolate, ad alveoli grandi. È il più grande tra i tartufi: raggiunge le dimensioni di una grossa mela e, ogni anno, si raccolgono pochi esemplari che superano, anche abbondantemente il chilogrammo. Il profumo intenso ed il sapore gradevole lo fanno considerare il più pregiato tra i tartufi. È 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.

Il "Tuber" si può trovare nei fondi delle valli o in aree collinari non troppo siccitose. Questi terreni, con caratteri derivati dalle rocce che hanno contribuito a formarli, si presentano argilloso-calcarei, più o meno compatti, talora più compatti in superficie, ma con lo strato sottostante più leggero. In quest'ultimo caso sono misti a sabbia grossolana o anche a ciotoli, ma a sottosuolo compatto che favorisce lo sviluppo delle radici superficiali. Sono in generale derivati da marne e arenarie calcaree, quindi ricchi di carbonato di calcio. Possono essere prativi o con scarsa vegetazione, ma liberi da sterpaglia e con umidità generalmente buona. D'altra parte, un terreno argilloso-calcareo, non troppo asciutto, è condizione favorevole anche per la vita delle piante simbiotiche che sono principalmente: la farnia (*Quercus robur*), il cerro (*Q. cerris*), il rovere (*Q. petraea*), la roverella (*Q. pubescens*), il pioppo nero (*Populus nigra*), il pioppo bianco (*P. alba*), il carolina (*P. deltoides* cv. *carolinensis*), il tremolo (*P. tremula*), il salicene (*Salix caprea*), il vimine (*S. viminalis*), il salice bianco (*S. alba*), il tiglio (*Tilia platyphyllos*), il carpino

nero (*Ostrya carpinifolia*) e il nocciolo (*Corylus avellana*). La copertura arborea deve essere sul 50%, quella arbustiva scarsa o assente, quella erbacea sul 20-70%. La prolungata siccità estiva è sfavorevole allo sviluppo del *T. magnatum* e dei suoi simbionti che appartengono alla flora continentale caratterizzata da un'escursione termica stagionale più differenziata. D'altra parte, come tutti i funghi, sono favoriti nel loro sviluppo dalle piogge estive. Le aree migliori sono le vallette riparate dal vento, ove viene evitato un rapido prosciugamento del terreno e quindi anche un abbassamento della temperatura. Il *Tartufo bianco* si trova a un'altitudine non superiore a 700 m s.l.m. Di importanza fondamentale è il pH del terreno che può variare da un minimo di 6,8 ad un massimo di 8,5. In conclusione il terreno deve essere preferibilmente marnoso-calcareo, di altitudine inferiore ai 700 m, aerato discretamente, ma non eccessivamente permeabile, con presenza negli strati superficiali di discreta umidità anche nei mesi più secchi, discretamente dotato di calcare, povero di fosforo e di azoto, ricco di potassio, con pH 6,8-8,5, scarso di sostanza organica, bagnato da piogge primaverili ed estive possibilmente in vicinanza di corsi d'acqua su fondi valle ma privo di ristagni.

La “cerca”

Per scovare un tartufo il cercatore o “trifolao” deve avvalersi della collaborazione di un cane dal fiuto finissimo ed addestrato al riconoscimento dell'aroma di questo fungo. Per dedicarsi all'attività di cercatore di tartufo è necessario possedere un tesserino in regola con il pagamento di una tassa annuale. Esistono inoltre calendari di raccolta riferiti alle differenti specie di Tuber e che sono variabili per ogni regione in cui si possono trovare tartufi. Nel bosco quando il cane fiuta il tartufo lo indica al cercatore il quale con un particolare zappino lo estrae con la massima delicatezza. Per permettere la formazione di nuove radichette (che saranno a loro volta micorrizzate) è di fondamentale importanza che il cercatore rimetta a posto il terreno rimosso, così da poter ben sperare nella formazione di un nuovo corpo fruttifero. In conformità alla legge 752 del 16/12/1985, il periodo di raccolta viene disposto dall'Amministrazione Provinciale. È libera nei boschi e nei terreni non coltivati. Vietata nelle tartufaie private e nelle aree rimboscate da meno di 15 anni.

L'acquisto è possibile, nello stesso periodo della raccolta trattandosi di un prodotto fresco altamente deperibile. È possibile acquistare tartufi da commercianti e da cercatori abilitati provvisti di tessera regionale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Tuber Magnatum Pico* del Piemonte è tipico dei territori delle Langhe, del Monferrato e del Roero, benché vi siano stati ritrovamenti anche nell'Alessandrino e sulle colline torinesi. La città di Alba vanta il più vecchio mercato che, per la qualità del prodotto trattato, ne determina il prezzo “ufficiale”.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento rispondono alla normativa sanitaria vigente (Reg. 852/2004/CE e s.m.i.). Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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 inalterato il profilo organolettico per un breve periodo di tempo. I tartufi freschi possono essere conservati per alcuni giorni avvolgendoli nella carta da pane e avendo cura di riporli nella parte meno fredda del frigorifero. È opportuno cambiare la carta ogni giorno.

In ambiente fresco ad una temperatura di 3-6 °C, meglio se avvolto in un panno umido e riposto in un contenitore in vetro, in questo modo un tartufo fresco può mantenersi inalterato per circa una settimana. L'errata conservazione può accelerare il processo di deperimento.

Il *tartufo bianco* è ideale come condimento crudo, tagliato a fettine molto sottili (foglioline) su piatti

semplici e poco conditi.

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'esistenza del tartufo è nota da sempre, ma fu solo a partire dal XVI secolo che venne riconosciuto come fungo. Alla fine del XVIII secolo, il mondo scientifico studia il prestigioso "*tuber magnatum*" (il *tartufo bianco*), tartufo peraltro riconosciuto dalla corte piemontese (alcuni documenti, risalenti alla seconda metà del 1300, testimoniano che esso veniva donato dai principi d'Acaja a Bona di Borbone) e il cui nome si deve al medico piemontese Vittorio Pico. Nel Settecento il *tartufo bianco* era considerato presso tutte le corti europee un alimento tra i più pregiati. Tra i suoi grandi estimatori non va dimenticato il musicista Gioacchino Rossini, che lo definì "il Mozart dei funghi". Il *tartufo bianco* piemontese è sempre stato considerato il più pregiato, ma solo nel '900, il Tartufo d'Alba ha acquistato fama mondiale, grazie anche alla geniale opera di promozione svolta da Giacomo Morra, albergatore e ristoratore di Alba, "incoronato" Re dei Tartufi nel 1933 dal Times di Londra. Nel 1929 intanto nacque la Fiera Nazionale di Alba e per valorizzare all'estero il *tartufo bianco* 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. L'operazione ebbe anche un positivo impatto locale: ad Alba e sul territorio si formarono molte professionalità nuove, specializzate nella cerca, nella commercializzazione, nella conservazione, nella cucina del Tartufo bianco. La Fiera ha continuato a riscuotere successo nel corso dei decenni e tuttora attira ad Alba decine di migliaia di visitatori.

Verso la fine del secolo scorso, 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 1996 nasce il Centro Nazionale Studi Tartufo, l'Istituto specializzato nella ricerca e nella divulgazione della cultura tartufigola. Qui si studiano i profumi, si ricercano nuove tecniche di conservazione, si raccolgono esperienze gastronomiche a base di tartufo, si organizzano seminari di degustazione. Oltre cento giudici di analisi sensoriale agiscono sui mercati e in apposite commissioni di certificazione per garantire la qualità assoluta del prodotto. 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 iniziative piemontesi dedicate al *tartufo bianco* sono numerose e disseminate in diverse località del Piemonte meridionale.

Bibliografia:

Cerruti A., Fontana A., Meotto F., Nosenzo C., *Le specie di tartufi*, Agricoltura Liguria n. 3, maggio/giugno 1995 pag. 5.

Cerruti A., *Biologia e possibilità di coltivazione dei tartufi*, Atti del Congresso Internazionale del tartufo, Spoleto, 24-25 maggio 1968.

Centro Nazionale Studi Tartufo, *L'assaggio del tartufo*, Centro Studi e formazione assaggiatori.

Cena C., *Itinerari - Tartufo, gioiello della terra*, BCM Edizioni.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: TARTUFO NERO PREGIATO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Tartufo nero pregiato* (*Tuber melanosporum* Vitt.) ha forma globosa, a volte lobata, con peridio bruno-nero a verruche depresse all'apice. La gleba è di colore bruno o nero-rossastro, solcata da venature chiare e sottili, molto ramificate. La dimensione può raggiungere e anche superare quello di una grossa mela. Viene raccolto durante tutto il periodo invernale e in particolare nei primi mesi dell'anno, specialmente sotto querce, noccioli e carpini neri. Di questo tartufo, considerato il più pregiato tra i neri, è possibile la coltivazione in tartufaia. Il *Tuber melanosporum* Vitt. si può trovare in ambiente collinare, con piante abbastanza distanziate a costituire boschetti radi, con aree prive di vegetazione spontanea attorno alla pianta, dette pianelli. Necessita di terreno calcareo-breccioso (permeabile) a sottosuolo compatto, che favorisce lo sviluppo delle radici delle piante in superficie. Generalmente è un terreno ricco di carbonato di calcio e scarso di resti organici. Soprattutto deve contenere una percentuale di argilla non superiore al 40%, altrimenti è troppo poco permeabile all'acqua e provoca condizioni di asfissia. La copertura arborea deve essere al massimo pari al 30%, quella arbustiva scarsa o assente, quella erbacea quasi assente. È necessaria una buona penetrazione di luce e quindi un buon riscaldamento del suolo. Le piante simbiotiche del *Tuber melanosporum* sono le seguenti: roverella, leccio, cerro, tiglio, nocciolo, carpino nero e cisto. La ricerca dei tartufi da parte dei "trifolao" (cercatori di tartufi) avviene tramite la collaborazione di cani dal fiuto finissimo addestrati al riconoscimento dell'aroma di questo fungo. Quando il cane fiuta il tartufo lo indica al cercatore il quale con un particolare zappino lo estrae con la massima delicatezza rimettendo a posto il terreno rimosso. Per dedicarsi all'attività di cercatore di tartufo è necessario possedere un tesserino. I "trifolao" possono vendere i tartufi raccolti, a grossisti o direttamente ai ristoratori o ai consumatori finali. La ristorazione piemontese, rispetto a un tempo, attualmente non impiega tantissimo il tartufo nero data la presenza in Piemonte del ben più apprezzato tartufo bianco. Va sottolineato però che i due tipi di tartufo, hanno impieghi nettamente diversi in cucina e, tra l'altro, il periodo di raccolta del Tartufo nero pregiato inizia praticamente quando il tartufo bianco sta per finire e si protrae all'incirca fino a metà marzo. Il tartufo bianco, infatti, va considerato un aroma o meglio un aflore che si esalta soprattutto con i cibi non troppo complessi e dai sapori non preponderanti come formaggi, uova (al tegamino, in frittata, strapazzate), fonduta, risotto alla parmigiana, tagliolini e non va mai cotto affinché mantenga il suo profumo intenso e travolgente. Il *Tuber melanosporum* Vitt., invece è da ritenere a tutti gli effetti un ingrediente che dona il meglio di sé con una cottura non eccessivamente prolungata e con ingredienti un po' grassi che permettono di trattenerne meglio aromi e profumi e di accentuarne il sapore. Dona pertanto sapore e profumo a tutte le galantine e terrine fatte con carni bianche (oltre che un effetto mosaico); nel paté di fegato è un "must" come nelle mousse che contengono carne di selvaggina da piuma; animelle e filoni sfumate con Madera o Marsala e bagnate con poco sugo d'arrosto diventano eccezionali con una julienne di Tartufo nero pregiato aggiunta negli ultimi minuti di cottura; lo stesso vale per le carni scaloppate di coniglio, pollo, tacchino e vitello, il fegato d'anatra e quello di sanato. Buono anche con piatti contenenti formaggio fuso e uova. Non è corretto l'uso lamellato a crudo sui cibi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

In Piemonte il Tartufo nero pregiato cresce sulla collina torinese ai confini con il Monferrato, sulle colline dell'Alto Monferrato astigiano e alessandrino, nell'area appenninica alessandrina, sulle colline dell'Alta Langa albese e cebana, in Valle Mongia e in Valle Grana, in particolare nel Comune di Montemale.

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

I reparti di lavorazione, le attrezzature e gli imballaggi utilizzati per il confezionamento rispondono alla normativa sanitaria vigente. Per quanto riguarda gli imballaggi, la forma, la dimensione e i materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione. I tartufi destinati al consumo fresco si conservano a 3-6 °C per circa 2 settimane in vasi di vetro avvolti in panni bianchi o in fogli di carta assorbente da cucina bianca che vanno cambiati ogni 1-2 giorni.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La lavorazione prevede una prima fase di cernita e di lavaggio. La cernita permette di selezionare i tartufi in base alla specie, alla pezzatura, allo stadio di maturazione, ecc...; essa viene eseguita a mano da personale esperto. Il lavaggio permette di eliminare tutte le particelle terrose ed estranee presenti sulla superficie. Tale operazione, a seconda dei quantitativi, può avvenire a mano con un'apposita spazzola, in vasche per lavaggio o con una lavatrice per tartufi. Successivamente i tartufi vengono separati per categorie: super extra, di prima scelta, di seconda scelta, pezzi di tartufo, tritume di tartufo. Le diverse frazioni ottenute, possono essere conservate mediante l'uso del freddo o del caldo. Nel primo caso i tartufi delle categorie superiori vengono conservati in frigorifero per alcuni giorni se venduti freschi oppure posti sottovuoto, congelati rapidamente mediante l'abbattitore di temperatura e posti in celle di congelamento. Nel secondo caso vengono preparate salse, creme, paté, ecc.. che dopo essere state poste in vasetti tappati, vengono immessi in autoclave per la sterilizzazione. Per la preparazione delle creme e dei paté generalmente viene utilizzato un cutter che consente di omogeneizzare il preparato.

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 cerca del Tartufo nero pregiato e il suo impiego in cucina ha radici antichissime che risalgono all'Antica Roma. Il "*Tacuinum sanitatis in medicina*" del XIV secolo costituito da miniature che riportano momenti di vita quotidiana, riporta una stampa con un uomo che raccoglie tartufi neri. Nell'opera "*De Honesta Voluptate*" di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, si parla di ricerca del tartufo per mezzo del maiale e dalla descrizione sembra proprio che si tratti di tartufo nero pregiato. Nell'Opera di Bartolomeo Scappi (1570) sono numerose le ricette in cui compare il tartufo (presumibilmente nero per l'impiego che ne fa). Il medico bolognese Baldassarre Pisanelli, autore del "*Trattato della natura de' cibi et del bere*" (1611) affermava che i tartufi neri erano migliori di quelli bianchi. In Piemonte, nel 1780, il conte De Borch nelle sue "*Lettres sur le Truffes du Piémont*" a proposito dei suoi esperimenti riguardanti la coltivazione, parla delle varie specie di tartufi esistenti in Piemonte tra cui anche quello nero. Sui ricettari piemontesi pubblicati tra la fine del Settecento e i primi del Novecento si trovano numerosissime ricette in cui viene impiegato il tartufo nero. In particolare ne "*La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*" di Francesco Chapusot (1846), capo cuoco dell'ambasciatore d'Inghilterra a Torino e nel "*Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*" di Giovanni Vialardi, aiutante capo-cuoco delle LL.MM. Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II. In tali ricettari il Tartufo nero pregiato veniva sempre adoperato in cottura, sia nelle farce che negli intingoli. In questi ultimi, la tecnica di base è quasi sempre quella "*alla Périgueux*" derivante dalla scuola francese. Il Tartufo nero pregiato trovava largo impiego nelle preparazioni "*à la financière*" (vol au vent, anelli di riso, scaloppe, ecc...) nelle galantine di ogni genere nonché per lardellare stufati come nel famoso "bue alla moda". Analizzando poi i menu di cucina borghese relativi a feste e ricorrenze si può osservare che il tartufo nero compariva in numerosi piatti, segno che era facilmente reperibile sul territorio piemontese. Dopo la seconda guerra mondiale, la ristorazione piemontese lasciò decadere l'uso del tartufo nero, data la presenza in Piemonte del ben più apprezzato tartufo bianco. Da una decina d'anni però, anche grazie all'attività promozionale del Centro Nazionale Studi del Tartufo, di alcune amministrazioni locali e di associazioni culturali il *Tuber melanosporum* Vitt. sta gradualmente tornando a essere apprezzato.

BIBLIOGRAFIA:

Anonimo, *La cuciniera piemontese*, Beltramo Antonio Re, Vercelli, 1771
Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, Roux Trassati, Torino, 1897
Odello, Carbone, Borlotto, Meotto, *L'assaggio del tartufo*, 1998
Isabella Granicolo, *I misteri del tartufo* (da Quaderni della Regione Piemonte, n. 1/2004)
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006
Giovanna Ruò Berchera, *"Bocon ed lusso" – A tavola con il tartufo nero*, Araba Fenice, Boves, 2006

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: TOPINAMBUR****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Topinambur* (nome scientifico *Helianthus tuberosus*), meglio conosciuto in Piemonte con il nome di *Tupinabò* o *ciapinabò*, è una pianta appartenente alla famiglia delle composite.

Nel nostro Paese si coltivano due specie di *Helianthus*: il girasole (*Helianthus annuus* L.) e il *Topinambur*, originario del Nord America.

Il *Topinambur* è una pianta erbacea abbastanza vigorosa, in particolari situazioni di fertilità dei suoli può raggiungere anche i tre metri di altezza.

Pianta particolarmente rustica, predilige terreni freschi tendenti all'umido. A fine autunno, con il sopraggiungere del gelo, la pianta secca completamente; alla primavera dai tuberi rimasti in terra spunteranno delle nuove piante che si svilupperanno sino all'autunno. La pianta, grazie alla elevata capacità di moltiplicazione, diventa ben presto infestante.

I fusti della pianta sono caratterizzati da una diffusa peluria, portano foglie ovato oblunghie appuntite e molto ruvide e pelose. La pianta fiorisce a settembre; nella zona distale si sviluppano fiori di colore giallo acceso e dalle dimensioni della corolla di circa 9 cm.

Ogni pianta di *Topinambur* produce a fine estate una discreta quantità di tuberi (circa 4 kg/pianta) di forma irregolare, arrotondata, oblunga e bitorzoluta, con pesi medi variabili tra i 40 ed i 150 g.

I tuberi contengono una elevata quantità di nutrienti. La polpa è bianchissima mentre la buccia può essere rossastra, rosata o giallastra; i tuberi ben si adattano ai climi freddi del nostro areale e, anche se permangono nel terreno durante l'intera fase invernale, non si degradano. Per contro tuberi mantenuti all'aria si disidratano rapidamente.

Nell'areale di Carignano si effettuano, da anni, coltivazioni di questa composita intorno a cui si è creato un mercato interessante per numerosi visitatori e operatori di settore in occasione della sagra.

Grazie all'elevato contenuto di inulina il *Topinambur* è particolarmente indicato nella dieta di persone diabetiche; inoltre il *Topinambur* riduce significativamente il colesterolo nell'organismo umano e stabilizza la concentrazione degli zuccheri nel sangue. Il tubero è inoltre particolarmente ricco in Sali minerali ed in particolare potassio, magnesio, fosforo, ferro, selenio e zinco.

Il *Topinambur* rappresenta uno dei prodotti tipici da consumare con la "*Bagna caoda*"; viene tuttavia anche consumato crudo in insalata, lessato o leggermente rosolato nel burro.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Topinambur* è coltivato nei giardini privati di tutto il Piemonte; nel Comune di Carignano si registra anche una produzione significativa di tuberi destinata alla vendita.

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

I tuberi vengono scavati dal suolo durante la fase autunnale / invernale; successivamente questi vengono lavati, selezionati e calibrati per poi essere immessi sul mercato alla rinfusa in cassette.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Topinambur* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Topinambur* viene raccolto in campo in fase autunnale – invernale; successivamente il prodotto viene convogliato nei centri aziendali per le operazioni di pulitura e selezionatura dei tuberì.

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 *Topinambur* era già conosciuto agli inizi del '900 e particolarmente utilizzato quale ingrediente per la *Bagna caoda*.

Nell'areale di Carignano la coltivazione si è andata diffondendo in questi ultimi decenni e questo ortaggio è entrato nella cucina locale per la preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

Annualmente, in ottobre, si svolge a Carignano la tradizionale *Sagra del Ciapinabò*, giunta nel 2011 alla sua XX edizione.

Bibliografia:

C. Baldi, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Ed. Hapax, 2003

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: TRIFULOT DEL BÜR****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Il *Trifulot del бүr* – letteralmente “patatina del burro”, conosciuto anche come “*patata del bec*” – è una varietà di patata afferente alla specie *Solanum tuberosum* L., tradizionalmente coltivata in alcune aree della provincia di Torino.

La pianta ha aspetto cespitoso, con fusti erbacei eretti nella fase iniziale dello sviluppo che tendono a inclinarsi in prossimità della maturazione.

La parte edule della pianta è rappresentata dai tuberi, che si formano all'estremità degli stoloni ipogei.

Questi si presentano di forma allungata con dimensioni variabili tra 6 e 12 cm con diametro di circa 2/4 cm dal peso medio contenuto (valori che oscillano tra 20 e 75 g).

I tuberi hanno buccia particolarmente sottile (soprattutto se raccolti in fase precoce di maturazione), che può essere rimossa sfregandola fra le dita. La pasta interna, di color giallo tenue, è particolarmente aromatica.

La tecnica colturale tradizionale per l'areale di produzione si differenzia in funzione delle aree di coltivazione. Nelle aree collinari a ridosso della città di Torino (Moncalieri e dintorni) le semine si effettuano in tardo inverno (anche a febbraio, tradizionalmente nel periodo del Carnevale, in funzione degli andamenti climatici) con una raccolta che si colloca tra maggio e giugno. In alcune aziende la semina si effettua in tunnel, anticipando ulteriormente la fase di cavatura dei tuberi.

Per le aree montane la semina si effettua a maggio e le raccolte si concentrano tra la prima e la seconda decade di luglio. I cicli di maturazione per questa tipologia di patata, denominata localmente “trifulot del bur”, si attestano attorno ai 100/110 giorni.

Questi tuberi accentuano maggiormente alcuni parametri qualitativi se vengono effettuate raccolte anticipate; in alcune situazioni si procede, prima della vendita, a pelare manualmente i giovani tuberi di patata appena cavati dal suolo. Il prodotto mantiene inalterate le caratteristiche qualitative nei primi due mesi dalla raccolta; per questo motivo i tuberi di *Trifulot del бүr* non vengono conservati, ma inviati direttamente al consumo appena dopo la cavatura.

I *Trifulot del бүr* sono utilizzati nella cucina locale per la cottura, generalmente interi, o, al massimo, tagliati a metà, passati al forno o in padella per accompagnare carni bianche o rosse, in umido, come ingrediente di minestre di verdura.

I canali commerciali preferenziali sono rappresentati dalla vendita diretta o a dettaglianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Trifulot del бүr* è divisibile in due aree nettamente distinte:

- i comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello, a ridosso dell'abitato di Torino, in zone collinari ben esposte con cicli di produzione anticipati;
- le vallate alpine ed in particolare le valli Pellice, Chisone, Susa e Sangone (in quest'ultimo caso con un interessante mercato a Giaveno) con una produzione destinata sostanzialmente all'autoconsumo o al commercio locale.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Trifulot del бүr* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della

distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Trifulot del bür* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Per mantenere elevate le caratteristiche qualitative i tuberi di *Trifulot del bür* non vengono in genere conservati, ma immessi direttamente sul mercato come primizia.

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 della selezione può essere fatta risalire alla Francia, paese dal quale le patate sono state introdotte in Italia tra il XVI e il XVII secolo; i tuberi da seme normalmente utilizzati dai produttori hanno origine e provenienza transalpina, commercializzati con il nome di Ratte, in quanto, per motivi fitosanitari, non si provvede più alla autoriproduzione in azienda.

Localmente, il *Trifulot del bür* è identificato da alcuni con il nome di "Ratin".

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: UVA FRAGOLA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'uva fragola è una specie rustica, poco esigente dal punto di vista della pratica colturale e degli interventi di difesa. Solo in alcuni casi si ricorre alla concimazione (i risultati migliori si ottengono con l'impiego di letame bovino) e all'irrigazione.

L'uva fragola di **Borgo d'Ale** è un'uva nera da tavola dal sapore intensamente dolce e aromatico – con note di fragola e incontra il gusto di parecchi consumatori dei mercati dell'area lombarda e della vicina Svizzera. La raccolta è manuale e i grappoli vengono confezionati direttamente in azienda all'interno di cestini da 1 kg.

L'uva fragola del **Novarese** è un'uva nera da tavola dal sapore intensamente dolce e aromatico con tipiche note di fragola. Non se ne conosce con precisione l'origine, ma si ipotizza possa essersi selezionata negli Stati Uniti orientali come incrocio spontaneo tra *Vitis labrusca* L. e *Vitis vinifera* L.). L'introduzione e il successo, in Europa come nel Nord Italia, sono stati favoriti dalla sua resistenza al freddo e alle patologie fungine (peronospora e oidio).

Sul territorio della provincia di Novara sono presenti due distinte varietà di uva da tavola, identificate - in base al periodo di maturazione - come *precoce* e *tardiva*. Le due varietà si differenziano, oltre che per l'epoca di maturazione, per le caratteristiche ampelografiche e per il diverso e solo in parte sovrapponibile areale di distribuzione.

La varietà "precoce" è presente soprattutto nei Comuni di Suno e Mezzomerico; matura ad agosto, il che consente di offrire il prodotto sui mercati già alla metà del mese, ma presenta minori durabilità e conservazione nel tempo rispetto alla tardiva.

La varietà "tardiva" era originariamente caratteristica della pianura ad Est del fiume Sesia.

Presenta una maggiore possibilità di conservazione nel tempo rispetto alla "precoce"; inoltre la maturazione settembrina consente ai viticoltori di essere presenti sul mercato quando la commercializzazione della varietà precoce (pronta già ad agosto) è ormai terminata.

Le forme di allevamento sono molto diversificate: le più antiche ("ad alteno"), in consociazione con gelso o ciliegio, sono ormai poco più di una curiosità storica in via di scomparsa. Le potature molto lunghe consentivano in questi impianti produzioni elevate, anche nell'ordine di 20 t/ha. In epoca successiva è progressivamente aumentata la diffusione dell'allevamento a tendone e a filare, che costituiscono attualmente le principali forme di allevamento. I sesti di impianto sono molto variabili, ma sempre molto ampi – in genere oscillano fra 3,5x8 m, 5x5 m e 3,6x10 m. In media si stima una densità di 370-400 ceppi/ha. La coltura richiede interventi di natura fitosanitaria piuttosto contenuti. Alcune aziende produttrici aderiscono al protocollo di coltivazione biologica..

La raccolta è manuale e i grappoli vengono confezionati direttamente in azienda, perlopiù all'interno di cestini da 1 kg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Viene coltivata un po' in tutto il Piemonte, ma l'area maggiormente vocata per la coltura dell'uva fragola viene individuata in provincia di Vercelli nel territorio del comune di Borgo d'Ale e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello e Maglione.

La zona di produzione dell'uva "precoce" in provincia di Novara è costituita da un'area più ampia all'interno dei Comuni di Mezzomerico, Suno e – in minima parte – Oleggio e Marano Ticino e da un nucleo più piccolo, ma comunque significativo a Landiona.

La varietà “tardiva” è diffusa soprattutto lungo la pianura ad Est del fiume Sesia (Carpignano Sesia e Landiona), e - con superfici minori - sulla zona collinare Ovest-Ticino da Suno a Mezzomerico e in piccolissima parte tra Oleggio e Marano Ticino.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'uva fragola rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'Uva Fragola può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Nel 1984, in occasione del Convegno Peschicolo regionale tenutosi a Borgo d'Ale il 29 luglio, Pier Antonio Citta affermava: *“Il territorio del Comune di Borgo d'Ale e parte dei comuni circoscrivibili ha acquisito, da quasi trent'anni, una marcata specializzazione frutticola. Le caratteristiche pedoclimatiche della zona e la dimensione delle aziende, a conduzione tipicamente familiare, hanno concorso a determinare scelte colturali di tipo intensivo. Ne è conseguito che i produttori hanno potuto impiegare al meglio la forza lavoro aziendale, realizzando dalla coltivazione dei terreni un valore aggiunto maggiore rispetto ad altri indirizzi colturali”*. La struttura di riferimento per la commercializzazione era rappresentata dal centro mercato, attivo dal 1967. Il centro mercato riusciva a concentrare pressoché interamente la produzione ortofrutticola, tanto esser considerato un importante punto di riferimento per gli operatori agricoli e per quelli commerciali delle grandi aree metropolitane dell'Italia Settentrionale. Sul mercato di Borgo d'Ale confluiva anche la produzione ortofrutticola dei comuni vicini.

La prima testimonianza di un vigneto a Carpignano risale al 1703, quando si cita un manso con sedime e viti. Alla fine del XIX secolo l'unica vite coltivata in Europa (la *Vitis vinifera*) fu aggredita dalla fillossera che ne minacciò la completa distruzione. La soluzione fu ricercata nell'importazione come portinnesti dei vitigni americani divenuti resistenti al parassita alcuni puri, altri ibridi di specie americane e, successivamente, altri ibridi di specie americane con specie europee. Questa vasta operazione di sostituzione dei vigneti portò anche alla diffusione dell'uva fragola in alcune aree del Novarese. *“L'agricoltore novarese, non soddisfatto dell'abbondanza dei tralci da stendere, né dell'abbondanza dei rami, fa scorrere i tralci anche sugli alberi ...”* (da *Il Vino di Ghemme*, Stoppa A.L., 1976). La forma di vigneto più diffusa a quel tempo nel Novarese e nel Vercellese era già nota a Celti ed Etruschi e viene oggi indicata come coltivazione *ad alteno*, con un termine diffusosi nel Medioevo, o *pianta di alberi vitati*. Pergamene medievali testimoniano una continuazione della tecnica di allevamento promiscua (con cereali e piante da frutto) unitamente a quella specializzata (di sola vite). Dopo il mille, per far fronte all'incremento demografico, gli alteni si diffusero notevolmente, soprattutto perché garantivano in ogni caso un raccolto in attesa che la vigna fruttificasse; l'alteno inoltre forniva una certa protezione alle colture promiscue dalle gelate primaverili e dalla grandine.

L'uva fragola viene dunque coltivata in Provincia di Novara da oltre un secolo. Inizialmente in consociazione con altre specie legnose da frutto, la coltivazione è gradualmente evoluta verso forme di allevamento più moderne e razionali. L'adozione dell'Uva Isabella a Carpignano fu assai precoce presumibilmente perché si prestava bene alla tradizionale coltivazione della vite ad alteno sia per la sua naturale forza vegetativa (che consente di allungarne i tralci senza particolari problemi ottenendone lo stesso buone rese), sia per la possibilità di avere un vino immediatamente pronto per il consumo e in

grande quantità. Anche la propagazione è molto semplice in quanto può essere ottenuta per talea. Alla sua diffusione contribuì la crisi cerealicola che colpì l'Europa intorno al 1885. I dati del 1919 mostrano come l'uva americana rappresentasse all'epoca ormai il 60% dell'intera produzione.

Bibliografia:

Francioni G., 1882. *Rivista di viticoltura ed enologia italiana*, VI: p. 436.

C.L., 1934. *Vendita collettiva dell'uva fragola di Carpignano Sesia*, in "Agricoltura e cooperazione", anno XVII, n. 44 (3 novembre 1934).

Lettera del Mercato Ortofrutticolo di Milano dell'8 Settembre 1952.

Caizzi A., 1969. *Terra, vigneto e uomini nelle colline novaresi durante l'ultimo secolo*, Torino: p. 25.

Sereni E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1976, pp. 128-131.

Stoppa A.L., *Il Vino di Ghemme*, Novara, 1976, pag. 45.

G. Donna d'Oldenico, 1978. *La civiltà dello Spanna da Lessona a Gattinara. Annotazioni storiche e viticole sui grandi vini tra Cervo e Sesia*, Torino: p. 35.

Zucco A., 1991. *Fonti inedite per la storia del capitolo di S. Maria in Novara nel Tardo Medioevo*, in *Novarien*, n. 21: p. 41.

Fiori S., 1997. *Le origini*, in *Carpignano Sesia*, Novara 1997, p. 56.

Mossotti M., 2005. *L'uva americana di Carpignano Sesia*. Studio per l'I.T.A.S. Bonfantini, a.s. 2004-2005.

Monferrini S., 2006. *L'uva Americana di Carpignano Sesia e l'antichissima coltivazione ad aleno*. Novara: pp. 126.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

La zucca è una pianta erbacea a stelo strisciante, appartenente alla famiglia delle cucurbitacee, originaria dell'America centrale e coltivata in Italia nel XVI secolo. Le zucche che hanno un interesse alimentare e che vengono coltivate nell'areale di Castellazzo Bormida sono riconducibili alle specie *Cucurbita maxima* e *Cucurbita moschata*.

La coltivazione delle zucche è molto diffusa a livello di orto familiare ed in alcuni casi, come per il prodotto locale *Zucca di Castellazzo Bormida*, assume dimensioni da coltura specializzata all'interno di aziende orticole professionali.

Le zucche hanno un ciclo primaverile estivo, la semina si effettua direttamente in campo tra aprile e maggio. La densità colturale è di 0,3-0,5 piante a metro quadro, con semina a 1,5-2 metri tra le file e 1-1,5 metri lungo la fila. I terreni ottimali per la coltivazione della zucca sono quelli freschi, fertili e ricchi in sostanza organica, con buon drenaggio e con pH compreso fra 6 e 7,5: condizioni pedologiche riscontrabili normalmente nell'areale di Castellazzo Bormida e nei comuni limitrofi.

Il controllo delle infestanti è la pratica colturale più impegnativa e viene effettuata con interventi meccanici nelle prime fasi di sviluppo della coltura sia sulla fila che nell'interfila; in alcuni casi si fa ricorso all'applicazione di fitofarmaci prima della chiusura dell'interfila.

Gli apporti di fertilizzanti alla coltura sono soddisfatti attraverso interventi di concimazione in fase di preparazione del suolo. In fase di pre-semina, per migliorare la qualità dei frutti, si apportano al terreno elementi fertilizzanti a base di concimi chimici di sintesi contenenti Fosforo e Potassio.

Per migliorare l'uniformità di pezzatura dei frutti, si può ricorrere alla cimatura dell'asse principale e al diradamento dei frutti allegati lungo gli steli, lasciando da tre a quattro frutti per pianta.

Nei mesi estivi, a causa della bassa piovosità tipica dell'areale alessandrino, si possono rendere necessari interventi irrigui al fine di ottimizzare la produttività della coltura.

La raccolta dei frutti si effettua nell'autunno, prima dell'inizio delle gelate. Le zucche devono essere raccolte e manipolate con cura in quanto tagli ed ammaccature favoriscono l'insorgenza di marciumi. Dopo la raccolta, i frutti destinati a lunga conservazione devono essere immagazzinati in ambienti ben areati ed asciutti; durante la conservazione, gran parte dell'amido si trasforma in zucchero e migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Da un punto di vista alimentare, la zucca si può considerare un ortaggio in grado di fornire significative quantità di sali minerali (potassio in particolare); Vitamina A e Vitamina E con ottimi contenuti in fibra; essa viene particolarmente utilizzata in cucina per la preparazione di tortelli, gnocchi e risotti nonché minestre, creme e vellutate.

Le tipologie varietali più diffuse sono:

- “Zucca mantovana”, afferente alla specie *C. maxima*. Caratterizzata da frutti globosi appiattiti ai poli; di peso medio-elevato, polpa pastosa, di sapore dolciastro.
- “Zucca cappello di prete”, chiamata anche “berettine”, anch'essa riconducibile alla specie *C. maxima*. Presenta la classica forma a turbante con buccia color verde-grigio, solcata da striature longitudinali e da polpa giallo-arancio, farinosa e dolciastra.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zucca è una coltura tradizionale della provincia di Alessandria e, in particolare, è coltivata nella pianura del fiume Bormida, nel territorio dei comuni di Castellazzo Bormida, Alessandria, Castelspana,

Sezzadio, Casarcemelli, Gamalero.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Zucca di Castellazzo Bormida* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Zucca di Castellazzo Bormida* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento.

Presso tale centro le zucche vengono conservate in ambienti freschi e areati, con ridotti tassi di umidità; periodicamente si procede all'immissione del prodotto sui mercati avendo cura di selezionare le migliori zucche.

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 zucca, originaria dell'America centrale, è coltivata in Europa fin dal XVI secolo.

La provincia di Alessandria, ed in particolare la zona di Castellazzo Bormida, è stata, per lungo tempo, uno dei luoghi di maggior coltivazione di questa coltura.

I metodi di coltivazione e di conservazione non hanno subito variazioni significative negli ultimi decenni.

La presenza e la coltivazione della *Zucca di Castellazzo Bormida* risalgono a tempi remoti e sono stati documentati da studi storici locali.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**2) NOME DEL PRODOTTO: ZUCCHINI DI BORGO D'ALE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Gli *Zucchini di Borgo d'Ale* si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere organolettico ed estetico che derivano dal particolare ambiente pedoclimatico e dalla tecnica colturale adottata dagli orticoltori locali.

La colorazione tipica degli *Zucchini di Borgo d'Ale* è il verde scuro; i frutti sono molto teneri e privi di semi. Si tratta di un prodotto particolarmente gradito ed apprezzato sul mercato ortofrutticolo piemontese e lombardo.

Gli *Zucchini di Borgo d'Ale* vengono immessi nella filiera distributiva in tempi brevissimi e mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche del frutto sino al consumo.

La scelta varietale varia negli anni in funzione dell'introduzione sul mercato di nuove cultivar commerciali.

Per quanto attiene la preparazione del terreno per la produzione dello zucchini, è consuetudine praticare in pre-semina un'aratura a 30-40 cm di profondità, interrando il letame. Seguono uno o più interventi di erpicatura per realizzare un perfetto letto di semina.

Le semine sono scalari durante l'intera fase estiva; di norma si procede all'impianto mediante semina meccanica diretta in campo a partire da fine marzo-metà aprile. Nella fase estiva le semine proseguono come coltura di secondo raccolto, dopo la trebbiatura di un cereale vernino (orzo-grano). La densità d'impianto è di circa 10.000 piante/ha.

La pratica della concimazione viene razionalizzata calcolando la quota di elementi nutritivi da apportare sulla base del tipo di terreno e degli asporti della coltura, a loro volta determinati dalla produzione media dell'appezzamento. Particolare attenzione viene riservata al rapporto Calcio/Magnesio.

Sono ammesse irrigazioni di soccorso nel periodo estivo mentre, al fine di garantire la massima qualità del prodotto, si sconsigliano irrigazioni nel periodo autunnale.

Per il controllo dei principali patogeni e fitofagi della coltura si fa riferimento alle norme riportate nei disciplinari di produzione redatti a livello regionale.

La raccolta scalare viene effettuata manualmente con cadenze ravvicinate (ogni giorno o, al massimo, a giorni alterni), il prodotto viene lavorato e conferito al commerciante in giornata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area vocata per la coltura degli *Zucchini di Borgo d'Ale* viene individuata nel territorio del comune di Borgo d'Ale e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello, Maglione, Roppolo, Cavaglià, Viverone e Santhià.

L'area è compresa tra le regioni agrarie "Morenica della Serra" e "Pianura del Canale di Cavour" ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra "sabbioso" e "franco-sabbioso" che permettono un ottimo drenaggio, fattore importante per la buona riuscita della coltura.

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

Il prodotto viene raccolto e confezionato in cassette sia direttamente in campo che presso i centri di condizionamento aziendali.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento degli *Zucchini di Borgo d'Ale* rispondono alla normativa

sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli *Zucchini di Borgo d'Ale* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In alternativa possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento.

Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 coltivazione di questo prodotto è iniziata agli inizi degli anni '60.

Ha avuto una grande diffusione come coltivazione a pieno campo, agli inizi degli anni '80, e da documenti comunali risultavano coltivati circa 150 ettari con una produzione superiore ai 30.000 quintali. Attualmente si evidenzia a livello locale, una significativa contrazione degli investimenti produttivi in tutto l'areale di Borgo d'Ale con investimenti di c.a 40 – 50 ettari e rese di 6 – 8.000 q di prodotto.

Categoria G

Prodotto n. 01

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: ACSENTI

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

Caratteristiche

Gli *Acsenti* sono prodotti da forno, composti principalmente da farina di mais, un pò di farina bianca, zucchero e acqua. Hanno la caratteristica, molto particolare, di essere lievitati con lievito "madre" o *alvà*. Il nome è curioso e deriva da "xent", che significa lievito madre.

Sono in tutto e per tutto dei biscotti secchi, del peso di pochi grammi, che si consumano inzuppati nel caffè latte per la colazione mattutina.

Sono rustici e gradevoli, hanno la caratteristica friabilità dei prodotti a base di mais. Sovente sono prodotti con un taglio a croce sulla superficie.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: biscotti a forma circolare o di "S", pesanti. Duri e poco friabili. Alveolatura quasi inesistente.

Odore: odore intenso di pane e di mais.

Colore esterno: giallo bruno, interno giallo.

Sapore: poco dolce; caratteristico di mais.

Dimensioni: molto irregolari, biscotti circolari di circa 5-6 cm di diametro, peso circa 20 g; spessore 1 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione degli *Acsenti*, si impasta 1 kg di farina di mais, 200 g di farina di grano, 200 g di zucchero, 100 g di burro, e si aggiunge circa 200 g di lievito madre o pasta di pane inacidita. Si impasta con acqua a piacere fino ad avere un impasto duro e si lascia riposare per 1 ora. Dopo si formano i biscotti che si dispongono su una placca e dopo un ulteriore riposo di 1 ora si infornano a 200 °C fino a doratura.

Il prodotto può essere subito consumato, ma si conserva anche due mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è il comune di Sandigliano, in provincia di Biella.

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

I materiali e le attrezzature sono quelle in normale dotazione delle panetterie e pasticcerie: forno, impastatrice, placche, tavoli, ecc...

La vendita è effettuata in confezioni costituite da sacchetti di carta o di plastica per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di produzione di alimenti, aderenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato. Il limite di consumo è di 2 mesi.

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

A Sandigliano, un tempo, questi biscotti venivano preparati una volta alla settimana in occasione della panificazione familiare: per esempio, alla frazione Fraschea, ogni famiglia, a turno, portava a cuocere il pane nel forno.

Arricchito l'impasto con del burro, gli *Acsenti* erano tradizionalmente preparati anche per la festa dedicata alla Madonna delle Grazie, celebrata nella seconda domenica di settembre.

Attualmente, vengono preparati in occasioni particolari dalle panetterie e pasticcerie locali.

Bibliografia:

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCI AA del Piemonte, 1995

Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

AA.VV., *L'Italia dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: AGNOLOTTI

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

Caratteristiche

Gli *agnolotti* sono costituiti da due fogli di pasta all'uovo, di forma quadrata o vagamente rettangolare, con all'interno un ripieno a base di carne.

Sono tuttora un primo piatto caratteristico della cucina piemonte

se, tradizionalmente consumato in occasione di ricorrenze.

Secondo le più recenti considerazioni, anche se non del tutto condivise a livello popolare, gli *agnolotti* si distinguono dai ravioli per il tipo di ripieno. Gli *agnolotti* prevedono sempre la presenza di carne, mentre i ravioli sono preparati senza carne. A supporto di ciò si può constatare come già nel 700 il Vocabolario degli Accademici della Crusca distingua il raviolo dall'*agnolotto*, definendo: *ricco d'erba e cacio il primo, più ricco di carne e uovo il secondo*.

In alcuni posti, nel sud del Piemonte, sono chiamati "gobbi", per via della forma caratteristica che assumono durante la cottura.

La preparazione avviene in diverse fasi: la preparazione della pasta fresca, quella della carne arrosto, la distribuzione del ripieno sulla pasta e poi la formazione del prodotto finito.

In seguito il prodotto si cuoce, lessandolo, come una normale pasta ripiena e si serve condito in un sugo a piacere. Nel saluzzese e nelle Langhe si ha l'abitudine di servirli non conditi su di un tovagliolo, rito che simula l'assaggio del prodotto per vedere il punto di cottura.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: pasta omogenea e ripieno disomogeneo, in bocca la pasta deve opporre una leggera resistenza alla masticazione, il ripieno deve essere molto morbido, in genere più della pasta.

Rapporto pasta ripieno: 1 a 1.

Colore: esternamente giallo chiaro, a seconda del contenuto di uova della pasta. L'interno deve essere coerente con il tipo di carne usata e il colore delle verdure non deve essere prevalente.

Sapore: caratteristico per ogni varietà.

Nel descrivere una ricetta tipo è necessario ricordare le molte varianti, soprattutto per la preparazione del ripieno, che deve avere come caratteristica principale la presenza di carne arrostita, ma che alcuni producono con sola carne bovina, mentre altri vi aggiungono anche maiale (capocollo o lonza ed eventualmente un poco di salsiccia o salame cotto), pollo o coniglio. I criteri per valutare la ricchezza del prodotto finito saranno principalmente il contenuto di uova nella pasta e il rapporto ripieno /pasta, che dovrà essere il più alto possibile. Inoltre alle carni sono aggiunte uova, verdure e formaggio grattugiato. In Canavese è abitudine diffusa unire al ripieno una piccola percentuale di riso bollito che viene passato al tritacarne insieme alle carni.

La ricetta tipo (di minima) per la pasta è la seguente:

350/400 g di farina, 4 uova, sale, un cucchiaio di olio; impastare e lasciare riposare.

Per il ripieno:

400 g di carne di manzo (o mista) arrostita in burro e/o olio dopo forte rosolatura, 200 g di verdura (di norma verza, spinaci o erbe) lessata in acqua salata, il tutto unito, tritato e speziato a piacere, preferibilmente con aggiunta di formaggio grattugiato e un uovo o il solo tuorlo.

Per la preparazione:

disporre dei mucchietti di ripieno su un sottile foglio di pasta a distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro.

Coprire con un altro foglio di pasta, premere attorno ai mucchietti di ripieno per fare uscire l'aria, tagliare con la rotella apposita gli *agnolotti* di forma quadrata.

Il metodo di preparazione sopraindicato è il più diffuso in Piemonte e l'*agnolotto* rimane tagliato su quattro lati. Questa è anche la forma tipica dell'*agnolotto* torinese. In alcune aree del Piemonte, e in particolare nel Monferrato e nell'alessandrino, è invece più diffusa la forma rettangolare tagliata su tre lati. Detta forma deriva dal fatto che i mucchietti di ripieno vengono disposti sul foglio di pasta a una distanza di circa due dita dal bordo, quindi, la pasta viene ripiegata sulla fila di mucchietti di ripieno e sigillata. Si taglia quindi la pasta in eccesso lungo la fila di ripieno e si separano gli *agnolotti* tagliando la pasta con la rotella tra un mucchietto di ripieno e l'altro.

Gli *agnolotti* si cuociono poi in acqua salata e si condiscono a piacere (ragù di carne, sugo di arrosto, burro e salvia, ecc...). si possono anche consumare in brodo o, come antica usanza, in un bicchiere di vino rosso.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *agnolotti* sono preparati, secondo varianti multiple e non classificabili univocamente, su tutto il territorio della regione.

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

Le attrezzature per la produzione sono le normali attrezzature da cucina, da rilevare l'uso di una apposita rondella dentata per la formazione dei singoli pezzi e la loro separazione. In alcuni casi la formatura avviene in appositi stampi, che conferiscono al prodotto finito una regolarità maggiore nella forma, che non necessariamente risulta un pregio.

Per evitare che gli *agnolotti* si attacchino tra loro è necessario spolverizzarli abbondantemente con farina (un tempo di mais, oggi di riso o di semola di grano duro rimacinata).

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli *agnolotti* sono preparati normalmente nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di 3-4 giorni.

Ferma restando l'assoluta necessità di conservazione a temperatura non superiore a 4 °C, è possibile aumentarne la durata (10-15 giorni) con un processo di pastorizzazione, che prevede l'uso di attrezzature apposite di cui sono dotati i pastifici più grandi. Tale processo infatti equivale ad una "semicottura", che ha maggiore effetto soprattutto sulla superficie, dove il trattamento distrugge temporaneamente i batteri, (questa operazione modifica sostanzialmente le caratteristiche organolettiche del prodotto, e il prodotto così ottenuto non si può quindi assimilare del tutto ai prodotti "tradizionali" o casalinghi).

Un altro metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento degli *agnolotti* in vaschette termosaldate in atmosfera modificata. In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni

mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Tuttavia occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento ante cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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 nome ha origine incerta, e le ipotesi vanno dall'uso della carne di agnello per il ripieno (del cui uso però non si hanno né testimonianze orali, né documenti scritti) e il conseguente uso del diminutivo a definire il prodotto; a un'ipotesi che vede il nome come una deformazione del nome da "anello" e poi "anellotto", per via dell'originaria forma rotonda dovuta al taglio con uno stampo ad anello come attestano alcuni ricettari di inizio Settecento nonché alcune ricette di Giovanni Vialardi, vice-capocuoco di Vittorio Emanuele II; fino a considerare il termine come derivato dal "anolino", un prodotto simile della tradizione parmense.

Non mancano le leggende, tra cui una che fa derivare il nome da un certo "Angelotto", cuoco del Marchese di Monferrato, che preparò un piatto con gli avanzi rimasti dopo l'assedio del Principe d'Acaja. Secondo le più recenti considerazioni, anche se non del tutto condivise a livello popolare, gli "agnolotti" si distinguono dai ravioli per il tipo di ripieno.

Gli agnolotti infatti prevedono sempre la presenza di carne, mentre i ravioli sono preparati con formaggio e verdure. A supporto di ciò si può constatare come già nel 700 il *Vocabolario degli Accademici della Crusca* distingua il raviolo dall'agnolotto, definendo: "ricco d'erba e cacio il primo, più ricco di carne e uovo il secondo".

L'inizio della separazione concettuale tra ravioli ed agnolotti si può datare al 1570, quando Bartolomeo Scappi, nell'*Opera*, descrive un tipo di pasta ripiena ma con la definizione di "anolini". La diffusione ne ha probabilmente alterato il nome, ma la presenza di carne nel ripieno marca da allora la diversità tra le due paste ripiene

Gli *agnolotti* vantano sicuramente origini antiche:

Il *Gran Dizionario Piemontese-Italiano* di Vittorio di S. Albino (1859) alla voce agnolòt dice: "Agnellotto: mangiare fatto di pasta ripiena di carne trita, che si cuoce in brodo e per far minestra".

Il Vialardi, nel suo *Trattato di Cucina* del 1854, ne descrive per la prima volta ufficialmente la forma quadrata.

Bibliografia (oltre a quella sopracitata):

Anonimo, *La Cuciniera Piemontese (che insegna con facil metodo)*, stampato a spese di Beltramo Antonio Re, Vercelli, 1771

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca, Torino, 1766

Anonimo, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia*, Stamperia Bonfà e Ceresola, Anno IX (1801)

Carlo Nasi, *Enchiridio del Buongustaio in Piemonte*, Torino, 1965

AA.VV., *La via delle colline tortonesi*, CCIAA di Alessandria, Asperia, 2000

Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico

De Agostini, Novara, 1975

Daniele, Gho, Ruffa, *Tutte Le Forme Dell'agnolotto*, Gribaudo, Milano, 2011

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: AMARETTI

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

Caratteristiche

Gli <i>amaretti</i> sono dei biscotti leggeri, prodotti in moltissime località del Piemonte, ma soprattutto nel Piemonte sud-orientale.

Sono dolci antichissimi di cui rivendicano la paternità, oltre al Piemonte, anche la Liguria e la Sicilia.

Sono composti da pochi e semplici ingredienti: zucchero, mandorle, armelline e bianco d'uovo, e ne esistono in versione "morbida " e "secca".

Questa suddivisione è stata sancita anche per decreto nel 2005, quando il Ministero delle Attività Produttive con apposito decreto del 22 luglio ha regolamentato la produzione degli <i>amaretti</i>, o meglio, ha definito i limiti con cui è possibile definire questi prodotti, a tutela dei consumatori che avrebbero potuto trovarsi disorientati di fronte ad un'offerta veramente molto ampia. Secondo questo disciplinare, quindi, esistono gli <i>amaretti</i> e gli <i>amaretti morbidi</i>. Essi si differenziano per l'umidità e per il contenuto di mandorle.

In origine gli <i>amaretti</i> erano prodotti con mandorle dolci e amare, sapientemente miscelate per conferire le migliori sfumature del gusto da parte dei pasticceri; ora le mandorle amare possono essere sostituite dalle armelline, il seme all'interno del nocciolo dell'albicocca. Il gusto più o meno amaro degli amaretti dipende proprio dalla proporzione in cui questi ingredienti sono miscelati.

Come sempre, però, quando si parla di prodotti di antica tradizione, la fantasia e la creatività dei pasticceri tende a proporre continue modificazioni delle ricette originali, in cerca del gusto perfetto o della novità commerciale. Alcune di queste modifiche si sono imposte negli anni, tanto da creare vere e proprie specialità sulla base della ricetta originaria. Tra le principali e più radicate ricette presenti in Piemonte troviamo:

Amaretti di Mombaruzzo, <i>amaretti morbidi</i>, prodotti artigianalmente dal 1798 secondo un'antica ricetta ideata da Francesco Moriondo, economo dei Savoia, che, leggenda vuole, l'ebbe da una cuoca siciliana.

Amaretti di Valenza, compaiono in molti documenti della fine '800, e furono regolarmente acquistati dal “Controllo degli Uffici della Real Casa” per il Re e la corte nei primi decenni del '900.

Amaretti di Acqui, per i quali si utilizza ancora la ricetta di 200 anni fa.

Amaretti di Gavi, dalla forma leggermente diversa, in quanto sono deformati da un "pizzicotto a tre dita" prima della cottura.

Amaretti di Ovada, anch'essi dalla forma leggermente irregolare.

Amaretti del Sacro Monte, prodotti ad Orta S. Giulio (NO), dalla forma che ricorda il monte che sovrasta il paese.

Amaretti di San Carlone, prodotti ad Arona, sul lago Maggiore, in provincia di Novara.

Amaretti di Castellamonte, amaretti morbidi prodotti nell'omonimo comune della provincia di Torino

Gli amaretti sono "biscotti da credenza", ovvero dolci che si possono conservare a lungo nella credenza di cucina, sempre pronti per un rapido e occasionale consumo.

Si consumano masticandoli ma soprattutto lasciandoli sciogliere lentamente in bocca. Accompagnano sia un bicchiere di vino passito che uno di vino rosso, e sono l'ideale per accompagnare lo zabajone.

Gli <i>amaretti</i> sono talmente antichi e talmente radicati nel territorio, da essere a loro volta ingredienti fondamentali di alcuni piatti della cucina tradizionale.

Li troviamo presenti sbriciolati nel "bunet", fritti dopo essere stati impanati nel "fritto misto alla piemontese", oppure, sempre sbriciolati, come ingrediente principale delle "pesche ripiene" e nella “torta

monferrina” di mele/pere/zucca e amaretti conosciuta anche come “torta neira”.
Gli amaretti sbriciolati accompagnano gelati, semifreddi, moltissimi dolci e hanno ispirato molti liquori e piatti della tradizione.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: croccanti, molto screpolati dalla cottura.

Odore: odore fortissimo di mandorla.

Colore: dorato, interno pallido quando sono morbidi, più scuro nella variante secca.

Sapore: dolce, si scioglie letteralmente in bocca, croccante sotto i denti, sapore lunghissimo di mandorle amare in equilibrio con il dolce dello zucchero.

Dimensioni medie: in genere molto regolari, cupolette di circa 3-5 cm di diametro. A volte deformati a guisa di "monte", peso in genere di circa 10-12.

Metodiche di lavorazione

La principale variabilità riguarda i due tipi: morbido e secco, in cui possiamo avere una grande differenza in presenza di mandorle.

Le ricette originali, che sono codificate almeno dalla fine del 1700, prevedono la sbucciatura delle mandorle con una rapida bollitura, la raffinazione delle stesse con lo zucchero fino a trasformare il tutto in una farina e l'unione dell'albuma fino a rendere la pasta lavorabile.

Per ottenere ciò si miscelano mandorle e zucchero in proporzione circa di 1 a 3. A loro volta si dovrebbero utilizzare mandorle dolci e amare in proporzione di 2 a 1, ma questo dipende dal gusto personale. Inoltre è da ricordare che le mandorle amare sono state sostituite sempre più spesso dalle armelline, tanto che alcuni le confondono e pensano siano la stessa cosa.

L'albuma dev'essere aggiunto "a vista", fino a permettere alla pasta di essere ridotta a un impasto lavorabile ma non troppo molle, che si sminuzzerà in pezzi grandi come una prugna. Questi pezzetti di pasta sono disposti su placca unta e infarinata.

È possibile rendere la pasta più morbida e formare gli *amaretti* con una borsa da pasticciare.

È sempre opportuno aspettare a infornare che si sia formata una crosticina superficiale, che in forno si screpolerà dando alla superficie degli *amaretti* il caratteristico aspetto.

Prima di infornare si possono creare varianti a piacere, quali spolverizzare di zucchero a velo, o a "pizzicare" la crosticina che si sarà formata sulla superficie per dare all'amaretto la forma di una montagnetta.

Si cuoce in forno non troppo caldo fino a doratura superficiale, ma interno morbido.

Dopo cottura staccare subito dalla placca.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli amaretti sono prodotti in quasi tutto il Piemonte. Sono particolarmente rinomati quelli di Mombaruzzo (AT), Valenza (AL), Acqui (AL), Gavi (AL), Castellamonte (TO), Orta S. Giulio (NO) e Ovada (AL). Sono comunque prodotti da quasi tutte le pasticcerie e da molte panetterie.

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

Le materie prime non hanno bisogno di nessun condizionamento. Anche se le ricette medievali prevedevano di ridurre le mandorle in mortaio, ora si usa una comune raffinatrice. Oltre alla raffinatrice si usano placche da forno, attrezzature da laboratorio e il forno. Gli *amaretti* sono quasi sempre incartati in un quadratino di carta paraffinata chiuso a doppio fiocco, oppure si vendono sfusi in sacchetti o vassoi di cartone da pasticciare.

Tanti produttori usano per la vendita caratteristiche scatole di latta, che sono il contenitore ideale per una conservazione prolungata, e costituiscono un ricordo duraturo del luogo di acquisto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Gli *amaretti* si conservano per diverso tempo, la versione secca anche per 3 mesi, con la sola avvertenza

di conservarli in luogo fresco e soprattutto asciutto.

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

Gli *amaretti* sono diffusi in pratica su tutto il territorio italiano.

La traccia più antica di produzione pare risalga al 1798, quando vennero per primi realizzati da un pasticcere di Mombaruzzo, Francesco Moriondo, operante sul territorio già del 1792; da allora il paese vanta le origini del prodotto.

Certamente sono presenti nel "trattato di Cucina" Vialardi, del 1854, perfettamente codificati come "marzapani" e in subordine chiamati *amaretti*; ma prima ancora, con ricetta simile, sono sul "*Cuoco Piemontese, Ridotto all'ultimo Gusto*" del 1843.

Gli "Amaretti di Valenza" compaiono nell'Archivio storico del Comune di Valenza a proposito di un premio che fu loro assegnato nel 1898 all'Esposizione Nazionale di Torino.

Gli "Amaretti di Acqui" erano poi prodotti con una varietà autoctona di mandorle, le "Saccarelle" ormai oggetto di ricerca per un possibile recupero.

È chiaro che le tracce, ma forse si dovrebbe dire i profondi segni, della presenza di questi dolci in Piemonte è stata continua ed inesauribile.

Grandi riconoscimenti sono derivati ai produttori degli *amaretti* dall'inizio del secolo ad ora, e notevole è la loro diffusione come ingrediente nella cucina moderna, nella preparazione dei gelati e dei dessert in generale.

Il prodotto è ora conosciuto anche all'estero, e i volumi prodotti da tutti gli artigiani veramente rimarchevole.

Bibliografia

Anonimo, *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, che insegna facilmente a cucinare...*, Pompeo Magnaghi, Libraio - Zecchi e Bona Tipografi in contrada Carlo Alberto, Torino, 1766.

Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

G. Oberosler, *Il Tesoretto della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I edizione, 1960

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Elma Schena, Adriano Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: ANTICO DOLCE DELLA CATTEDRALE

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

Caratteristiche

L'*Antico Dolce della Cattedrale* è una originale torta, di forma rotonda, soffice e dorata. Si tratta di un dolce lievitato, dal profumo di limone, di grappa e della frutta di cui è farcito, che è stata tagliata a fette e macerata nella grappa prima di essere usata nell'impasto. La frutta usata è variata negli anni e con l'elaborazione delle ricette, mentre si usava frutta di stagione, ora si utilizzano albicocche e prugne, ma anche fichi o castagne. Il risultato è di una ricchezza notevole, per via della varietà degli ingredienti dell'impasto, che può ricordare un dolce a metà tra il pane e un panettone.

L'*Antico Dolce della Cattedrale* si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarlo solo, essendo molto ricco di gusti e di carattere.

È un prodotto a diffusione locale e abbastanza limitata, il cui consumo sta vivendo un certo declino; attualmente non è possibile trovarlo sul mercato, se non ordinandolo presso l'unico chef autorizzato a produrla ufficialmente dalla congregazione "Amici della Cattedrale".

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: soffice e leggermente asciutta, alveolatura fine irregolare, crosta quasi assente, ma molto colorita.

Odore: predominante di grappa e limone, poi di frutta, note di burro e uovo.

Colore: giallo uovo uniforme, superficie dorata e caramellata sulle irregolarità superficiali.

Sapore: molto complesso, dolce equilibrato, secco di grappa e limone. Retrogusto lungo di burro e frutta.

Dimensioni: torte rotonde di circa 500 grammi. Diametro circa 20 cm. spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti per la preparazione casalinga di questa torta sono: farina 1 kg, zucchero 400 g, burro 350 g, 10 uova, 2 buste di lievito o 50 g di lievito di birra, la buccia di 2 limoni finemente grattugiata, 3 bicchieri di grappa di Nebbiolo per macerare la frutta, 300 ml di latte, 8 albicocche e 10 prugne.

Originariamente il grasso usato era grasso d'oca, e la frutta può essere sostituita con marroni o fichi.

La sera precedente alla produzione si tagliano a fette le albicocche e le prugne che saranno state denocciolate, e si mettono in infusione nella grappa, che deve essere grappa di Nebbiolo.

Si impastano tutti gli ingredienti e per ultimo il lievito e si lascia lievitare l'impasto per circa 1 ora e mezza. Dopo la lievitazione si amalgama delicatamente la frutta sgocciolata, si dispone sulle tortiere imburrate e si cuoce in forno a 190 °C per circa 40 min. Nel caso di utilizzo di lievito per dolci o lievito chimico, questo si miscela direttamente nell'impasto e si salta la fase di lievitazione, che avverrà solo in forno.

Dopo il raffreddamento il dolce è pronto per il consumo, ma è molto meglio attendere un giorno intero prima di consumarlo, per dare modo agli aromi di "fondersi" tra loro ed equilibrarsi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'*Antico Dolce della Cattedrale* è prodotto a Novara.

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

Le materie prime utilizzate sono molte e varie, devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Una ricetta così antica non poteva non modificarsi e adattarsi all'evoluzione dei tempi e dei mercati, infatti la ricetta originale prevedeva l'uso di grasso d'oca, ormai di difficile reperimento e sostituito dal burro; la grappa di Nebbiolo ha sostituito l'acquavite, ed è possibile utilizzare anche prugne e albicocche secche, come pare fosse previsto in alcune delle elaborazioni medievali. Tra queste varianti, troviamo, soprattutto tra le più antiche, la presenza di miele cristallizzato, ora sostituito dallo zucchero, e dello zafferano come spezia aromatizzante.

Nelle pasticcerie per la produzione dell'*Antico Dolce della Cattedrale* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, stampi, forno elettrico.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.

La torta è incartata in un foglio di cellophane trasparente e ha bisogno di un riposo di un giorno prima di essere consumata al meglio.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione dovrebbe essere un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti del "pacchetto igiene". Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione. Il prodotto, che ha una umidità elevata, deve essere consumato entro 15 giorni.

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'*Antico Dolce della Cattedrale* ha una lunga, nobile, interessante e documentata storia.

Questo dolce, che può essere considerata una ricca evoluzione di un semplice pane, è chiamato anche Torta di Santa Maria.

Già nel XII secolo era l'omaggio delle famiglie religiose di Novara e della campagna limitrofa ai Canonici di S. Maria e successivamente costituiva il dono dei Canonici ai fedeli nelle feste in onore della Madonna.

È documentato infatti nei libri dei cerimonieri della Cattedrale di Novara che nella ricorrenza dei Santi Biagio, Benedetto, Giorgio, Giovanni Battista e Siro veniva distribuito un pane a quanti partecipavano alla liturgia.

Fu il Vescovo Carlo Bascapé ([Melegnano, 25.10.1550](#) – [Novara, 6.10.1615](#)), che mise in relazione questo pane con le antiche eulogie, cioè il pane benedetto, ma non consacrato, e che era portato all'altare durante la celebrazione eucaristica.

Il ritrovamento dell'antica ricetta è il risultato di una ricerca presso l'Archivio Storico Diocesano di Novara della Fondazione degli Amici della Cattedrale sulle tradizioni e usanze medioevali della stessa Cattedrale e del Capitolo di S. Maria.

Gli studiosi della Fondazione hanno analizzato i libri dei cerimonieri della Cattedrale di Novara, in particolare il Lancia (1828) ed il Frasconi (1830) che fanno riferimento ai verbali capitolari di fine sec XV per illustrare i riti della Cattedrale di Novara contenuti nel codice L11 (metà del sec XIV) e in quello C (1448).

La Fondazione, proprietaria della ricetta, l'ha depositata presso la Camera di Commercio di Novara, concedendo la licenza di produzione solo ad un pasticcere della città. Con i proventi derivanti dalla vendita del dolce storico, gli "Amici della Cattedrale" intendono finanziare opere di restauro del duomo e attività culturali collaterali. Il rilancio di questo antico dolce è stato proposto in occasione della quarta edizione della Borsa del Turismo Devozionale e Culturale di Oropa.

Un pasticcere di Novara possiede un ricettario manoscritto datato 1890, in cui è riportata la ricetta dell'epoca.

Bibliografia:

Fondazione Amici Della Cattedrale Novara, *Dolce della Cattedrale di Novara, o "Torta di Santa Maria"*

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**2) NOME DEL PRODOTTO: ASIANOT****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Gli *Asianot* sono dei biscotti simili a dei frollini, rigati in superficie, di piccole dimensioni, dal gusto delicato e dal colore dorato, che vantano una storia singolare, fatta di ricette segrete, tramandate in punto di morte da dame di compagnia di nobildonne.

Al di là della retorica, effettivamente questi biscottini hanno una delicatezza notevole, e sono tuttora prodotti con una speciale macchina in ferro che data quasi un secolo.

La ricetta è segreta, ma gli ingredienti sono noti, e consistono in burro, farina, uova e zucchero.

Si consumano con il caffè, il latte o il the, ma sono dolci che si possono consumare anche da soli in ogni momento della giornata.

Sono nati del comune di Asigliano, in provincia di Vercelli.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, friabile, si sciolgono facilmente in bocca.

Odore: penetrante di burro, persistente, sentore di vaniglia.

Colore: giallo chiaro, superficie giallo-dorata, bordi leggermente più scuri.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, chiude con sentore di burro e vaniglia.

Dimensioni medie: le dimensioni sono abbastanza uniformi, sono sempre rettangolari, spessi circa 0,5 cm, lunghi 7-8 cm e larghi circa 5 cm; mediamente il peso si aggira sugli 8-10 g.

Metodiche di lavorazione

La ricetta, come detto, è segreta, ma tutto lascia supporre che gli ingredienti siano miscelati per produrre una pasta frolla, la pasta si modella nella forma finale con l'aiuto di un pistone che forza la pasta a passare da un foro praticato alla fine di un cilindro, dopo un taglio alla lunghezza voluta del foglio di pasta che esce dal foro. I biscotti si dispongono poi su una placca per la cottura in forno.

La cottura deve dorare i biscotti, scurendo di più i bordi degli stessi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *Asianot* si producono a Asigliano Vercellese e a Vercelli.

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

Gli *Asianot* si producono manualmente come una normale pasta frolla. Si vendono in scatole foderate di carta oleata o su vassoio da pasticciare, e si conservano preferibilmente in scatole di latta.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria.

Gli opifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti. Sono necessari un forno, una impastatrice e il corredo per l'estrusione della pasta, oltre alla normale dotazione di pasticceria (borse da pasticciare, placche, ecc...).

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un periodo abbastanza lungo, anche un paio di mesi nelle migliori condizioni di conservazione. Trascorso questo tempo tende a perdere la freschezza del profumo del burro.

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

Nel Comune di Asigliano Vercellese si preparano dei biscotti di pasta frolla e taluni asseriscono che fossero i dolcetti preferiti della contessa Marianna Buronzo-Signorì, dama di compagnia della Regina presso il Castello di Racconigi (CN) e ultima contessa di Asigliano, la famiglia che aveva governato il Paese dal 1650 fino al 1856.

Tali biscottini erano preparati soprattutto in occasione delle grandi feste che si tenevano nel parco della villa. Seppure le ospiti della contessa insistessero per ottenere la ricetta, questa rimaneva gelosamente custodita, e appannaggio delle donne di servizio.

Il segreto fu svelato dapprima dalla signora Lisot alla nipote Mincota (Domenica) quando quest'ultima stava per lasciare casa per sposarsi, poi, nel 1975 quando l'ormai novantenne nonna Mincota si ammalò. Fu così che, dopo 100 anni di segreto assoluto, quale riconoscimento per le cure e l'assistenza ricevute, la ricetta passò nelle mani di un noto pasticcere di Asigliano che mise in commercio questi biscotti, rendendoli popolari, e furono chiamati *Asianot*.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, San Giorgio di Montiglio (AT), 1996

Antonio Datrino, *Le origini degli Asianòt*

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Ed. Associazione Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BACI DI DAMA DI TORTONA

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

Caratteristiche

I *baci di dama di Tortona* sono dei dolci di composizione originale, consistenti in due semisfere di pasta di biscotto alla mandorla, tenute insieme da una goccia di cioccolato fondente.

Il nome ricorda, secondo alcuni, il fatto che il profilo dei baci di dama rassomigli ad una bocca di donna appena socchiusa.

Si presentano come dolcetti morbidi e croccanti allo stesso tempo, con il particolare di presentare una superficie quasi vellutata.

Tipicamente la ricetta prevede in parti quasi uguali mandorle, burro, zucchero e farina, con in più il cioccolato ad unire le due semisfere.

Se Tortona rivendica la primogenitura di questi dolci, sicuramente la loro produzione si è estesa almeno a tutto il Piemonte, ed è frequente trovare baci di dama con le nocciole anziché le mandorle, o i due frutti insieme nella ricetta, le nocciole non sono però previste nella ricetta tortonese.

Si consumano come dolci da compagnia o per accompagnare the o caffè, anche se questi biscotti sono talmente gustosi che sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno.

Si producono baci di dama in tutto il Piemonte, ma un attento e appassionato studioso è riuscito a sfatare ogni leggenda sulla loro nascita, attribuendola con certezza alla città di Tortona.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: unione di due piccole calottine di pasta biscottata tramite una piccola quantità di cioccolato fondente, croccanti e friabili, si sciolgono in bocca, la superficie è rugosa e screpolata.

Odore: profondo di mandorla, o di nocciola quando presente, odore di burro leggero e persistente, sentore di cioccolato.

Colore: beige uniforme, pallido e tenue, in mezzo scura linea del cioccolato.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, in bocca sprigiona la mandorla e chiude con sentore di burro.

Dimensioni medie: sferette di circa 1,5 fino a 4 cm di diametro, mediamente il peso si aggira sui 5 -15 grammi

Metodiche di lavorazione

Una ricetta tipica prevede le seguenti proporzioni: mandorle, zucchero, burro, farina in proporzioni uguali, più un pizzico di vaniglia.

Si inizia con la tostatura delle mandorle, in forno a 150 °C per circa 1ora.

Poi le mandorle sono macinate, con l'uso della raffinatrice, insieme allo zucchero; si unisce la farina dolce di mandorle così ottenuta con il resto degli ingredienti, come detto in proporzioni circa uguali. Si impasta in impastatrice per qualche minuto fino ad avere un impasto omogeneo e liscio.

Si formano a mano delle sferette di pasta grandi come una noce o meno, che si dispongono su placca e si cuociono con forno preriscaldato a circa 180 °C per 15-20minuti.

Le sferette si saranno adagiate durante la cottura sulla placca, formando delle calottine, che da fredde sono unite, a mano, con una piccola quantità di cioccolato sciolto a bagnomaria. Quando il cioccolato è solidificato il bacio è incartato con incarto di fantasia, o addirittura venduto tal quale su vassoio.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione dei *baci di Dama di Tortona* avviene a Tortona, in provincia di Alessandria, ma con la medesima ricetta si produce in pratica in tutto il Piemonte.

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

Gli ingredienti per questi biscotti sono molto semplici, ma anche parecchio delicati. Il burro infatti deve essere gustoso e profumato, le mandorle sane e la tostatura deve essere condotta con cura, a scapito del sapore del prodotto finale. Il cioccolato non ha un ruolo marginale: anche se serve per unire i due biscotti svolge un ruolo essenziale nell'armonia del dolce, quindi deve essere della migliore qualità, rigorosamente fondente. Per questo dolce, in genere, si parte dal cioccolato già pronto, costituito da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e vaniglia. Nel cioccolato è sempre presente la lecitina di soia come emulsionante.

Tutti gli ingredienti sono da conservare in ambienti freschi, ed il burro deve essere conservato refrigerato. L'incarto primario è fatto con carta alluminio, stagnola o carta oleata, poi si incarta ulteriormente con un foglietto di carta decorata. Si vendono anche su vassoio, come paste secche, sciolti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga, dove la raffinatrice può essere sostituita da un mortaio, e l'impastatrice dall'impasto manuale.

Le pasticcerie devono essere in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio comunque dovrebbero essere presenti una raffinatrice per macinare zucchero e mandorle, una impastatrice per la produzione dell'impasto, un forno per la tostatura delle mandorle e per la cottura dei biscotti. Molti produttori formano le singole sferette con una colatrice. È necessario disporre di un frigo per la conservazione del burro, e tutte le altre attrezzature del pasticciere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni di conservazione anche per 6-8 mesi.

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

I *baci di Dama di Tortona* sono una specialità tortonese che alcune pasticcerie della zona producono da oltre un secolo, la ricetta si trova già nei manuali di cucina di fine '800, anche se non è riferita direttamente ai "baci" prodotti a Tortona.

Sicuramente questi dolci hanno valicato i confini di questa bella città, e sono prodotti in tutto il Piemonte; la "*Guida Gastronomica d'Italia*" del Touring Club Italiano, nel 1931, cita i baci di dama come prodotti tipici di Novi Ligure, ma nell'edizione dell'"Italia Turistica" dello stesso Touring, all'inizio degli anni '70, si indicano i "Baci di Dama" come di origine tortonese.

I "Baci di Dama", secondo il principale studioso ed esperto di questo dolce, il Dr. Carlo Sterpone, furono inventati però nel 1890 a Tortona, a seguito dell'intuizione dei fratelli pasticcierei Angelo e Secondo Zanotti, registrati come pasticceri operanti a Tortona dal 1885. Questi depositarono nel 1890 il marchio di fabbrica "Baci di Dama Zanotti". Un'altra pasticceria nacque dalle collaborazioni di Angelo Zanotti con Stefano Vercesi, e quest'ultimo, dopo una vera e propria "disfida" per rivendicare la primogenitura dei dolci, decise di depositare il marchio "Baci Dorati Vercesi".

Il marchio "Baci di Dama Zanotti" depositato nel 1890 rimase in vigore fino agli anni '30. Dopo di allora la produzione e l'uso della denominazione divennero liberi.

Bibliografia:

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticciere e il confettiere Moderno*, Milano, 1907

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

Anna Godetti della Salda – *Le ricette regionali italiane* – Solares – Milano 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Giancarlo Bertolino, Luigino Bruni, *Ricette Alessandrine*, Edizioni So.G.ED., Alessandria, 1989
Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprema, 2004
Carlo Sterpone, *Baci Di Dama - Dolce Tradizione di Tortona*, Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi, 2009

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BEATINE DI GHEMME

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

Caratteristiche

Le *Beatine di Ghemme* sono biscotti antropomorfi di pasta frolla, che di solito rappresentano la Beata Panacea in posizione orante. Hanno una lunghissima tradizione, legata all'espressione di fede per la Beata Panacea, nata a Quarona, vicino a Ghemme (NO).

La loro caratteristica saliente è il denso contenuto semantico. La Beata Panacea fu uccisa dalla matrigna, che la sorprese a pregare invece che a lavorare, e il delitto avvenne usando il fuso che Panacea usava per filare. Così questi biscotti raffigurano la martire con le mani giunte in preghiera, oppure in posizione distesa con tre fusi in testa, simbolo del martirio. A volte, poi, è aggiunto un decoro di codetta zuccherina colorata in rosso, a simboleggiare il sangue sgorgato.

Le *Beatine di Ghemme* sono fatte con farina, burro, zucchero, uova, latte, lievito e aromi naturali; sono di dimensioni medio grandi e hanno un bel colore dorato, dovuto a una spennellatura superficiale di uovo fatta prima della cottura.

Si mangiano tal quali o inzuppati nella colazione, e sono prodotti principalmente in occasione della ricorrenza della Beata, il primo fine settimana di maggio.

La consistenza è quella della pasta frolla, solo più friabile e delicata.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, friabile, si sciolgono facilmente in bocca.

Odore: penetrante di burro, persistente, sentore di vaniglia.

Colore: interno giallo chiaro, superficie giallo-dorata.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, in bocca non è pastoso e chiude con sentore di burro.

Dimensioni medie: a forma di angelo pregante o disteso, di grandi dimensioni, il peso si aggira sui 30-40 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti sono: 1000 g di farina di grano; 400 g di zucchero; 600 g di burro; 3 uova; mezzo bicchiere di latte; vaniglia e buccia di limone grattugiata. A piacere è possibile aggiungere miele e sale. Si impastano tutti gli ingredienti e si lavorano fino a miscelazione completa e omogenea.

È consigliabile lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora. L'impasto si sfoglia con uno spessore di poco più di mezzo centimetro, e con apposito modello si ritagliano le formine che sono distese su placca da forno. I ritagli si possono rimpastare e formare nuovi biscotti.

Prima di infornare si spennella con uovo e eventualmente si mette un po' di zucchero colorato.

La cottura si fa in forno a 190 °C per 15 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è tipica del comune di Ghemme, in provincia di Novara.

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

Le *Beatine di Ghemme* sono prodotte come una pasta frolla, particolarmente ricca in burro; il burro deve essere di alta qualità, perché da esso dipende il profumo finale, persistente e caratteristico.

L'insieme di questi accorgimenti permette di ottenere la caratteristica di questi biscottini di sciogliersi

letteralmente in bocca.

Le *Beatine di Ghemme* si vendono in sacchetti di cellophane trasparente o in scatole di cartone leggero e foderate di carta oleata. Si conservano in scatole di latta. Non bisogna conservarle in scatole di cartone senza la protezione della carta oleata.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Gli opifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti. Sono necessari un forno, una impastatrice e il corredo tipico della pasticceria (stampi, placche, ecc...).

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un periodo di tre mesi nelle migliori condizioni di conservazione.

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

Panacea nacque a Quarona, a circa 30 km da Ghemme, nel 1368, da Lorenzo de Muzi e Maria Gambino, originaria di Ghemme. La morte prematura della madre indusse Lorenzo a risposarsi con Margherita, nativa di Locarno Sesia.

In seguito al matrimonio, Panacea, da sempre dedita alle buone azioni e alla preghiera, iniziò a subire continui maltrattamenti da parte della matrigna. Questa la faceva lavorare senza sosta, facendole custodire il gregge sui monti, filare la lana e raccogliere la legna. La tradizione vuole che, mentre Panacea era intenta alla preghiera, fossero gli angeli a lavorare al posto suo.

Una sera del 1383, la matrigna, non vedendola arrivare insieme al gregge, che da solo era tornato all'ovile, si recò a cercarla sul monte Tucri, trovandola in preghiera. Furibonda, la colpì violentemente e ripetutamente con la rocca che usava per filare, uccidendola sul colpo. Resasi conto di quel che aveva fatto, la donna si gettò in un vicino burrone.

Le campane della vicina chiesa di S. Giovanni si misero a suonare attirando la popolazione di Quarona che vide il corpo di Panacea accanto al fascio di legna che ardeva senza consumarsi. La tradizione vuole che solo con l'arrivo del Vescovo di Novara si poté sollevare il corpo e porlo su un carro portandolo verso il paese. Giunto in un campo, il proprietario non volle che vi fosse seppellito, e i vitelli, da soli, condussero Panacea fino a Ghemme, fermandosi vicino alla chiesa parrocchiale di S. Maria dove era stata sepolta la madre. Era il primo venerdì di maggio del 1383.

L'origine delle *Beatine di Ghemme* risale all'Ottocento, quando veniva venduto sulle bancarelle in occasione della fiera della Beata, nei giorni della sua festa, dal primo venerdì di maggio fino alla domenica seguente.

Secondo tradizione, i pellegrini giunti a Ghemme acquistavano i biscotti e poi si recavano in chiesa. Qui si svolgeva il rito di benedizione, che consisteva nel calare il sacchetto con i dolci all'interno del sepolcro della Beata, al centro della chiesa, dove era sepolto il corpo di Panacea fino alla costruzione dell'attuale chiesa parrocchiale.

L'operazione era affidata ad alcuni addetti che in cambio ricevevano un'elemosina. I dolci così benedetti erano portati a casa e mangiati dai familiari e offerti a coloro che non erano potuti venire a Ghemme.

Si spiega così la forte carica emozionale e rappresentativa con i fusi conficcati in testa e il sangue che sgorga.

La presenza degli "offellari", o venditori di dolciumi, è documentata a Ghemme almeno dal 1600, e testimonia l'ininterrotta partecipazione delle popolazioni novaresi e valsesiane alla festa di Ghemme.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BICCIOLANI

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

Caratteristiche

I *bicciolani* sono biscotti di pastafrolla aromatizzata con una miscela di spezie, che è caratteristica di ogni produttore, e in quanto tale, gelosamente custodita. Troviamo, in questi dolci simbolo della città di Vercelli, oltre agli ingredienti della pasta, anche cannella, chiodi di garofano, macis, noce moscata, cardamomo, coriandolo, ed eventualmente vaniglia e pepe. Si trovano in commercio anche versioni meno tradizionali al cacao o al limone.

Hanno forma non molto regolare, anche se sempre piatta e rettangolare, con righe parallele longitudinali sulla superficie, lasciate dalla bocchetta piatta e rigata della siringa da pasticcere da cui si estrude la pasta. Nella forma ricordano i biscotti novellini, anche se più irregolari, e nel nome si rifanno alla maschera tradizionale Vercellese. Costituiscono un po' il simbolo gastronomico di Vercelli.

I *bicciolani* sono ottimi biscotti da colazione, e si accompagnano molto bene al the e alla cioccolata calda.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: biscotti friabili, piatti, secchi zigrinati; struttura compatta, croccanti, si sciolgono facilmente in bocca.

Odore: odore di spezie intenso e vago di burro.

Colore: interno giallo- bruno chiaro, superficie tostata, bruna.

Sapore: dolce moderato, piacevole e croccante, forte della miscela di spezie, in genere prevale la cannella.

Dimensioni medie: non standardizzate: lunghezza da 6 a 12 cm, larghezza da 3 a 6 cm, spessore uniforme inferiore al mezzo centimetro.

Metodiche di lavorazione

La miscela di spezie usata per insaporire i *bicciolani* è un segreto di ogni pasticcere, e ognuno può elaborare quella che più gli aggrada. Anche gli ingredienti di base della pasta variano un poco: sempre presente la farina di grano tenero, a volte con fecola o farina di mais, zucchero, burro, uova intere e a volte tuorlo, miele, sale, lievito e le spezie.

Per la preparazione dei Bicciolani si mettono in impastatrice o planetaria tutti gli ingredienti e si impasta fino ad ottenere una pasta morbida e liscia, si lascia poi riposare per qualche ora in luogo fresco.

Si procede poi alla formatura dei biscotti, mettendo la pasta nel cilindro della siringa da pasticcere, dopo averla dotata della sagoma forata piatta e rigata; per pressione la siringa estrude attraverso il foro una striscia di pasta rigata.

Le strisce di pasta che escono dalla siringatrice si tagliano della lunghezza voluta, e si dispongono i biscotti ottenuti sulle placche da forno. Si cuociono a 190 °C per pochi minuti. Si lasciano poi a riposare sulla placca fino al giorno successivo. Dopo il raffreddamento sono già pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *bicciolani* sono i biscotti tipici di Vercelli.

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

Sicuramente l'attrezzatura più caratteristica del processo di produzione è l'uso della "siringatrice", con la

quale si forza la pasta ad uscire da un buco piatto e rigato su uno dei lati, dove si formano le righe caratteristiche del biscotto.

Dopo la cottura i *bicciolani* possono essere impacchettati in sacchetti di cellophane o simili o, più tradizionalmente, sono confezionati a mano in scatole di latta litografate o di cartone, avvolti in carta per alimenti paraffinata.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio sono presenti una impastatrice o una planetaria, una siringatrice, un forno e tutte le attrezzature del pasticciere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva egregiamente per 30 giorni. La conservazione può essere prolungata, purché in ambiente asciutto e fresco e a scapito di una leggera perdita di aroma, anche per alcuni mesi.

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 conosce l'origine di questi biscotti, molto particolari nel panorama della pasticceria piemontese per la presenza di spezie.

Può essere avvalorata una provenienza orientale, visto che nella ricetta sono previste spezie levantine.

La presenza di aromi in genere usati per preparazioni salate, fa supporre che questo dolce possa essere nato dal riutilizzo dell'impasto avanzato per preparare pasticci a base di cacciagione, molto comuni nella cucina piemontese tardo medievale.

Su alcuni documenti del '600 sono menzionati dei *bicchiolati* usati come pagamento per coloro che trasportavano e seppellivano i morti di peste, ma non si sa se questi possano essere messi effettivamente in relazione con gli attuali *bicciolani*.

Alcuni pensano che i *bicciolani* appartengano alla città di Vercelli come eredità dell'occupazione austriaca prima della guerra d'indipendenza.

L'ipotesi più tecnica è quella che attribuisce i *bicciolani* alla creazione, risalente al 1809, di un pasticciere vercellese che si chiamava *Carlo Provenzale*.

In ogni caso le tracce di questo biscotto si trovano diffusamente almeno nell'ultimo secolo; Giuseppe Ciocca, nel suo *Pasticcere e il Confettiere Moderno* del 1907, li cita come antico prodotto Vercellese, dando una misura sufficientemente precisa di quanto tempo siano associati Vercelli e i *bicciolani*.

Bibliografia:

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

Il Dolce, annate dal 1936 al 1956

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BIOVA

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

Caratteristiche

La *biova* è il classico pane piemontese di piccolo formato, ed è forse il più comune che si può trovare in Piemonte. Sono pagnotte vendute in due formati, uno di 100-150 g, e l'altro di 500 g circa.

Prodotta da moltissimo tempo, anche se le origini sono sconosciute, la *biova* presentava inizialmente dimensioni maggiori, il consumo ridotto di pane rispetto ai tempi passati ha incrementato il consumo di formati più piccoli.

La *biova* di piccolo formato, o *biovetta*, poiché presenta pochissima mollica, si presta a essere farcita con affettati, formaggi, verdure, acciughe e preparazioni asciutte, nonché creme dolci, marmellate, burro e zucchero, per la preparazione del più classico dei panini. La *biova* si accompagna poi a tutti i cibi, in particolare alle carni in umido.

In genere si prepara per impasto diretto, quindi la sua preparazione è abbastanza veloce.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito e sale; è molto frequente l'aggiunta di grasso, di solito strutto.

È quasi impossibile farne fette, in quanto la mollica è scarsa e presenta grandi "buchi".

Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: esterno crostoso, friabile, alveolatura grande e irregolare. Mollica quasi assente e soffice.

Odore: fragrante, gradevole di forno e farina con sentori di lievito e cereali.

Colore: nocciola chiaro, quasi dorato. Internamente bianchissimo.

Sapore: vagamente acidulo, croccante in bocca, sapido. Note intense e complesse sulla crosta.

Dimensioni: pagnotte quasi sferiche oblunghe, con marcata spaccatura da taglio.

Metodiche di lavorazione

La metodica di seguito descritta riguarda la produzione delle *biove* con impasto diretto, ossia senza la preparazione di "bighe" o lievito madre, ma è possibile produrle anche con queste tecniche, con risultati qualitativamente migliori.

Si impastano 20 kg di farina, 600-1000 g di lievito di birra, 380 g di sale, 12 litri di acqua a 18-20 °C .

Se si desidera produrre un pane con grassi si può aggiungere mezzo kg di strutto. L'impasto deve essere prolungato per 20-30 minuti a seconda dell'impastatrice usata.

L'impasto prolungato serve a far prendere "corpo" alla massa, ovvero a creare una rete glutinica elastica e tenace. La massa si fa lievitare per 1 ora e mezza a una temperatura di circa 30 gradi, piegandola in quattro dopo metà tempo.

Si tagliano poi dei pezzi di pasta del peso doppio del pane che si vuole ottenere, che si passano per due volte nella formatrice, ovvero si allunga la pasta; poi la lunga "lingua" di pasta ottenuta si arrotola su se stessa.

Le forme si mettono a riposare, coperte per evitare il formarsi della crosta. Si lascia così lievitare per circa un'ora in ambiente a 30 °C e con il 70-80% di umidità.

Dopo la lievitazione, che avrà raddoppiato il volume del pane, si taglia in due la pasta con una raschia di legno, e si inforna con il taglio verso l'alto, con forno preriscaldato, senza vapore per i primi dieci minuti.

Il tempo di cottura totale sarà di circa 20-30 minuti, a seconda dei formati, alla temperatura di 230-250 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *biove* sono prodotte in tutto il Piemonte.

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

Le materie prime sono solo farina, lievito, acqua e sale. Può essere impastato con ogni tipo di farina di grano tenero, dall'integrale alla 00. A volte tra gli ingredienti troviamo lo strutto. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, sfogliatrice, ecc... Le *biove* si vendono sfuse, nel sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane deve essere consumato in giornata, al massimo il giorno successivo alla produzione.

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 *biova* ha origini assai remote e la sua produzione è attestata da studi storici locali. È conosciuta da sempre, ma anche l'etimo è incerto. È nella memoria collettiva e nei ricordi di tutti i piemontesi, ma le origini di questo pane, veloce da produrre e gustoso, non sono documentate. È fortemente documentata la presenza sul territorio da moltissimo tempo, con documenti commerciali di ogni genere. Nessun paese in particolare rivendica la primogenitura delle *biove*.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTI DELLA SALUTE

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

Caratteristiche

I *Biscotti della salute* sono delle specie di fette biscottate ricavate da un filone di pane, in genere cotto su una placca e non su uno stampo. Questo conferisce a questi biscotti una forma tipica di fetta di pane, ovale a forma di una mezza luna.

Il gusto è poco dolce, sono particolarmente ricercati per la leggerezza e la grande friabilità, può essere presente anche un leggero sentore di anice.

Sono un prodotto relativamente povero, una via di mezzo tra il pane e i biscotti, di tradizione molto antica.

Naturalmente il nome di *Biscotti della salute* richiama caratteristiche salutistiche che appartengono alla tradizione popolare e non certo alle virtù benefiche di questo prodotto

Il commercio di *Biscotti della salute* ha avuto un grande impulso soprattutto nel dopoguerra, grazie ai ferrovieri, che li trasportavano in scatole di latta nei paesi vicini.

Ricordano gli antichi biscotti del Lagaccio, quartiere di Genova, ma sono prodotti da secoli in Piemonte, dove sono conosciuti anche col nome di "crocion" nell'albese. Si usano come base per spalmare creme dolci, ma vanno bene anche come supporto per companatici salati. Si possono consumare inzuppati nel latte o nel the.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: spugnosa e secca, leggerissimi e friabili, croccanti con alveolatura fine; alcuni presentano buchi più grandi e irregolari.

Odore: di brioche o di anice se presente.

Colore: ambrato sulle due superfici, più chiaro l'interno; bordo esterno più scuro ma non bruciato.

Sapore: dolce moderato, leggero di anice, si scioglie in bocca.

Dimensioni: costanti, 8-14 cm di lunghezza e 4-6 cm di larghezza. Lo spessore può andare da 1 a due cm; il peso medio va da 8 a 20 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: farina di grano tenero tipo "00", lievito naturale, zucchero, grassi vegetali o olio, sale e aromi. Alcuni produttori usano latte in polvere.

Il processo di produzione è un processo simile a quello della produzione del pane, ma con una fase finale di tostatura. È quindi molto lungo per via delle diverse fasi di lievitazione che si succedono tra un impasto e l'altro. Schematicamente si procede nel seguente modo.

Si prepara il lievito madre. Si impasta il lievito con farina e acqua, formando una massa che si lascia lievitare tutta la notte. Al mattino si impasta la massa lievitata con altra farina, acqua, e i restanti ingredienti. L'impasto viene rovesciato in una "spezzatrice" dove è dapprima spezzato in boli di circa 1 kg. Questi sono "pirlati", ossia arrotondati su se stessi, e poi "filonati", cioè resi lunghi come un filone di pane e depositi su teglie. Dopo un'ulteriore lievitazione in camera calda si infornano a 180 °C per 60 minuti. I filoni cotti si lasciano raffreddare per un giorno, poi si tagliano a fette e, posati su di una rete, si ripassano in forno per il processo di tostatura, che si fa in forno ben caldo (240 °C per circa 10 minuti).

Per la preparazione casalinga si possono usare gli ingredienti nelle seguenti proporzioni:

500 g di farina, 50 g di lievito di birra, 150 g di zucchero, 100 g di burro, un pizzico di sale e alcune gocce di liquore all'anice.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Biscotti della salute* sono prodotti in tutto il Piemonte, l'epicentro produttivo più importante è Ovada, crocevia delle culture culinarie piemontese e ligure (AL).

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

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria e panetteria, più alcune dotazioni dedicate: impastatrice, spezzatrice, filonatrice, pirlatrice e un forno per la cottura dei filoni e uno per la tostatura. È possibile produrre i *Biscotti della salute* anche in casa, con una certa laboriosità dovuta ai faticosi impasti e ai lunghi tempi di lievitazione. Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.

Un tempo i biscotti venivano confezionati in carta oleata, e ogni pacchetto fatto a mano era riposto in scatole di latta quale riparo dall'umidità. Ora sono venduti in sacchetti di materiale plastico per alimenti.

Una conservazione in ambiente fresco e soprattutto asciutto ne permette una conservazione per lunghi periodi, anche fino ad un anno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico - sanitarie vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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

I biscotti del Lagaccio, progenitori del biscotto della salute, nacquero nel 1593 nel quartiere del Lagaccio, a Genova, dove esistette, fino agli anni '60 un bacino artificiale. All'epoca un forno iniziò a produrre questi biscotti, che erano l'ideale per la conservazione in barca.

Questo tipo di versatile pane dolce si diffuse rapidamente, e dalla Liguria si diffuse in Piemonte, tramite quel crocevia di culture che era ed è l'Oltregiogo, area dell'alessandrino al confine con la Liguria.

I *Biscotti della salute*, anche conosciuti come "crocioni" in Piemonte, sono talmente radicati sul territorio piemontese, che ne troviamo due citazioni molto antiche: da V. di S. Albino, nel *Gran Dizionario piemontese-italiano* del 1859, dove nella ricetta compaiono le uova e non i grassi; e nell'ancora più antico *Vocabolario Piemontese-Italiano* di Michele Ponza da Cavour, edito a Torino nel 1830.

La fortuna e la diffusione dei *Biscotti della salute* in Piemonte, è certamente dovuta all'imprenditore Walter Marchisio, che fondò a Torino nel 1922 la Wamar. Questa modernissima azienda rese famose le buste gialle con la "W" rossa in evidenza, in cui erano confezionati questi biscotti. Probabilmente egli fu anche il primo a denominare così questi biscotti per scopi commerciali. Infatti l'Artusi, nel suo famoso ricettario del 1891, già usava questo nome per un biscotto fatto, però, con lievito chimico, e appunto definito "biscotto della salute" e corredato del commento: "*State allegri, dunque, perché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Matusalemme*".

Bibliografia:

M. Ponza da Cavour, *Vocabolario Piemontese-Italiano*, Stamperia Reale, Torino, 1830

Vittorio di S. Albino, *Gran Dizionario Piemontese-Italiano*, Società l'Unione Tipografica Editrice, Torino, 1859

Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Landi, Firenze, 1891

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTINI DI NOVARA

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

Caratteristiche

Raramente si incontra un dolce altrettanto identificato con la città d'origine come i *biscottini di Novara*. La tradizione di produrre biscotti a Novara è talmente radicata, che la maschera della città, dalla fine dell'800, si chiama "Re Biscottino".

In effetti, proprio nell'800 divenne diffusa e popolare la ricetta dei "biscotti delle monache", proveniente dai segreti dei conventi, e sulla spinta del gradimento del prodotto e del nuovo impulso produttivo che ne derivò, la città tutta si votò al "biscottino". Il nuovo nome della maschera non fu che un tributo ad un percorso che a tuttora conduce su binari paralleli la città di Novara e l'industria dolciaria del biscotto.

I *biscottini di Novara* sono biscotti di forma allungata, di colore dorato o quasi ambrato sulla superficie, e con una struttura spugnosa e secca, leggerissimi; inconfondibili per le estremità arrotondate.

La caratteristica saliente è la presenza, sulla superficie, di una specie di sottilissima crosticina caramellata, quasi una glassa finissima di zucchero.

Il biscotto si presta ad essere intinto nel latte, nel the o nel vino. Una volta intinto, si inzuppa immediatamente, aumentando considerevolmente di volume senza però disfarsi.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: spugnosa e secca, leggerissimi e friabili, con alveolatura irregolare fine.

Odore: predominante di uovo.

Colore: ambrato sulla superficie, più chiara la parte inferiore, interno giallo brillante.

Sapore: dolce moderato, scioglie in bocca.

Dimensioni: costanti, 10 - 12 cm di lunghezza e 4-6 cm di larghezza. Lo spessore tipico è di 0,5 cm e il peso medio di 8 g.

Metodiche di lavorazione

La ricetta classica, con poche varianti, vede la presenza di soli tre ingredienti: farina, uova e zucchero, in proporzioni praticamente uguali, con una prevalenza di farina. Per la lievitazione si usa una piccola quantità di bicarbonato di ammonio.

Originariamente, tanto antichi sono i *biscottini di Novara*, si usava il miele al posto dello zucchero.

Le tecniche produttive possono essere diverse, ma la spugnosità del prodotto si ottiene soprattutto grazie al "montaggio" dell'uovo con lo zucchero, dopodiché si deve amalgamare la farina, cercando rigorosamente di non produrre grumi.

I biscotti si formano colando una striscia di pasta su carta paglia, oppure su una placca da forno. La carta è però ideale per la coloritura del biscottino.

La cottura dura pochissimo, un paio di minuti a 250 °C circa; estratti dal forno sono staccati dalla carta con una lama e sistemati in una camera di essiccamento nella quale sostano per circa mezz'ora alla temperatura di 70 °C, subendo una seconda "cottura". In passato veniva effettuata anche un'ulteriore tostatura del prodotto che conferiva un colore dorato sui due lati e un sapore particolarmente gradevole.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *biscottini di Novara* sono prodotti a Novara e nei paesi limitrofi.

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

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria. Soprattutto la planetaria per montare l'impasto, ed un forno efficiente. Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.

Un tempo, i *biscottini di Novara* erano venduti “alla dozzina” o al chilo e, quelli più curati e meglio riusciti erano confezionati a coppie con carta sottile. Attualmente, il prodotto è presentato in scatole di cartone contenenti i biscotti avvolti in carta oleata o in grosse scatole di latta. Nel novarese, si usa soprattutto venderli a peso per il consumo immediato, confezionati in piccoli cesti di vimini oppure in grossi sacchetti che raccolgono biscotti imperfetti.

Una corretta confezione può garantirne la conservazione ottimale per un periodo anche di un anno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti del "pacchetto igiene". Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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

Questo biscotto, senza sostanziali varianti, e sempre definito come *biscotto di Novara*, è presente in tutti i testi ufficiali di cucina, a partire almeno dalla prima metà dell'800.

Le origini dei *biscottini di Novara* sono però legate ad una tradizione più antica.

Nei conventi femminili del XVI secolo esistevano veri e propri laboratori di cucina dove si producevano, a richiesta, piatti e dolci che potevano essere venduti sia ai viandanti che ai residenti danarosi.

Proprio in questi monasteri, piuttosto numerosi prima del passaggio di Napoleone, alcune monache avrebbero inventato la ricetta di “*quel biscotto che avrebbe dato rinomanza al capoluogo novarese*”.

Una tradizione, durata fino all'inizio del secolo, voleva che la prima domenica dopo Pasqua, domenica "in albis", il clero della cattedrale e i parroci della città offrissero ai poveri della città il pane di frumento, che era soprannominato "pane di Polle" (dal latino pollen - fior di farina).

Si dava così ai poveri, in tempo di miseria ma almeno per quel giorno, la possibilità di mangiare pane bianco.

Per il vescovo e i prelati ci pensavano invece le suore, che confezionavano uno speciale pane di Polle, dolce, più piccolo, cotto due volte (biscotto). Il dolce venne chiamato “biscottino delle monache di Novara”.

La soppressione dei conventi, voluta appunto da Napoleone, interruppe la tradizione delle suore, che furono costrette a cambiare vita e rifugiarsi, ospiti e forse lavoratrici, nelle famiglie abbienti della città. Qui le ricette cessarono di essere segreti di convento, e le conoscenze culinarie si diffusero, compresa quella della produzione dei biscotti.

Così un farmacista-droghiere, certo Prina, iniziò a venderlo nella sua bottega con il proprio nome: “Biscottino di Novara del Prina”. Pare che fu allora che iniziò il costume di cuocere i biscottini su carta paglia.

In breve, si creò attorno al prodotto una libera e intensa concorrenza tra i pasticceri che perfezionarono il biscotto, tanto da migliorare la sua capacità di conservazione e da aprire, come logica conseguenza, la possibilità di spedizione lontano da Novara, creando un rapido incremento al commercio dei *biscottini di Novara*.

Alla fine dell'800, il nuovo corso dell'imprenditoria novarese, unito chiaramente alla concomitante nascita della rivoluzione industriale, scatenò un'euforia che trovò sfogo anche in un rinnovato carnevale, adattato appositamente per celebrare i nuovi protagonisti dell'economia novarese: il biscotto e gli offalieri, ovvero i pasticceri. Ricordando l'enorme importanza che questa festa ha sempre avuto in Piemonte, e a Novara in particolare, si capisce il contesto in cui nasce "Re Biscottino", che incarna il biscotto “simbolo della città” e che tale resta fino ai giorni nostri.

Bibliografia:

- Anonimo, *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, che insegna facilmente a cucinare...*, , Pompeo Magnaghi, Libraio - Zecchi e Bona Tipografi in contrada Carlo Alberto, Torino, 1766
- Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854
- Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice ed Economica*, L. Roux, Torino, 1890
- Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905
- Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907
- AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931
- A. Marescalchi, *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Milano, 1942
- A. Rini, *I carnevaloni*, Novara, 1956
- "Novara", *Il biscottino di Novara*, n. 3, 1967
- Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971
- Luigi Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*, Torino, 1973
- Vittoria Sincero, *Dal Riso al Rosa. Gastronomia, vini, turismo, folclore e dialetto della terra novarese*, EDA, Torino, 1974
- Elma Schena, Adriano Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991
- Panificazione e Pasticceria, anno 1°, n. 5, Luglio-Agosto 1995
- Corriere di Novara, *Storia del Biscottino di Novara*
- Giovanni Vialardi (a cura di Delfina Fiorini), *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Ed. il Punto, Torino, 2000
- Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTO DELLA DUCHESSA

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

Caratteristiche

Il *Biscotto della Duchessa* è un biscotto con la consistenza di una meringa, di colore marroncino chiaro, molto friabile e dal gusto di cacao. Gli ingredienti, anche se appartengono ad una ricetta segreta e tramandata da moltissimi anni, sono: zucchero, albume, pasta di cacao amaro, sciroppo di zucchero, farina di frumento e vanillina.

Hanno forma di bastoncini quasi cilindrici, con crosta liscia ed interno friabile, sottili e lunghi una decina di centimetri. Come tutti i prodotti a base di meringa è friabile, dolce, e se lasciato in bocca si scioglie lentamente, sprigionando un intenso gusto di cacao. I *Biscotti della Duchessa* sono venduti in confezioni di vario tipo, ma in genere si trovano in sacchetti trasparenti di cellophane.

Si accompagna perfettamente con un caffè o si può gustare come dolce merenda.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: bastoncini di meringa al cacao con base piatta. Friabile, croccante, struttura alveolata irregolare. Leggerissimi.

Odore: odore intenso di cacao.

Colore esterno: marroncino chiaro, lucido, uniforme, può presentare una screpolatura longitudinale.

Colore interno: leggermente più scuro di quello esterno.

Sapore: sapore dolcissimo. Aroma di cacao intenso e persistente.

Dimensioni: regolari, lunghezza circa 10 cm, diametro circa 1-1,5 cm.

I *Biscotti della Duchessa*, come molti altri prodotti simili, sono caratterizzati da una spiccata croccantezza, definita come una caratteristica degli alimenti solidi che si frantumano applicando un piccolo sforzo durante la masticazione, e a cui seguono molte fratturazioni successive accompagnate anche dall'emissione di rumore, sensazione molto gradevole per il consumatore.

Metodiche di lavorazione

La ricetta è gelosamente custodita dai produttori; gli ingredienti impiegati per la preparazione dei *Biscotti della Duchessa*, sono i seguenti, ma la quantità non è data di sapere: zucchero semolato, albume d'uovo di gallina, cacao in pasta, poca farina e un pizzico di vaniglia.

Si montano a neve fermissima i bianchi con lo zucchero, poi si miscelano la pasta di cacao e la farina. Con una borsa da pasticciare si formano i biscotti direttamente su teglia, che si inforna subito in forno a bassa temperatura per circa mezz'ora.

Dopo la cottura i biscotti sono subito pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è limitata al comune di San Giorgio Canavese (TO).

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

A detta dei produttori il segreto della originalità dei *Biscotti della Duchessa* sta nella miscela di diversi tipi di cacao che compongono la pasta. La preparazione *Biscotti della Duchessa* è esclusivamente artigianale. Il confezionamento si fa solitamente il giorno successivo alla produzione, utilizzando sacchetti di plastica trasparente alimentare, o in scatole. Il limite di consumo ottimale è di 4 mesi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

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 *Biscotto della Duchessa* è tuttora prodotto con la ricetta originale, e l'anno di inizio della produzione si fa coincidere con l'anno di apertura della storica pasticceria che ancora oggi produce questi biscottini e che risale al 1896.

Certo è però che il nome *Biscotto della Duchessa* è un omaggio alla Duchessa di Pistoia Lidia d'Arenberg, che negli anni '30 si recava a S. Giorgio Canavese per comprarli e, secondo le maldicenze popolari, a consumare le sue avventure amorose.

Bibliografia:

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiense Editrice, 1997

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canadese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

AA.VV., *I Prodotti Tipici Della Provincia Di Torino*, Fed. Prov. Coltivatori Diretti Torino, 2000

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BISCOTTO GIOLITTI

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

Caratteristiche

I *Biscotti Giolitti* prendono il nome proprio dal famoso statista italiano, a sua richiesta furono infatti prodotti dal pasticcere dronerese Giuseppe Galletti, vero e proprio "inventore di dolci" del 1800.

Si presentano come normali biscotti di forma rotonda, piatti, dalla pasta uniforme e friabile.

La caratteristica principale di questi particolari biscotti, è la presenza, oltre a farina, zucchero, mandorle e burro, di una distintiva aggiunta di pepe. Completano l'impasto Marsala e rhum.

È possibile notare, sulla superficie dei biscotti o nella massa, i puntini neri del pepe macinato.

Si consumano tal quali o, meglio, inzuppati nel the.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: piatti e friabili, struttura con minuscoli alveoli, sgranabili.

Odore: tipico di biscotto, sentore speziato di pepe.

Colore: come di pasta frolla, pallido e tendente al grigio per la presenza di mandorle.

Sapore: sapore poco dolce, contrastato dal pepe, che spunta notevolmente; in sottofondo la mandorla e vagamente il rhum.

Dimensioni: circolari, diametro 5-6 cm; spessore medio tra 0,4 e 0,6 cm; peso medio 10-12 g.

Metodiche di lavorazione

Pur essendo la ricetta segreta, si può ipotizzare la seguente composizione:

Farina: 600 g

Zucchero: 400 g

Mandorle macinate: 400 g

Burro: 300 g

Rhum: mezza tazza

Marsala: mezza tazza

Pepe: a piacere

Impastare tutti gli ingredienti e aggiungere alla fine il Rhum, il Marsala e il pepe.

La massa, abbastanza dura, deve essere stesa con un mattarello o con la sfogliatrice ad uno spessore di 0,4 cm. Con apposito stampo circolare ritagliare poi dei biscotti dal contorno liscio o frastagliato, disporli in placca o carta da forno. Cuocerli poi subito in forno per 10-15 minuti a 180 °C. La cottura non deve essere spinta, il prodotto si deve presentare alquanto pallido.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Biscotti Giolitti* sono prodotti a Dronero (CN).

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

Le materie prime non necessitano di particolari accorgimenti o condizionamenti.

Per la produzione sono necessarie le normali attrezzature di pasticceria: impastatrice, stampi per biscotti, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Sono necessarie le normali attrezzature da pasticceria, comprensive di una impastatrice e di un forno, e di formine per biscotti, circolari e dal bordo liscio o ondulato. I materiali e le attrezzature si devono trovare in locali in accordo con le norme igieniche vigenti. La conservazione si può fare in sacchetti di plastica per molto tempo. In casa si possono conservare in latta o nel sacchetto d'origine. È necessario, per la conservazione, che il locale sia aerato e fresco.

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

Lo statista Giovanni Giolitti, per parte di madre originario della Valle Maira, trascorse a Dronero molti mesi della sua infanzia per motivi di salute.

La frequentazione continuò anche quando Giolitti crebbe, divenne un politico di primo piano e si trasferì definitivamente a Cavour, a pochi chilometri di distanza, da dove viaggiava per impegni politici a Roma. Dronero fu sempre, infatti, il collegio elettorale dove fu eletto.

Verso il 1882, il Pasticciere Giuseppe Galletti, intitolò a Giolitti i suoi biscotti, non sappiamo se prodotti per l'occasione o estratti dal ricco repertorio di paste e dolci del suo locale di Dronero; locale in cui si trovava una saletta da the e dove si tenevano anche mostre di artisti locali.

Ricordiamo che allora Dronero contava più di 8000 abitanti.

Giolitti cominciò a portare con sé, nei suoi viaggi romani, questi biscotti, che crebbero così per rinomanza e diffusione.

Il pasticcere Galletti tramandò la ricetta, ma negli ultimi anni la produzione dei biscotti si interruppe. Questa ricetta è stata ripresa recentemente dai nuovi proprietari della pasticceria, col beneplacito della figlia di Galletti, ad oggi ottantaseienne.

Nei documenti comunali non esistono tracce scritte della nascita del prodotto, dei quali probabilmente si parla in documenti epistolari privati.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BONET

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

Caratteristiche

Il *bonet* è un dolce tecnicamente simile ad un budino. La base della ricetta prevede sempre la presenza di uova e latte che rapprendono durante la cottura.

Si prepara in stampi rettangolari da circa 1-1,5 kg, le dimensioni finali del dolce sono circa 12x8x25 cm. È comunemente preparato anche in stampi monoporzione o multiporzione con forme di fantasia; tradizionalmente infatti, lo stampo tronco-piramidale ricordava il tipico cappello piemontese da cui deriva il nome del dolce stesso.

Il dolce si è sviluppato nelle campagne langarole, e vista la relativamente facile realizzazione si è diffuso su tutto il territorio piemontese.

La ricetta base prevedeva l'uso di uova, latte e zucchero, il tutto sbattuto e messo a cuocere in uno stampo con il fondo cosparso di zucchero caramellato; nel tempo la ricetta si è arricchita del cacao e di altri ingredienti "accessori", quali ad esempio buccia grattugiata di limone, amaretti sbriciolati, nocciole a pezzi o in pasta, liquori vari come fernet o rhum, caffè. Attualmente si intende per *bonet* il prodotto contenente cacao e amaretti pestati.

Consistenza: omogenea e densa, compatta e soda, raramente spugnosa.

Colore: di cioccolato più o meno chiaro.

Sapore: dolce, tipico del cacao con richiami di uovo e latte e amaretti.

Metodiche di lavorazione

La ricetta base nelle sue varianti più comuni è la seguente: latte intero 1 l, zucchero 100-300 g, uova intere 5-10, cacao amaro 50-100 g, amaretti sbriciolati o macinati 50-150 g, rhum (o cognac, fernet, grappa, ecc...) 20-40 ml.

Sbattere le uova con parte dello zucchero, unire gli altri ingredienti e mescolare evitando grumi. Preparare a parte il caramello e colarlo sul fondo dello stampo. Versare poi il preparato liquido nello stampo e cuocere a bagnomaria nel forno per 40-50 minuti, fino a quando il composto si è completamente rappreso. La temperatura di cottura non deve provocare la bollitura dell'acqua del bagnomaria, poiché si formerebbero buchi (bolle d'aria) sulla parte esterna della massa del dolce.

Dopo raffreddamento il *bonet* si capovolge sul piatto da portata e si serve freddo al cucchiaino.

La conservazione va necessariamente fatta in frigorifero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *bonet* è prodotto sull'intero territorio piemontese.

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

Le attrezzature per la produzione sono semplici contenitori, frusta o sbattitore meccanico, stampi, teglia per cottura a bagnomaria e forno. Per la vendita si usa in genere lo stesso contenitore usato per la cottura. Il prodotto di gastronomia è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *bonet* è prodotto normalmente nei locali di preparazione di gastronomie e pasticcerie, nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il prodotto si consuma entro pochi giorni dalla produzione, ma la conservazione deve comunque essere fatta in frigorifero.

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'etimo del nome è evidente: si rifà al termine *bonet*, che in piemontese significa berretto.

Il nome *bonet* significa anche attrezzo da cucina di forma congruente al nome.

Le origini del termine che descrive l'attrezzo sono già spiegate nei seguenti testi:

Dizionario Piemontese, Italiano, Latino e Francese del prete Casimiro Zalli di Chieri (1830): *vaso di rame stagnato a foggia di berretta ad uso pasticceria*

Gran Dizionario Piemontese/Italiano di Vittorio Sant'Albino (1859), alla voce Bonèt, oltre alla descrizione del cappello, compare la voce: *Bonet da cusin-a:trattasi di forma. vaso di rame stagnato, imitante alla grossa un berretto,nel quale si fanno cuocere i pasticci o altro.*

Il dolce e la sua ricetta sono citati ne "*La Cuoca di Buon Gusto*" (1801): che fosse "*il latte nel berrettino, una specie di budino a base di latte, tuorli d'uova, zucchero, biscotti amaretti e della frutta candita*"

Infine, la codifica avviene, in due varianti, sul "*Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e Relativa Confettureria*" di Giovanni Vialardi (1854): le due varianti sono "*crema rappresa al bagno di maria al cioccolato*" e la "*crema rappresa al bagno di maria alle nocciuole*". Nella prima sono assenti gli amaretti, la versione con nocciole è ancora parecchio comune nei territori dove la nocciola è comunemente coltivata, come le Langhe e l'Alta Langa

Bibliografia (oltre ai citati):

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Giovanna Ruco Berchera, *Una Tavolozza di Saperi Regionali*, Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato

Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Montiglio, 1999

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. "il Punto", Torino, 2010

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUT E BON

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

Caratteristiche

I *brût e bôn* sono dolci di pasticceria secca, composti da zucchero, mandorle o nocciole tostate e ridotte a pezzi grossolani, bianco d'uovo e vaniglia.

Gli ingredienti sono molto semplici, e probabilmente questi biscotti nascono dalla saggia tradizione di utilizzare avanzi di cucina. Infatti nella ricetta compare l'albume, e le nocciole o mandorle si usano "rotte", come fossero avanzi.

La preparazione poi è molto semplice, anche se è opportuno non semplificarla troppo, a scapito della croccantezza del prodotto finale, che può risultare gommosa anziché croccante e friabile.

La forma stessa di questi comunissimi e diffusissimi dolci è varia, e si va da prodotti molto uniformi, non molto tipici per la verità, a veri e propri "mucchietti" informi di pasta; del resto il nome dichiara di certo la bontà, ma esclude a priori la bellezza; *brût e bôn* infatti significa brutti e buoni.

Esistono varianti che assomigliano a leggere meringhe con pezzi di frutta secca, ed altri aromatizzati con cacao, cannella, o addirittura coperti di cioccolato.

La base per tutti è però sempre il semplice impasto dei pochi ingredienti di base.

Si consumano in un paio di bocconi, e normalmente si sbriciolano letteralmente sotto i denti. Accompagnano sia un bicchiere di Moscato che un Barolo chinato, perché racchiudono tutto il carattere della frutta secca immersa nella meringa

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: friabilissimi e leggeri, in genere screpolati durante la cottura.

Odore: odore di mandorla o nocciola.

Colore: marrone chiaro, tendente al bruno dove più cotto. Emerge la frutta secca a pezzi.

Sapore: dolce, croccante sotto i denti, sapore lunghissimo di frutta secca.

Dimensioni medie: del tutto irregolare, mediamente sono biscotti di circa 12-15 grammi.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti variano da zona a zona, e riflettono le vocazioni del territorio, infatti nelle langhe si usano le nocciole, mentre altrove si usano mandorle, e non è escluso di usare le due insieme. Oltre alla frutta secca si usano zucchero, albume e vaniglia.

Le dosi sono molto diverse a seconda di chi prepara i *brût e bôn*, e possono variare anche molto; come base si possono usare le seguenti proporzioni: 250 g di zucchero, 100 g di albume, 150 g di nocciole o mandorle o entrambe; la ricetta si può però modificare a piacere.

Le mandorle e le nocciole devono essere tostate in forno molto caldo prima di essere utilizzate.

Per la preparazione occorre montare l'albume a neve ferma con lo zucchero, aggiungere le nocciole o le mandorle tostate e spezzettate grossolanamente (ad esempio sotto il matterello) e un pizzico di vaniglia.

Il composto così ottenuto si passa in padella dove si fa "asciugare" molto lentamente, mescolando costantemente. Questa operazione dura circa 10-15 minuti, ed è una fase che caratterizza tutta la preparazione. Se si decide di cuocere subito l'impasto si ottengono in genere prodotti più scadenti.

Al termine si prelevano dei mucchietti di pasta e si depongono senza grande cura su carta da forno, usando una placca come base. Ricordiamo che la bellezza di questi dolci è proprio la loro "irregolarità".

Si cuoce in forno a basso calore, circa 150 °C fino a cottura completa, in genere 20 minuti almeno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *brût e bôn* sono prodotti da quasi tutte le pasticcerie e da molte panetterie, tra i più famosi quelli di Borgomanero (NO) e Chieri (TO).

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

Le materie prime non hanno bisogno di nessun condizionamento, escludendo la tostatura della frutta secca utilizzata; le attrezzature necessarie sono quelle di un normale laboratorio di pasticceria. L'unica struttura necessaria è il forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie. I dolci si conservano in sacchetti di cellophane trasparenti e richiudibili. Tradizionalmente i *brût e bôn* si conservano per moltissimo tempo, anche alcuni mesi, con la sola avvertenza di conservarli in luogo fresco e soprattutto asciutto.

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

I *brût e bôn* sono prodotti da secoli, e la semplicità della ricetta ha fatto sì che, a parte le variazioni di fantasia, se ne sia conservato lo spirito originario, che con tutta probabilità è quello di utilizzare gli avanzi di cucina. Nelle cucine piemontesi, soprattutto quelle di Langa, la preparazione della pasta fresca casalinga ha sempre portato all'utilizzo del solo tuorlo, con una abbondanza di albume inutilizzato. Nella stessa tradizione pasticceria, le creme base sono preparate con abbondanza di tuorli. Questi dolcetti sono la logica conseguenza dell'unione della fantasia culinaria con la necessità di non sprecare nulla del desco. Si hanno tracce della produzione dei brutti e buoni un po' in tutta Italia, ma in Piemonte la diffusione è larghissima. La preparazione casalinga, poi, è ancora diffusissima.

Bibliografia

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

G. Oberosler, *Il Tesoretto della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Elma Schena, Adriano Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BUGIE O CHIACCHIERE

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

Caratteristiche

Le *bugie di Carnevale*, o meglio conosciute in altre regioni italiane come *chiacchiere di Carnevale* sono dolci sottili dal bordo quasi sempre frastagliato, a forma volutamente irregolare, rettangolare o di nastro, a volte addirittura annodato o arrotolato a rosone.

Le *bugie* sono leggere e croccanti, sono fritte in olio e cosparse di zucchero a velo prima di essere servite. Sono diffuse in tutto il Piemonte con diversi nomi a seconda della zona di provenienza, si chiamano ad esempio "*Krussli e Kruschli*" in Valle Formazza, "*Subric*" in occitano (nel resto del Piemonte con il termine "subric" si intendono crocchette salate di vario genere), "*Gali*" nel vercellese e "*Risòle*" nel cuneese.

Da sempre sono presenti nelle vetrine delle pasticcerie e delle panetterie nel periodo di carnevale.

Si producono come semplici strisce fritte di pasta dolce, ma è molto comune la versione "ripiena" delle più varie confetture e creme. In questo caso si chiamano *bugie ripiene* o "risòle", soprattutto nel cuneese, dove però con lo stesso termine si indicano a volte le semplici *bugie*.

Gli ingredienti sono ovunque gli stessi, cioè farina, zucchero burro, uova e latte, cambiano però le aromatizzazioni, fatte con vaniglia, grappa, vino, cannella, anice o scorza di limone.

Quasi ovunque si usa una piccola quantità di lievito per renderle più leggere.

La cottura in olio dell'impasto porta ad un prodotto gradevole, leggero e croccante, ma classicamente la frittura andrebbe fatta con strutto.

Consistenza: strisce di pasta dolce, dorate, friabili e tenere, in genere spolverate di zucchero.

Odore: gradevole di burro.

Colore: giallo dorato.

Sapore: poco dolce, fragrante.

Dimensioni: del tutto irregolari.

Metodiche di lavorazione

Le ricette variano moltissimo, ma è sufficiente preparare una pasta con farina, burro, uova, latte, vaniglia e lievito che si ripiega più volte. Dopo si spiana in un foglio molto sottile da cui si ritagliano con la rotella per agnolotti delle strisce di pasta che si immergono nello strutto bollente.

Dopo pochi secondi si scolano e si pongono su carta per assorbire l'eccesso di strutto.

Si spolverizzano di zucchero a velo e si servono anche tiepide.

Per preparare le "*Risòle*", ovvero le *bugie ripiene* si usa una tecnica diversa; la pasta si stende e si formano su di essa tanti mucchietti di ripieno, che possono essere di confettura o di crema. Dopodiché si sovrappone un altro foglio di pasta e si formano, con pressione delle dita, degli "agnolotti" che saranno ritagliati a forma di rombo e fritti.

La pasta si può preparare con 300 g di farina, 100 g di zucchero, 40 g di burro, due tuorli d'uovo, una bustina di lievito e latte o vino bianco sufficiente a ottenere una pasta della consistenza leggermente più morbida di una pasta frolla.

Si può aromatizzare con vaniglia o la scorza di un limone grattugiata.

Naturalmente la dose è del tutto indicativa.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *bugie* si producono nelle pasticcerie o nelle panetterie di tutto il Piemonte in occasione del Carnevale. È frequente che alcuni ristoranti le propongano come omaggio di fine pasto.

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

Per la realizzazione delle *bugie* è necessario avere una casseruola per friggerle, e normali strumenti per preparare la sfoglia, quali una spianatoia e un matterello.

Si vendono sfuse in sacchetti di carta o vassoi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è la cucina dei ristoranti e delle gastronomie, oppure i locali di panetteria e pasticceria. In ogni caso non sono richiesti requisiti particolari ai locali di lavorazione, tranne che di essere in regola con le vigenti norme in materia igienico sanitaria.

Sono prodotti molto tipici della cucina casalinga.

In genere si consumano appena fritte, ma si possono conservare per qualche giorno in luogo asciutto.

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

Questo tipo di dolce è diffuso in tutta Italia, dove si chiama con nomi diversi, ma che quasi sempre richiamano la forma a nastro o a straccetto della pasta prima della cottura.

Le origini delle *bugie*, o qualunque sia il nome regionale che prendano, risale già ai tempi degli antichi romani e alle loro "frictilia", dolci di farina fritti nel grasso di maiale e conditi con il miele, vendute per la strada da donne anziane, con il capo cinto di edera, in occasione delle "Liberalia". Le "Liberalia" erano celebrate il 17 Marzo ed erano dedicate agli dei della fecondità. Il periodo era dunque lo stesso dell'attuale Carnevale.

Se in Italia la prima ricetta scritta riferita alle "zeppole", cioè le "chiacchiere" napoletane, si trova nel trattato di cucina del gastronomo napoletano Ippolito Cavalcanti ed è datata 1837, in Piemonte troviamo la presenza della pasta delle bugie già nei manuali del Vialardi, a metà dell'800, e se dobbiamo attendere l'era moderna per vedere le bugie o le chiacchiere comparire sui ricettari, forse è perché il prodotto, così semplice, non pareva degno di comparire sui grandi ricettari dell'epoca. Compagno infatti le più elaborate *risole*, o *rissoles*, alla francese, e la ricetta è identica a quella tuttora usata per la preparazione delle bugie ripiene.

Da allora non si contano le presenze di questi dolcetti nei ricettari regionali.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854

E. Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino, 1878

Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice e economica*, L. Roux, Torino, 1890

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte, Montiglio, 1995

P. Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara, 1976

R. Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola, 1979

Giovanni Vialardi (a cura di Fiorini Delfina), *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Ed. il Punto, Piemonte in Bancarella, Torino, 1994

Elma Schena, Adriano Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Antepima, 2004.

Categoria G

Prodotto n. 17

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CAMPAGNOLA BUSCHESE

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

Caratteristiche

La *Campagnola Buschese* è una varietà di pane molto comune, consiste in una pagnotta di forma allungata che può avere pezzatura tra i 150 g fino al mezzo chilo.

Essendo pane comune si produce con farina, acqua, sale e lievito.

Ha una lievitazione abbastanza lenta, perché viene preparata impastando una "biga", ovvero un impasto molto morbido di farina, lievito e acqua, che si lascia lievitare per alcune ore. Questo impasto lievitato costituisce poi una materia prima per l'impasto finale vero e proprio.

Le pagnotte si possono presentare con un taglio in centro (*spartita, campagnola*) oppure senza ("*borgne*", ossia "cieche"); tutte presentano una grande spaccatura laterale dovuta al taglio della pasta dopo essere stata piegata.

La *Campagnola Buschese* è molto richiesta per la possibilità di tagliarla a fette che formano le basi di varie Bruschette.

In Piemonte è comune strofinare una fetta di pane, anche abbrustolito in precedenza, con uno spicchio d'aglio per insaporirlo, e consumarlo con olio e sale. Questo procedimento costituisce il fare la "*soma d'aj*", per cui questo pane è ideale.

Questo pane si consuma come pane da pasto o per la preparazione di panini.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura grande e abbastanza regolare. Crosta croccante e friabile, di facile masticazione.

Odore: gradevolissimo di forno.

Colore: a seconda della cottura dorato più o meno scuro. Internamente bianco-avorio.

Sapore: caratteristico del pane di farina bianca, si deve sciogliere in bocca e risultare più dolce durante la masticazione.

Dimensioni: pagnotte sempre allungate, ben sfogate; si produce in pezzature da 150 a 500 g circa.

Metodiche di lavorazione

Il seguente procedimento permette di preparare circa 8 kg di pane; le indicazioni sulle pieghe da dare alla pasta sono indicative di un procedimento standard. I tempi di lievitazione indicati dipendono dalla temperatura del laboratorio o della cucina in cui si prepara la *Campagnola Buschese*.

Si prepara dapprima una "biga", con 1 kg di farina, 0,5 kg di acqua e 30 g di lievito compresso o lievito di birra. Si lascia lievitare per circa 6-8 ore, questo costituirà un ingrediente del successivo impasto.

La biga lievitata si impasta con 4 kg di farina, quasi 2 l di acqua, ancora 30 g di lievito di birra e 100 g di sale. L'impasto si fa con impastatrice a spirale, a forcella o a braccia tuffanti, il tempo di impasto è di circa 15-20 minuti.

L'impasto si pone su pianale infarinato, poi si procede ad una serie di piegatura della massa: prima si piega la pasta in due, e poi ancora in quattro, si lascia riposare mezz'ora e poi si ripiega la massa in tre. Dopo altri 30 minuti di lievitazione, si allunga la pasta con mattarello e si piega ancora una volta con tre o quattro pieghe. Dopo un riposo di 20 minuti si tagliano manualmente dalla massa ottenuta delle pezze di pasta del peso gradito, si allungano con le mani e si pongono direttamente in forno; è possibile incidere le pagnotte per il lungo con una taglierina per "spartire" le pagnotte formate.

La cottura in forno dura circa 20 minuti a 220 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Campagnola Buschese* è attualmente prodotta da quattro panettieri di Busca, ma questa tipologia di pane, con altri nomi, è parecchio diffusa in altri comuni del cuneese.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc...

La *Campagnola Buschese* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; la conservazione non è consigliata oltre i 3-4 giorni.

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 *Campagnola Buschese* ha origini molto vecchie. Localmente gli anziani la chiamano ancora con questo nome, che però si sta perdendo. Uno dei produttori intervistati dichiara di produrre da 50 anni lo stesso pane, sempre allo stesso modo. Ora la produzione di pane si è differenziata, ma i panettieri di Busca producono ancora il 30% del loro pane con questa forma ed in questo modo.

Non esistono riferimenti bibliografici diretti della nascita di questo pane, anche se studi storici locali ne certificano la presenza sul territorio da lungo tempo.

Bibliografia:

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, Torino, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI

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

Caratteristiche

I *canestrelli* sono dolci molto semplici, per la cottura dei quali non si usa un forno, bensì una piastra metallica, da arroventare direttamente sul fuoco.

Questa tecnica, antichissima, si è affinata fino alla costruzione di piastre incernierate e dal lungo manico, in modo da poterle manipolare agilmente sul fuoco vivo.

Se la tecnica di cottura è semplice, questo non deve ingannare sulla composizione dei *canestrelli*, che si presentano come cialde rotonde, fragili e sottili, prodotti con varie ricette a seconda della zona del Piemonte in cui sono realizzati; ricordiamo inoltre che solo una persona esperta è in grado di valutare la giusta temperatura e il tempo necessario per ottenere una cialda gustosa e croccante.

Il nome *canestrello* deriva, con tutta probabilità, dai recipienti di vimini, i "canestri", appunto, nei quali si usava deporre le cialde dopo la cottura e il distacco dai "ferri".

Le cialde, croccanti e molto gustose, sono quasi sempre al gusto di limone o di vaniglia, ma le più ricche sono al cacao. In questo caso, invece di un bel colore giallo dorato saranno color cioccolato.

Sono biscotti leggeri, dolci e ricchi di profumo e gusto.

In Val Chisone e Val Susa le cialde, invece di essere del tutto piatte, hanno una forma più simile ad una spessa cialda somigliante a una "gaufre".

Si mangiano come merenda, con il latte o a fine pasto. Sono molto nutrienti e ricchi poiché sono formati da farina, zucchero, burro e, in genere, cacao. Sono presenti a volte uova, aggiunte di liquore, vino, noce moscata o altre spezie.

I *canestrelli* sono confezionati e venduti in sacchetti di carta o cellophane.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: dischi sottili piatti. Friabili, croccanti, decorati in superficie dalla piastra di cottura.

Odore: odore intenso di cacao, limone, vaniglia o altre aromatizzazioni presenti. Sempre presente forte odore di burro.

Colore esterno: marrone scuro per i prodotti al cacao, altrimenti dorato.

Sapore: dolce, grasso di burro. Aromi di cacao o di limone. Notevole la croccantezza.

Dimensioni: irregolari, diametro da 5 a 12 cm, spessore un paio di millimetri, più spessi quelli della Val Susa.

Metodiche di lavorazione

Mediamente la composizione dei *canestrelli* è la seguente:

1 kg di farina, 0,5 kg di zucchero e di burro, un paio di uova, cacao a piacere, o la scorza grattugiata di due limoni. Si possono aggiungere vino o liquore, vaniglia e sale.

La produzione del *canestrello* è estremamente semplice. L'impasto derivante dall'amalgamazione degli ingredienti riportati viene infatti lasciato riposare per alcune ore, quindi suddiviso in palline delle dimensioni di una biglia. Dette palline vengono sistemate su di una piastra elettrica o su di un ferro a pinza posto sul fuoco, schiacciate e fatte cuocere. La cottura avviene da entrambi i lati per un tempo totale di 15-90 secondi, a seconda dello spessore del *canestrello*.

Dalla pressatura deriva in superficie un'incisione costituita da disegni o da grigliature diverse, presenti sulle piastre e che rendono il prodotto caratteristico.

I *canestrelli* possono essere consumati subito dopo raffreddamento, ma si conservano anche alcuni mesi

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *canestrelli* sono un prodotto tipico di Crevacuore (BI), di Borgofranco d'Ivrea e di Ivrea (TO), di Mazzé (TO). Si producono poi in tutti i comuni canavesani, di Vaie e degli altri comuni della Valle di Susa (TO). Sono tuttora diffusi ad Arquata Scrivia (AL), Altessano (TO) e Vercelli.

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

L'unica attrezzatura veramente necessaria per la produzione dei *canestrelli* è la piastra di cottura, che può ora essere elettrica, ma tradizionalmente era costituita da una doppia piastra incernierata tra le cui parti è racchiuso e pressato il pezzetto di impasto che deve essere cotto sul fuoco vivo.

Per preparare la pasta si può usare una comune planetaria. In generale sono necessarie le normali dotazioni da pasticciere.

Il confezionamento si fa in scatole rettangolari di acetato, ma sono anche confezionati in sacchetti o scatole regalo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

Nel canavesano e a Crevacuore è ancora molto presente la preparazione casalinga.

Il limite di consumo può arrivare fino a 6 mesi, in condizioni ottimali di conservazione. Un consumo del prodotto fresco però è consigliato.

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

Le origini del *canestrello* sono testimoniate nei bilanci del "Capitolo Eporediese", a partire dal 1401: i *canestrelli* erano chiamati "nebuli". Erano cialde a base di farina e burro, preparate per pagare le rappresentazioni di attori-chierici, insieme a vino e zucchero. In seguito furono prodotti come tipico dolce riservato alle feste.

Dei *canestrelli* al cioccolato, poi, parla il Vialardi, nel famoso trattato del 1854, ma è certo che i ferri da *canestrelli* sono presenti in Piemonte almeno dal 1750, data la presenza di un ferro (piastra) con incisa proprio questa data e di proprietà di una discendente di un'antica famiglia che ha vissuto tra Masserano e Crevacuore.

Esiste la documentazione di alcune ricette di famiglie crevacuoresi, tutte risalenti alla fine dell'Ottocento o all'inizio del Novecento in quanto, per molti decenni, la ricetta è stata tramandata di madre in figlia come una preziosa dote.

Da allora non si contano le testimonianze della presenza di questi dolci in Piemonte.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

Felice Consolo, *La cucina in Piemonte*, Novedit, Milano, 1964

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano 1971

Angela Valle, *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca editori, Ivrea 1996

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 1997

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Le Dolci delizie tra la serra e le Alpi*, Itinerari in Piemonte, feb- marzo 1999

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli*

di Lanzo, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI BIELLESI

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

Caratteristiche

Col nome di “Canestrello” si producono, in Piemonte, dolci che presentano caratteristiche di composizione e di produzione nettamente diverse.

In genere si tratta di cialde, cotte su ferri roventi direttamente sul fuoco. Il nome “Canestrello” deriva, con tutta probabilità, dai recipienti di vimini, i “canestri”, appunto, nei quali si usava deporrele cialde dopo la cottura e il distacco dai “ferri”.

I *Canestrelli Biellesi* sono una evoluzione particolare di questi dolci, che si sono arricchiti di una crema di farcitura, con il risultato che i *Canestrelli Biellesi* sono una specie di wafer piatti costituiti di due cialde leggerissime al cacao con una farcitura di cioccolato, mandorle e nocciole. La cialda è croccante ed è ottenuta da farine di grano e di mais, lavorata con zucchero, burro, uova, sale e polveri lievitanti. Sono rettangolari e di grandi dimensioni, circa 9x4,5 cm. L'origine della ricetta risale probabilmente al XVII secolo. Sono prodotti artigianalmente e considerati biscotti di lusso.

Non è improbabile trovare tra gli ingredienti anche vaniglia, o del liquore. Le cialde sono molto friabili, più croccanti di quelle dei normali wafers, e la crema di farcitura ha un intenso gusto di cioccolato amaro e nocciole. Sono in genere leggeri, dolci e ricchi di profumo e gusto.

Si mangiano come rompidigiuno, ed il loro equilibrio fa sì che una volta iniziato, non si riesca a smettere di mangiarne: nonostante il sapore dolce non sono mai nauseanti.

I *Canestrelli Biellesi* sono in genere confezionati in scatole di acetato trasparente, o in sacchetti di carta o cellophane.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: rettangolini al cacao piatti. Friabili, croccanti, struttura a strati, con due cialde con nel mezzo una crema semi-solida scura. Leggeri.

Odore: odore intenso di cacao. Più vaga la nocciola.

Colore esterno: marrone scuro, un lato della cialda decorato col nome del produttore, l'altro zigrinato strato di farcia più scuro.

Sapore: sapore dolce. Aroma di cacao intenso e persistente, chiude una nota amara di mandorla e resta a lungo un aroma di nocciola leggero. Notevole la croccantezza.

Dimensioni: molto regolari, lunghezza circa 9 cm, larghezza 4 cm, spessore 0,5 cm.

Metodiche di lavorazione

La prima fase di preparazione prevede la creazione della cialda, che in genere è di grandi dimensioni. Per questa si miscelano acqua, tuorlo, zucchero latte cacao e burro, oltre naturalmente la farina di grano, quella di mais e il lievito, in genere bicarbonato.

La farcitura, a base di cioccolato, si prepara a parte, e contiene anche zucchero, farina di mandorle e nocciole, tutti gli ingredienti sono lavorati nella tempra-trice, o anche a mano con lento e lungo impasto.

La preparazione per la cialda, che consiste in una vera e propria pastella, dopo eventuale filtrazione per eliminare i grumi si depone tra due piastre. Il dispositivo è simile ad una piastra per bistecche o toast, solo molto meno grossolano. Si chiudono le piastre e si cuoce a alta temperatura per circa 3-4 minuti. Al termine della cottura si distacca la cialda finita, si distende la crema di farcitura e si ricopre con un'altra cialda.

Il tutto si pressa e si taglia con una taglierina in rettangoli regolari che costituiscono i canestrelli finiti.

Questi sono poi variamente confezionati in vassoi o scatole.

Il prodotto può essere subito consumato, ma si conserva anche per alcuni mesi, secondo le indicazioni dei produttori.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei *Canestrelli Biellesi* comprende i comuni dell'intera provincia di Biella.

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

Le attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione del prodotto risultano essere composte da piastre di cottura, farcitrice, taglierina e confezionatrice, è possibile poi utilizzare una tempratrice per la produzione della farcia. Per preparare la pastella si usa una comune planetaria, mentre la colatura sulle piastre può essere anche manuale, e prevede una notevole abilità. Sono necessarie anche le normali dotazioni da pasticceria. Il confezionamento si fa in scatole rettangolari di acetato, ma sono anche confezionati in sacchetti o scatole regalo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato. Il limite di consumo ottimale è di 4 mesi.

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

Nei capitoli esaminati a Genova del 1383, in cui si prescrivevano le tariffe dei fornai, detti *pancogoli* verso i *casanis*, ovvero coloro che praticavano in casa, sono elencati una serie di prodotti, detti *camangiari*, tra cui i *canestrellis*. E forse questa è la prima presenza documentata di questi dolci nella storia.

Di canestrelli al cioccolato ne parlano sia l'autore del *Confetturiere Piemontese* del 1790 (a proposito dei canestrelli di Altessano) e sia il Vialardi, nel famoso trattato del 1854, ma è certo che i ferri da canestrelli sono presenti in Piemonte da almeno il 1750, data la presenza di un ferro (piastra) con incisa proprio questa data.

L'origine dei Canestrelli Biellesi risale, a detta dei produttori locali, al 1600. Nella Biblioteca Reale di Torino è conservato un manoscritto risalente al 1805, "*Notice sur l'arrondissement de Biella, département de la Sesia*", in cui vengono citati i Canestrelli come "*eccellente pasticceria a base di cioccolato, stimata ed inviata in diverse città*".

I canestrelli di Biella erano forse, in origine, delle cialde rotonde, come quasi tutti i canestrelli piemontesi.

Nella prima metà del secolo scorso dalla vicina Svizzera giunsero a Biella i fratelli Teodori. Costoro, esperti nella lavorazione del cioccolato, hanno pensato di disporre uno strato sulle sottili cialde di ispirazione walser; la forma diventò rettangolare e nacque la versione attuale dei "Canestrelli Biellesi".

Nel 1931, la Guida Gastronomica d'Italia del Touring, citava i canestrelli tra i dolci tradizionali di Biella.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese* ..., Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, 1854

Giuseppe Ciocca *Il pasticcere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

Beppe Testa, *Vini gagliardi e piatti rustici*, La Stampa, numero 221 del 23/9/1978

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI NOVESI

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

Caratteristiche

Col nome di “Canestrello” si producono, in Piemonte, dolci che presentano caratteristiche di composizione e di produzione nettamente diverse.

In genere si tratta di cialde, cotte su ferri roventi direttamente sul fuoco. Il nome “Canestrello” deriva, con tutta probabilità, dai recipienti di vimini, i “canestri”, appunto, nei quali si usava deporre le cialde dopo la cottura e il distacco dai “ferri”.

Al di fuori del Piemonte si definiscono canestrelli i biscotti di forma rotonda, e i *Canestrelli Novesi*, nonostante il nome, che in Piemonte potrebbe richiamare una cialda, sono infatti dei veri e propri biscotti, a forma di anello o di piccola ciambella, sono secchi e dal colore dorato, con intenso profumo, dato dal vino e dall'olio presenti nella ricetta.

Hanno composizione originale, e risultano particolarmente adatti per la colazione e la merenda, oppure accompagnati da uno zabajone. La presenza del vino tra gli ingredienti rende questo canestrello croccante e profumato. Abbinato allo stesso vino Gavi può essere un ottimo fine pasto.

Nati nel 1962 dall'idea di un fornaio novese, la produzione ha pian piano coinvolto la maggior parte dei forni cittadini.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: biscotti a forma di anello, pesanti. Friabili e croccanti. Alveolatura finissima di biscotto.

Odore: odore intenso di olio e leggero di vino.

Colore esterno: bruno.

Sapore: poco dolce; aroma di olio, chiude una leggera nota amara e secca. Notevole la croccantezza.

Dimensioni: regolari, ciambelline di circa 6-7 cm di diametro, peso circa 20 grammi; spessore 1 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione dei *Canestrelli Novesi*, si dovranno utilizzare esclusivamente i seguenti ingredienti:

1 kg di farina di grano tenero, 200 g di zucchero, 300 g di vino bianco Gavi D.O.C.G., 300 g di olio di oliva, 30 g di agente lievitante, sale e vaniglia a piacere.

Si miscelano tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero, che è aggiunto solo dopo che l'impasto è stato lavorato (circa 10-12 minuti). Il tempo totale di impasto, con impastatrice normale, è di circa quindici minuti. Si procede alla divisione dell'impasto in pezzi poi modellati in bastoncini lunghi una decina di cm, ai quali si dà manualmente la forma ad anello, congiungendo e comprimendo le estremità della listarella di pasta. Il peso di ogni canestrello dev'essere di circa 22 g.

Si cuoce in forno a circa 220 °C fino a cottura a vista.

Il prodotto può essere subito consumato, ma si conserva fino a tre mesi.

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, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Senza dubbio l'ingrediente che rende questo prodotto caratteristico e tipico del territorio è il vino Gavi D.O.C.G. I materiali e le attrezzature sono quelle in normale dotazione delle panetterie e pasticcerie:

forno, impastatrice, placche, tavoli, ecc....

La vendita è effettuata in confezioni costituite da sacchetti di carta o di plastica per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di produzione di alimenti, aderenti all'attuale legislazione in materia igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

Il limite di consumo è di 3 mesi.

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

Nei capitoli esaminati a Genova del 1383, in cui si prescrivevano le tariffe dei fornai, detti *pancogoli* verso i *casanis*, ovvero coloro che praticavano in casa, sono elencati una serie di prodotti, detti *camangiari*, tra cui i *canestrellis*. E forse questa è la prima presenza documentata di questi dolci nella storia.

I Canestrelli Novesi sono un prodotto di cui si ha notizia fin da quando si ha la presenza sul territorio del Gavi, vino bianco cortese anch'esso di antiche origini e noto nel mondo. Per i panificatori e i pasticceri è sempre stato normale l'utilizzo di questo ingrediente. Le origini dei Canestrelli Novesi sono quindi, anche se poco documentate, assai remote.

La produzione di questo canestrello ai fini commerciali a Novi Ligure iniziò intorno al 1962 presso il Forno del Castello, antico forno già presente nella prima metà del 900 in salita Ravazzano Santo. Si passò inizialmente da un quantitativo di pochi kg giornalieri fino ad arrivare ai 50 kg giornalieri degli anni 1980. Successivamente l'attività venne ceduta. In questo ventennio la produzione del canestrello al vino bianco ha coinvolto la maggior parte dei forni cittadini.

Bibliografia

Giuseppe Ciocca *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907.

Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, 1854

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CAMELLE CLASSICHE DURE

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

Caratteristiche

Le <i>caramelle classiche dure</i> sono in pratica dei bocconcini di zucchero cotto e aromatizzato, dure da masticare, e che si preferisce succhiare lentamente, lasciandole sciogliere in bocca, in modo che rilascino la componente aromatica lentamente.

Si distinguono dalle comuni pastiglie di zucchero perché il processo di produzione è un processo "a caldo", in cui lo zucchero è portato ad alta temperatura e formato in stampi di varie fogge e disegni.

Oltre allo zucchero, tra gli ingredienti, troviamo il glucosio, miscelato con lo zucchero per evitarne la cristallizzazione, e essenze varie, succhi, addirittura marmellate e aromi, quando non paste di frutta.

È impensabile elencare tutti i gusti che sono stati utilizzati per aromatizzare questi antichi dolcetti, universalmente conosciuti; e forse è più opportuno ricordare che alcune caramelle sono dei semplici blocchetti di zucchero aromatizzato, famose quelle alla menta, liquirizia, anice, orzo, solo per citarne alcune. Una vera e propria categoria a sé stante è quella delle caramelle "digestive", aromatizzate con genziana, erbe alpine, rabarbaro o eucalipto.

Un'altra categoria, invece, è quella delle caramelle contenenti un piccolo cuore aromatico, che può essere di gelatina, o pasta di frutta, o anche di pasta di mandorle, miele o liquore.

I colori poi sono i più vari, ed alcuni tipi di caramelle hanno puntato proprio sul colore per differenziarsi sul mercato.

Ricordiamo, nella sterminata categoria, almeno due tipi di caramella che tendono a scomparire: le caramelle "Rochs" (in piemontese "roch" significa pietra) e le caramelle gianduia: le prime coloratissime sono ottenute dall'unione di strisce di zucchero di colore diverso e poi spezzate; le seconde sono grandi cialdoni di zucchero, sciolto, cotto e lasciato colare a gocce su tavoli di marmo dove si appiattisce, formando un disco piatto e profumato. Ancora oggi, con il loro incarto esagonale, sono ricercate durante il carnevale.

Emerge, da queste brevi considerazioni, quanto questo piccolo gioiello dell'arte confetturiera sia versatile e adattabile, perfetto strumento e banco di prova per la sperimentazione della maestria dei pasticceri piemontesi.

Le <i>caramelle classiche dure</i> piemontesi sono da almeno due secoli sinonimo di alta qualità e perseveranza nella tradizione produttiva.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

<i>Consistenza:</i> dura, piccoli confetti di zucchero, quasi sempre colorato e di varia foggia.

<i>Odore:</i> vago dell'aromatizzante usato.

<i>Sapore:</i> sempre dolce, dipende dall'aroma usato.

<i>Dimensioni:</i> in genere tondeggianti, ma anche a forma di parallelepipedo o di disco, sempre piccole, in genere da 1 a 8 grammi, escludendo i formati speciali.

Metodiche di lavorazione

L'autore del " <i>Confetturiere piemontese</i> ", nel 1790, consiglia, per la produzione delle caramelle, di verificare col dito e con i denti il grado di cottura dello zucchero, e quando questo è al punto giusto " <i>allora sarà cotto, e si versa poco per volta, sopra una pietra, indi si mette cadun pezzetto in carta. Se volere dargli qualche gusto, od odore, bisogna metterlo nello zuccaro quando bolle</i> ".

Nelle vecchie lavorazioni, l'impasto ancora bollente era posto " <i>in un piccolo cucchiaino di rame avente becco molto lungo, col quale si versa a goccia a goccia sopra una tavola di marmo; se ne formano</i>

pastiglie rotonde grandi quanto una moneta da 25 centesimi. Lo zucchero raffreddandosi diviene trasparente e durissimo”.

Giuseppe Ciocca, nel suo *"Confetturiere e pasticciare moderno"* del 1907, sconsiglia addirittura la preparazione delle caramelle "rochs" se si dispone solo di un laboratorio di pasticceria.

Tutto ciò la dice lunga sulla difficoltà di preparazione delle *caramelle classiche dure*, per le quali servono attrezzature specifiche e grande maestria nella cottura dello zucchero.

Per la preparazione, comunque, si cuociono zucchero e glucosio in recipiente, possibilmente, di rame; qui sono portati a una temperatura di circa 140 °C.

L'umidità residua è tolta di solito tramite un meccanismo che produce il vuoto nel sistema.

Si aggiungono gli aromi e si impasta, si passa nella filonatrice, che produce un cordone di zucchero, e poi nella stampatrice. Le tecniche sono comunque varie, per cui è possibile produrre le *caramelle classiche dure* anche per stampaggio o colatura in stampi.

Dopo la formatura le caramelle sono asciugate ad aria e incartate.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *caramelle classiche dure* sono prodotte in Piemonte.

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

Per la produzione delle caramelle si utilizzano attrezzature specifiche: principalmente pentole in rame con riscaldamento diretto o a vapore, una stampatrice o stampi, una incartatrice, telai in acciaio, tavoli e recipienti vari.

Per l'incarto delle caramelle si usa di solito una prima carta paraffinata, poi una carta colorata che chiude il tutto con fiocco semplice o doppio.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è di solito dedicato alla produzione specifica di caramelle, così come le attrezzature. I locali di conservazione sono in genere climatizzati. Non è necessaria alcuna stagionatura.

I locali sono comunque in regola con le norme igienico sanitarie vigenti.

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

Da sempre, si dice “Caramelle di Torino” per indicare un prodotto derivante dall’esperienza nella quale si sono confrontate più generazioni.

Una prima sorta di caramella (in verità, forse, dei bastoncini di zucchero di canna) fu importata dalla Siria da Goffredo di Buglione, all’epoca della prima Crociata (1097–1099), ma la sua vera origine è riconducibile alla diffusione dello zucchero comune, ottenuto dalla lavorazione industriale della barbabietola e, conseguentemente, alla scoperta ed alla produzione di confetti, di tondini di zucchero aromatizzati e delle pasticche di orzo per “mollificare la tosse”. Le prime “caramelle” furono confezionate da un confettiere piemontese con “*sucher d’ördi*” (zucchero d’orzo).

I prodotti della confetteria erano, un tempo, consumati solo dai componenti di case reali e da nobili famiglie aristocratiche. La commercializzazione di questi prodotti incominciò solo nella seconda metà dell’800, le piccole botteghe confettiere si ingrandirono fino a diventare vere e proprie industrie e la città di Torino incominciò ad essere conosciuta per la produzione di pastiglie e di caramelle di qualità.

Tra l’800 ed il ‘900 si pensò di “vestire” le caramelle, sia per proteggerle che per abbellirle.

Le *caramelle classiche dure* conquistarono tutti i mercati e poterono fregiarsi, essendo consumate dalla casa reale, di stemmi, medaglie e nodi di Savoia, simboli grafici di un successo tradizionale.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso

Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

AA.VV., *Nuovo dizionario universale tecnologico di arti e mestieri*, Antonelli, Venezia, 1832

Giuseppe Ciocca, *Il pasticciare e il confettiere moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CARITON

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

Caratteristiche

Il nome <i>cariton</i>, che si pronuncia “caritun”, richiama alla memoria i cosiddetti “pani della carità” che la chiesa e le confraternite elargivano alla popolazione povera in occasioni particolari, e di cui si ha testimonianza antichissima. Il <i>cariton</i> è una palese elaborazione di questi pani.

Inizialmente prodotto con pasta di pane, a volte con un po' di burro, il <i>cariton</i> è diventato col tempo un vero e proprio dolce, con l'utilizzo di un impasto di farina dolcificata. Oggi si presenta come una focaccia piatta: su un disco di pasta lievitata si pone un coperchio della stessa pasta, saldato alla base col risvolto dei bordi; nel mezzo si dispongono a spirale o a cerchi concentrici gli acini di uva fragola, conosciuta in Piemonte come "uva americana" che, durante la cottura in forno, rilasciano il succo, il quale, in parte, va a legarsi all'impasto. La superficie è arricchita da una spennellatura di uovo o spolverata con granella di zucchero.

Il <i>cariton</i> è nato e si è diffuso nell'area meridionale della provincia di Torino, in particolare nei comuni di Piobesi Torinese e Carignano.

Esiste anche una versione di <i>cariton</i> in cui l'uva fragola è sostituita dalle mele, ma la versione tradizionale prevede l'utilizzo dell'uva americana quale ingrediente base del ripieno. Poiché l'uva fragola si trova solo in autunno, il <i>cariton</i> è un prodotto a forte stagionalità.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

<i>Consistenza:</i> friabile e compatta, struttura disomogenea.

<i>Odore:</i> predominante di uva e pane.

<i>Colore:</i> interno viola scuro e brillante, esterno dorato.

<i>Sapore:</i> complesso, poco dolce, spunto acidulo dell'uva americana.

<i>Dimensioni:</i> torte rotonde di varia misura, da circa 500 g fino a 1000 g. Spessore 2-3 cm.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 500 g di farina, 100 g di burro, 200 g di zucchero, 1 uovo intero, uva fragola sufficiente per farcire la torta, 100 ml di latte, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale.

Fare scaldare in un pentolino il latte con lo zucchero, il burro e il sale mescolando fino a formare un liquido omogeneo. Mettere a scaldare un canovaccio di tela. Disporre la farina sulla spianatoia, aggiungere l'uovo e poco alla volta il latte, impastare e alla fine aggiungere il lievito. Formare una pagnotta, avvolgerla nel canovaccio tiepido e mettere il tutto a lievitare vicino a una fonte di calore per un quarto d'ora.

Preparare una teglia da forno ben imburata, metterla a scaldare nel forno.

L'uva fragola dovrà essere lavata, ben scolata dopo essere stata staccata dal grappolo e asciugata in un canovaccio.

Dividere la pasta in due parti; con la prima metà formare il fondo della torta lavorandola col matterello e disporla sulla tortiera, che può anche essere rettangolare. Disporre poi gli acini di uva americana lasciando libero un bordo di almeno 2 cm. Cospargere con un po' di zucchero.

Con la restante pasta formare un altro foglio con cui si coprirà il tutto. Sul bordo premere con le dita per chiudere i due fogli di pasta. È possibile aiutarsi con una forchetta o ripiegare in piccole pieghe la pasta a formare una decorazione. Spennellare infine con bianco d'uovo o spolverare con zucchero.

Infornare nel forno caldo a 180 °C; non aprire per almeno mezz'ora. Togliere dal forno quando sia dorata, sopra e sotto, lasciando raffreddare coperta con un canovaccio, capovolgere sul piatto da portata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *cariton* è prodotto in una zona ristretta della provincia di Torino, nei comuni di Piobesi Torinese, Carignano, Castagnole Piemonte, Lombriasco, Pancalieri, Virle Piemonte, Vinovo, Osasio e tutti i paesi limitrofi. Si produce anche in tutto il Roero

Nella frazione Babano di Cavour è conosciuta una versione del *cariton* con le mele.

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

Nelle pasticcerie per la produzione del *cariton* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: impastatrice, tavoli, pentolame, forno. Nella cucina casalinga l'impasto è fatto a mano.

Il confezionamento è quello classico delle torte da taglio, eventualmente con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. La torta non si conserva più di 15 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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 nome *cariton* richiama alla memoria i cosiddetti “pani della carità” che la Chiesa e le Confraternite elargivano in occasioni particolari (in genere durante le festività maggiori o le feste patronali) alla popolazione povera, dopo averli benedetti.

I pani della carità sono di tradizione antichissima. Se ne hanno evidenze in gran parte del Piemonte, ed in alcune vallate la tradizione della distribuzione del pane della carità è legata alle ricorrenze dei santi patroni. Ben documentate sono le usanze e il legame col territorio nelle valli di Lanzo.

Il “Gran Dizionario Piemontese-Italiano” di Vittorio S. Albino cita la “*carità o pan santo o benedetto: così chiamasi una certa focaccia condita con pepe e zafferano e cotta nel forno*”; alla “*carità*” erano collegati i “*caritin*”, *piccoli pani mandati a case particolari in regalo*”: è probabile che il termine *cariton* derivi da una storpiatura, dovuta alla maggiore dimensione e consistenza calorica, del *caritin*.

Le occasioni di distribuire i pani della carità non mancavano, ma erano generalmente legati a momenti particolari nella vita del borgo: le cosiddette *datiche* o *daje* – concesse dalla Chiesa ai poveri – consistevano generalmente in vino e frutta, ma anche nei pani della carità.

Frequentemente, queste donazioni avvenivano in piena estate, ed erano legate a tradizioni romane perpetuate nel mondo barbarico e poi medioevale.

A Piobesi Torinese, in occasione della festività di San Giovanni Battista, era uso che, dopo la solenne processione, il signorotto locale offrisse un banchetto: a questo personaggio era consegnato un sonetto e la *bassea* (sorta di contenitore) contenente il pane dolce benedetto. Nel giorno successivo alla festa della “Madonna di San Giovanni”, i massari, visitando le famiglie, offrivano il pane (piccole michette) e il sonetto sacro. Il 24 giugno, nella antica pieve di San Giovanni, era offerto ai fedeli il pane benedetto, detto “*cariton*”. Poiché l'usanza è ormai spenta da tempo, non è stato possibile, intervistando i Piobesini, identificare l'attuale *cariton* con questo pane benedetto.

L'utilizzo dell'uva fragola, o talvolta delle mele cotogne, ha sostituito in tempi più o meno recenti, probabilmente, l'uso antico di acini di uve adattate alla pianura, la cui coltura è ampiamente documentata in Piemonte.

La forma più antica di *cariton* è ancora oggi confezionata a Castagnole Piemonte e nella borgata Tetti Cavalloni di Piobesi Torinese, dove alla pasta del pane, posta a lievitare, sono aggiunti acini e zucchero.

È altresì probabile che l'utilizzo degli acini di uva fragola fosse legato alla usanza, presente in molte cascine, di impiegare grappoli posti a seccare in luoghi asciutti della casa, frutta da consumare nel periodo invernale.

Un unico documento è stato sinora reperito nell'archivio parrocchiale di Vinovo (Chiesa parrocchiale di San Bartolomeo). Il prezioso scritto è riferito ad una disastrosa grandinata occorsa il 5 agosto 1726; la grandezza dei chicchi di grandine era "*giusto come si fanno qui li caritoni del pane, che si portano a benedire in varie feste dell'anno; e cioè di forma rotonda cò denti all'intorno et queste di larghezza circa due palmi*". Purtroppo, il documento non ci dice se il ripieno del dolce fosse costituito da uva.

Le poche ricette recuperate testimoniano una coerenza storica; purtroppo, in molti casi i quaderni dei nonni sono stati distrutti o sono andati persi, ma per fortuna esistono trascrizioni più recenti che ricalcano la ricetta antica.

Bibliografia:

Marica Barbaro, *Caro Pane*, società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 2011

Vittorio di Sant'Albino, "*Gran Dizionario Piemontese-Italiano*", Società l'Unione Tipografica Editrice, Torino, 1859

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, Unioncamere Piemonte, Montiglio (AT), 2001

Paolo Castagno, Fabrizio Chicco, *Fè balè la carità, Brevi notizie sul dolce "cariton"* Carignano, 2008

AA.VV. (Paolo Castagno, Fabrizio Chicco, Antonnella Salvatico, Anna Maria Nada Patrone), *La dolce tavola di Carignano: gli zest e il cariton - La riscoperta e la tutela di due dolci tipici*, pubblicazione fuori commercio, realizzata dall'Associazione Progetto Cultura e Turismo, Carignano, 2011

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNACCIO

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

Caratteristiche

Il *castagnaccio* è un dolce povero, relativamente semplice da preparare, e talmente antico che non è possibile risalire a una ricetta originale. Originariamente, alle castagne lesse e passate al setaccio, si aggiungeva un poco di zucchero, olio, pezzi di frutta secca, come prugne, uvetta o pinoli, e si infornava senz'altro.

Essendo un dolce popolare, col tempo è stato arricchito a piacere con miele, farina di grano o granoturco, scorze d'arancio, latte, rhum, amaretti e cacao. Quasi sempre, però, è presente qualche foglia di rosmarino che, nella credenza popolare, aveva il potere di fare innamorare chi mangiava il *castagnaccio*. Le foglioline di rosmarino avrebbero una valenza amorosa e sarebbero foriere di future nozze.

Naturalmente questo dolce a base di castagne è più diffuso dove la cura dei boschi ha permesso di raccogliere in abbondanza questo straordinario frutto, da sempre considerato in Piemonte come la riserva d'emergenza per i periodi di crisi. È tradizionale quindi delle zone collinari e montane, e particolarmente diffuso nelle province di Torino, Cuneo e Biella.

Le castagne, fresche d'autunno o secche d'inverno, sono sempre state un alimento importante; la loro versatilità culinaria è veramente notevole, e il *castagnaccio* è una delle tante varianti con cui presentarle.

La preparazione casalinga è molto diffusa, ma si trova in vendita in alcune panetterie e pasticcerie.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: disomogenea, senza alveolatura, compatto e pesante; a volte con frutta secca all'interno o sulla superficie.

Odore: predominante di castagne e frutta secca.

Colore: marrone più o meno chiaro, superficie più scura.

Sapore: complesso, poco dolce, allappante tipico delle castagne.

Dimensioni: torte molto piatte rotonde o rettangolari di varia pezzatura, da 300 g a 1 kg. Scalzo 1-3 cm.

Metodiche di lavorazione

Come già detto, una ricetta che rappresenti il prodotto tradizionale non esiste, diamo qui di seguito le indicazioni per una delle preparazioni più elaborate, della zona di Villar Focchiardo (TO), ricordando che il *castagnaccio* è un prodotto versatile e che si presta a interpretazioni personali e modifiche.

Per preparare il *castagnaccio* occorrono quindi 400 gr di “Marroni” lessati e passati al passaverdura oppure 300 g di farina di castagne, 60 g di pinoli, 100 g di uvetta, 100 g di scorza d'arancia candita, una manciata di gherigli di noci, 3 cucchiai di zucchero, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di acqua, 2 cucchiai di olio d'oliva, un pizzico di sale, un rametto di rosmarino.

In attesa della preparazione, occorre lavare l'uvetta e farla rinvenire in acqua tiepida lasciandola ammorbidire per circa 20 minuti. In una ciotola, si mescola il purè di marroni (o la farina) con lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio, il latte e l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio e fluido.

Si aggiungono metà dei pinoli e dell'uvetta ben scolata. Si versa, infine, il composto così ottenuto in una tortiera precedentemente imburata, lo si stende sul fondo in uno strato omogeneo. Si disperdono sulla superficie i rimanenti pinoli, l'uvetta ed un po' di rosmarino triturato grossolanamente.

Scaldato il forno a 180 °C, si inserisce la teglia e si lascia cuocere il dolce per circa 40 minuti. Per evitare che si formi una crosta troppo dura, e che la frutta secca di decorazione bruci, si può coprire il *castagnaccio* con un foglio di alluminio durante i primi 30 minuti di cottura. Si lascia raffreddare in forno e si serve il dolce tiepido o freddo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *castagnaccio* è un dolce tradizionale delle vallate del Piemonte. Prevalentemente preparato in casa, è anche prodotto da alcune gastronomie, panetterie e pasticcerie.

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

Per la produzione del *castagnaccio* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta o una tortiera di alluminio o vetro.

Nei locali di produzione commerciale i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.

Questa torta tende rapidamente a alterarsi, per cui è meglio consumarla entro pochi giorni dalla produzione.

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

Questa torta si preparava principalmente ne, ma anche al termine della stagione, quando era evidente che le scorte di farina erano sufficienti per arrivare al nuovo raccolto. Ad oggi questa stagionalità è mantenuta.

La sua presenza nei ricettari di cucina piemontese è molto diffusa, ma la storia dell'origine del dolce non è documentata. Anche in toscana si consuma un dolce simile.

Supponiamo che l'origine del *castagnaccio* sia antica almeno quanto la coltivazione delle castagne; in Valle Susa, uno dei centri di eccellenza del marrone piemontese, la coltivazione di castagne fu introdotta nel XIII secolo ad opera dei monaci certosini presenti a Montebenedetto (Villar Focchiardo).

La coltivazione si attestò nel corso dei secoli, tanto che Villar Focchiardo esportava, nella metà del '700, 1.696 sacchi di castagne, coltivando 574 giornate (più di 200 ettari) di castagneti di buona qualità.

Bibliografia

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905

Giuseppe Prato, *La vita economica in Piemonte a mezzo secolo XVIII*, Torino 1908

L. Carnino, *Il marrone è servito*, Ed Melli, Borgone di Susa, 1986

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco)*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

Elma Schena, Adriano Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CICIU 'D CAPDAN

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

Caratteristiche

Il *Ciciu 'd Capdan*, letteralmente il "pupazzo di capodanno" è un dolce povero tradizionale, fatto in genere con pasta di pane dolce e foggato con forma di pupazzo.

Come dice il nome si tratta di un prodotto da ricorrenza, diffuso in tutto il periodo natalizio, da novembre fino all'epifania.

In Piemonte è diffusa la tradizione di regalare dei dolci antropomorfi; il *Ciciu 'd Capdan* di Busca è regalato dai padrini ai figliocci, e, nonostante il nome, il dono è fatto nel giorno dell'epifania; l'impasto è ricco e molto caratteristico è l'uso di una leggera aromatizzazione con anice.

La forma è umanoide e grottesca, impreziosita da una lucidatura superficiale fatta con uovo prima della cottura, e con mompariglia (sferette di zucchero) colorata sulla crosta molto morbida. Alcuni panettieri mettono pezzi di ciliegia candita al posto degli "occhi".

La formatura è completamente manuale.

In sostanza si tratta di una specie di "pane dolce" a foggia di pupazzo, decorato sulla superficie.

Le forme variano da panettiere a panettiere, e vanno dai 25 cm di altezza della figurina, ai 60 cm per i più grandi e di peso maggiore.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida per non più di 2 giorni (dopo si destina a essere inzuppato nel latte caldo), alveolatura fine e regolare. Superficie lucida e decorata con perline di zucchero colorate che si distaccano facilmente. Altre volte semplice zucchero sulla superficie.

Odore: gradevole di prodotto da forno, sentore di anice.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo molto chiaro del pane dolce.

Sapore: di pane dolce, anice di sottofondo, leggermente caramellato.

Dimensioni: forma di omino dai 25 ai 60 cm. Peso dai 150 g ai 500 g, spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Come molti prodotti della panetteria varia da un panettiere all'altro. Per lo più l'impasto si compone dei seguenti ingredienti:

per 1 kg di farina si aggiungono 0,2-0,3 kg di zucchero, 0,2-0,3 kg di burro, mezzo litro di latte, 25-30 g di lievito di birra, i tuorli di 8 uova, due cucchiaini di caramello appena preparato, 10-15 g di sale, alcune gocce di estratto di anice.

Si mescolano insieme tutti gli ingredienti dopo avere sciolto il lievito in un po' del latte della ricetta, il caramello si aggiunge alla fine delle operazioni di impasto. Questo impasto dovrebbe riposare al fresco per 12 ore.

Poi si prende la massa parzialmente lievitata, si ripiega più volte e si procede, tagliandola, alla formatura manuale dei pupazzi, che saranno stilizzati e irregolari. Si pone a lievitare in ambiente caldo o tiepido fino a rigonfiamento della pasta di circa il doppio del volume iniziale, si spennella con uovo e si distribuisce la mompariglia sulla figurina formata.

La cottura si fa in normale forno da panettiere a 200 °C per 20 minuti

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Ciciu 'd Capdan* si produce a Busca, nel Saluzzese, e anche in alcuni paesi della zona. Con altri nomi si produce in Valle Stura e nel cuneese in genere.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc.

Il *Ciciu 'd Capdan* è un prodotto da vendersi sfuso, e si incarta nella carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria. Il *Ciciu 'd Capdan* si consuma praticamente fresco, anche se è possibile una conservazione per almeno una o due settimane, in questo caso, poiché diventa duro, si consuma inzuppato nel caffelatte.

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 sono lontani i tempi in cui a Pasqua si regalavano dolci come ciambelle e "*cichou*" (pagliaccetti, pupazzi in occitano). Figure stilizzate di bimbi o animali, fatte con l'impasto del pane addolcito con zucchero o miele.

È però nelle feste di Natale che il dono del dolce diventa quasi un obbligo, tanto che i bambini si sentivano autorizzati a girare per le borgate per richiedere una strenna.

"Il giorno dei doni era il primo dell'anno, e la strenna rappresentava la questua che si faceva per il Bambin Gesù." (M. Marsero).

In tutto il Piemonte permane la tradizione, ormai un po' residuale, di impastare dolci con fattezze umane o di animali.

Nella vallate alpine era costume preparare pagnottelle dolci di farina di mais, aromatizzate con semi di finocchio, che erano regalate dai padrini e dalle madrine ai figliocci.

Dolci antropomorfi erano poi regalati durante il rito della panificazioni nelle vallate a tradizione Walser, come l'Ossolano, dove i pupazzi di pane erano fatti durante il rito annuale della panificazione. In questi casi si arricchiva un po' dell'impasto del pane con noci, o frutta e dopo la cottura si regalava i bambini. Gli avanzi della pasta della panificazione ricavati dalla ripulitura della madia si modellavano a forma di piccole torte, oppure di pupazzetti, i "*pupin*". Si cuocevano in forno e si davano quindi ai bambini.

Il Credenzin o crescenza è un'altra variante, unto nel burro e rivestito di noci, mele, uva passa, quindi inciso e spolverato di zucchero. In occasione del Natale il Credenzin era foggato a forma di Gesù Bambino.

Nell'Alessandrino, dove il dono si chiama "*Bragton o Busela*", a seconda se la forma del pane dolce è maschile o femminile. Qui però può essere anche di pasta frolla o di altri tipi di pasta.

La differenza tra le varie tradizioni è sostanzialmente che per il *Ciciu 'd Capdan* di Busca il prodotto è regalato dai padrini ai figliocci, e, nonostante il nome, il dono è fatto il giorno dell'epifania; inoltre l'impasto non è semplicemente a base di pasta di pane, ma è più ricco e preparato per l'occasione.

La consuetudine qui è ancora parecchio sentita, ed è comune che durante le feste si ordini al panettiere il "*ciciu*".

Si produce così un po' ovunque nelle vallate cuneesi con varianti di foggia e di nome: si chiama "*Pritin*" nella Valle Stura, e se assume forma di tortora o di gallo si può chiamare "*Colomb*" o "*galet*".

Bibliografia:

L. Burzio, *Torino Tra Storia E Leggenda*, Torino, 1986.

R. Torelli, *Il Pane Nero*, SMS di Piancavallo

Elma Schena, Adriano Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.

AAVV, *I Dolci delle Feste*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CIOCCOLATINI TORINESI

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

Caratteristiche

I *Ciocolatini Torinesi* consistono di una serie abbastanza ampia di cioccolatini di composizione e forma diverse, sono più o meno elaborati a seconda del tipo, ma comunque derivano sempre da lavorazioni particolari del cioccolato; lavorazioni che si potrebbero definire uniche, anche se da questo tipo di approccio alla lavorazione del cioccolato sono ormai discese vere e proprie schiere di originali maestri pasticceri, che hanno espanso in modo dilagante le possibilità di comporre il cioccolato con altri ingredienti.

I *Ciocolatini Torinesi* sono presenti e lavorati su tutto il territorio piemontese e, sulla base della tradizione pasticceria torinese, la grande fantasia dei maestri cioccolatai fa sì che vengano continuamente riproposti in gusti e formati sempre nuovi.

Si può però tentare di classificare i prodotti tradizionali per macrocategorie, quali:

- Cremini
- Ciocolatini ripieni
- Ciocolatini al liquore

Questa classificazione si riferisce soprattutto alla forma dei cioccolatini ed al tipo di ripieno.

Il “**Cremino**” è un cioccolatino caratteristico, normalmente quadrato o rettangolare, con la peculiarità di essere a “strati”, con i due strati esterni di cioccolato, e quello interno di pasta dal cioccolato variamente aromatizzato con ingredienti come caffè, nocciole, mandorle, mandarino, ecc...

Il prodotto è incartato in foglietto di alluminio e in genere chiuso da una fascetta di carta.

I **ciocolatini ripieni**, a volte classificati come praline, sono composti da vaschette di cioccolato a forma di tronco di cono rovesciato, ripiene di crema al cioccolato variamente aromatizzata e richiusi con un coperchietto di cioccolato per richiuderne la crema, che può essere più o meno morbida, ma sempre semisolida. La crema di riempimento può essere al liquore o ad altri gusti. Il capostipite di questo tipo di cioccolatino è probabilmente il “*Ciocolatino Alpino*”.

Il “*Ciocolatino Alpino*” è un cioccolatino con all'interno un cuore di crema a base di liquore.

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.

Ha una forma di tronco di cono rovesciato, con la parete esterna zigrinata.

La parte esterna è costituita da un guscio di cioccolato gianduia, mentre la crema all'interno è a base di un liquore d'erbe, ottenuto con infusi naturali, miscelato anch'esso con cioccolato e pasta di nocciole. La composizione è tuttora un segreto degli inventori. Di sicuro si sa che le nocciole sono Nocciole del Piemonte IGP, ovvero la *Tonda Gentile Trilobata*.

I **ciocolatini al liquore** sono un particolare tipo di cioccolatini ripieni, ma il ripieno si presenta liquido, e quando si addenta rilascia all'interno della bocca il contenuto, in genere un liquore dolcificato. Negli anni i cioccolatai hanno prodotto decine di tipi diversi di cioccolatini al liquore. A volte, oltre al liquore, è presente nell'involucro di cioccolato anche un piccolo frutto “sotto spirito”, come una ciliegia.

Il più conosciuto e forse il capostipite di questa categoria è senz'altro il cioccolatino “*Grappino*”.

Il cioccolatino “*Grappino*” è una pralina di cioccolato fondente ripieno di grappa.

In genere ha forma di mezza botticella, o di mezza bottiglia, a ricordare la presenza del liquore.

È un classico cioccolatino al liquore, per la cui preparazione si usa grappa.
È caratteristico mangiarlo in un boccone, mordere la croccante copertura di cioccolato e liberare così il liquore sulla lingua.

L'aspetto dei cioccolatini è molto variegato, e le vetrine risultano assortite di tanti piccoli dolcetti che, viste le dimensioni, ne permettono un assaggio vario. Alcuni cioccolatini sono anche decorati esternamente con piccole aggiunte di mandorle, codette, canditi e ogni tipo di dolcezza

Gli ingredienti per tutti i cioccolatini sono, classicamente: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, vaniglia, ricordando che il cioccolato prevede sempre la presenza di lecitina di soia per permettere l'unione della parte grassa con quella zuccherina. La presenza di latte è molto comune, così come quella di nocchie. Gli ingredienti sono poi corredati dalle componenti aromatizzanti, e qui siamo di fronte ad un numero enorme di elementi, dai frutti secchi quali pistacchi, noci, e mandorle; ai frutti odorosi e gli agrumi, i liquori, le creme, gli estratti di erbe, la menta, la liquirizia e l'elenco non avrebbe fine.

Le dimensioni sono invece abbastanza uniformi, si mangiano solitamente in un sol boccone, lasciandoli sciogliere lentamente in bocca.

Metodiche di lavorazione

Cremini

La caratteristica di questo tipico cioccolatino è quella di avere più strati evidenti di cioccolati diversi. Per produrli si stratificano, uno dopo l'altro, tre strati di cioccolato, dando tempo ad ogni strato di indurire prima di versare e stratificare uno strato successivo. Gli strati sono chiaramente aromatizzati a piacere, ed il gusto finale dipende, tradizionalmente, dallo strato centrale.

Cioccolatini ripieni

La caratteristica principale di questi cioccolatini è il ripieno, che in genere non è di solo cioccolato, che ne costituisce la base. Il ripieno infatti si presenta come una crema densa e, talvolta, come nel caso del Cioccolatino Alpino, a base di liquore.

La preparazione dei ripieni è spesso un segreto degli inventori, e certamente permette di sbizzarrire la fantasia per gli accostamenti di gusto che possono derivare.

La produzione più classica avviene formando il contenitore di cioccolato, che si ottiene colando il cioccolato fuso e temprato all'interno di stampi; subito dopo si sgronda il cioccolato in eccesso, e rimane negli stampi uno strato di cioccolato depositato sul fondo e sulle pareti. Dopo opportuno raffreddamento si riempiono questi "scodellini" di cioccolato con la crema precedentemente preparata, e si rifinisce il riempimento con un altro strato di cioccolato, sempre temprato, che ora costituisce il "coperchio" della pralina.

Un'altra tecnica per i cioccolatini ripieni prevede, se il ripieno è abbastanza solido e lavorabile, di dare la forma finale del cioccolatino al ripieno stesso, e colare sul tutto uno strato di cioccolato come copertura, o alternativamente immergere il ripieno modellato nel cioccolato fuso e sgrondarne l'eccesso. In ogni caso un raffreddamento finale indurisce il tutto.

Cioccolatini al liquore

Escludendo la lavorazione e la produzione del cioccolato a partire dalle fave di cacao, la parte più complicata del processo produttivo riguarda la preparazione del ripieno, che si ottiene secondo questo schema: si scioglie a caldo lo zucchero in poca acqua, poi si unisce il liquore; la miscela così ottenuta si cola in piccoli stampi di amido, dove lo zucchero ricristallizza creando una specie di "crosta" esterna e parte dell'alcool evapora. Si formano delle specie di "zuccherini" di sciroppo e liquore. Questo costituisce l'"anima" del cioccolatino.

Le "anime" si staccano dagli stampi a freddo e dopo un periodo di riposo, e si ricoprono con il cioccolato temprato. Segue un raffreddamento e subito dopo il cioccolatino, che ora contiene il liquore allo stato liquido, si può incartare.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione, originaria di Torino, è allargata a tutto il Piemonte.

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

Gli ingredienti base per tutti i cioccolatini sono quelli del cioccolato: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, vaniglia, ricordando che il cioccolato prevede sempre la presenza di lecitina di soia per permettere l'unione della parte grassa con quella zuccherina.

Il cioccolato, che alcuni cioccolatai ancora producono con procedimento lungo e laborioso a partire dalla tostatura delle fave di cacao, deve essere della migliore qualità.

La presenza di latte è molto comune, così come quella di nocciole. Gli ingredienti sono poi corredati dalle componenti aromatizzanti, e qui siamo di fronte ad un numero enorme di elementi, dai frutti secchi quali pistacchi, noci, e mandorle; ai frutti odorosi e gli agrumi, i liquori, le creme, gli estratti di erbe, la menta, la liquirizia e l'elenco non avrebbe fine.

Il cioccolato è sempre modificato nel gusto e nella composizione con sapienti aggiunte di sostanze complementari che forniscono gli aromi voluti.

Le attrezzature sono quelle della preparazione del cioccolato, quindi specifiche e dedicate: tostino, concatrice, mescolatore, tempratrice, e la raffinatrice, che dovrebbe essere in pietra.

Il confezionamento si fa quasi sempre in carta stagnola dorata, anche se i cremi a strati e molti prodotti di pasticceria sono esposti senza incarto.

Il confezionamento per la vendita si fa in sacchetti, scatole o vassoi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di lavorazione di cioccolato. Sono presenti una raffinatrice, una concatrice, una tempratrice e un dispositivo per il taglio dei cremi. Negli opifici più grandi si usa una confezionatrice automatica.

È anche necessario un locale refrigerato per il raffreddamento dei cioccolatini, e possibilmente un magazzino con controllo della temperatura per la conservazione.

La conservazione deve avvenire al fresco, a temperatura non superiore ai 20 °C. In queste condizioni il prodotto può conservarsi per 9-12 mesi.

Per la vendita si confezionano i cioccolatini in sacchetti, scatole o qualsiasi contenitore adeguato.

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

Anche se la lavorazione del cioccolato data dal 1700, allora non si produceva il cioccolato come lo si conosce adesso. In quel tempo i "*cicôlatè*" miscelavano cacao, zucchero e aromi ottenendo forme grossolane di pani o salami di cioccolato, chiamati "*pan*" e "*rolò*". Questi col tempo diventano sempre più raffinati, fino a evolvere nei celebri "*diablotin`d`cicôlata*", ovvero dei pezzetti di cioccolato, sovente aromatizzato, da consumarsi in un sol boccone. Di quei primi "cioccolatini", battezzati appunto "*diablotin*", abbiamo una definizione precisa di V. di Sant'Albino: "pezzetti di cioccolata in figura di rotella piana, girella, tronco di cioccolato che si mangia crudo".

Si sostiene che l'origine del termine "*diablotin*" sia da attribuire addirittura a Cagliostro (1743-1795), uso a preparare pasticche con virtù particolari per i suoi pazienti.

La ricetta dei "*diablotin*" compare ufficialmente sul "Confetturiere Piemontese" nel 1790.

Dall'inizio dell'800, poi, il ruolo di Torino nell'evoluzione della tecnica di lavorazione del cioccolato assume un'importanza che si ripercuoterà in tutta Europa, Svizzera compresa.

Si passa infatti da un cioccolato ottenuto faticosamente con lunghe lavorazioni manuali a un cioccolato raffinato morbido e piacevole, ottenuto dalla prolungata lavorazione meccanica, e con un processo controllato. La prima macchina per la lavorazione del cioccolato è stata inventata in Olanda nel 1828, anno che segna l'inizio della era moderna del cioccolato. A Torino queste macchine compaiono grazie all'intraprendenza dei pionieri del cioccolato, e la forza motrice per la lavorazione era data dall'acqua dei canali di Torino, primo fra tutti quello della Pellerina.

Si abbandona quindi il "*diablotin*" per passare al "*givu*", in dialetto "cicca, pezzetto" che diventano i capostipiti di tutti i cioccolatini a venire.

La storia dell'ultimo secolo è ricca di testimonianze dell'evoluzione dell'arte del cioccolatino, a partire dai numerosi marchi d'impresa che sono stati depositati dall'inizio del secolo, fino a tutte le pubblicazioni che direttamente hanno approfondito le origini, le caratteristiche e lo stile di una tradizione ancora inimitata.

Bibliografia:

AA. VV., *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

Vittorio di Sant'Albino, *"Gran Dizionario Piemontese Italiano"*, Società l'Unione Tipografica Editrice, Torino, 1859

G. Ciocca, *Il Pasticcere e Il confettiere Moderno*, Milano, 1907

L. Sertorio, *Il Cioccolato ed il Suo Valore Alimentare*, Stab. Grafico Foa', Torino 1933

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CÖPETA O COPPETTE DI S. ANTONIO

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

Caratteristiche

Le *cöpete* sono dei semplici e gustosi dolci composti da due ostie tra le quali è deposto un composto denso e colloso fatto di miele parzialmente caramellato grossolanamente impastato con frutta secca sbriciolata, in genere noci, ma sovente anche nocciole.

La variante più antica prevedeva solo noci e miele cotto, ma la versione langarola non poteva non contenere la *Tonda Gentile Trilobata* ovvero le nocciole piemontesi.

Si prepara in genere tra novembre e gennaio, in occasione delle feste.

Nel tortonese, con il nome di *coppette di S. Antonio*, sono consumate per la ricorrenza del santo; qui può essere racchiuso tra due cialde anziché due ostie, e avere forma quadrata.

Sono dolci che appartengono alla tradizione di molti luoghi d'Italia, perché composti soprattutto da miele, che fino alla comparsa dello zucchero fu l'unico dolcificante conosciuto.

Questi biscotti si consumano tal quali in qualsiasi momento della giornata, come gustosa merenda, o a fine pasto, con un bicchiere di passito. Era consuetudine sgranocchiarle lentamente durante una partita a carte.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, gommosa e compatta.

Odore: forte odore di miele, sentore caramellato e di nocciole.

Colore: marrone chiaro, tendente al bruno, piacevolmente dorato; le ostie sono bianche.

Sapore: dolce, gommoso sotto i denti, finale persistente di frutta secca, lievemente amarognolo se presenti le noci non pelate.

Dimensioni medie: spessore 1-1,5 cm; si presentano come dischi di 8-10 cm di diametro. Peso medio circa 20-25 g.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione della *cöpete* si utilizzano noci e nocciole tostate, miele e ostie rotonde. Le quantità variano a seconda della "ricchezza" del prodotto finito.

Le noci vanno in genere pelate e non tostate, le nocciole, invece, dopo tostatura devono essere rotte grossolanamente o non rotte affatto.

Per la preparazione si pone il miele sul fuoco in pentola bassa possibilmente di rame. Quando è ben fluidificato, al limite della caramellizzazione, si aggiunge la frutta secca e si mescola fino a che ogni frammento sia ricoperto di miele.

Come buona norma nella pentola non deve restare del miele, e questo determina anche la quantità di frutta secca da usare.

L'intero procedimento dura da 10 a 20 minuti.

Si preleva poi con un cucchiaino una porzione di impasto e si pone su un'ostia, si ricopre con un'altra ostia schiacciando in modo da distribuire la mistura senza farla debordare, e curando le altezze delle *cöpete* in modo che siano tutte uguali.

Dopo un breve periodo di riposo, magari sotto un peso, le *cöpete* induriranno, ma non come un croccante, perché il miele oltre a dare un ottimo sapore, mantiene morbida la *cöpete*.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *cöpete* sono prodotte a Dogliani (CN) e nel Monregalese (CN), mentre le *coppette di S. Antonio* sono caratteristiche di Tortona (AL) e dintorni.

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

Il miele di solito è miele di acacia di provenienza locale, le nocciole sono della varietà *Tonda Gentile Trilobata*, mentre le noci dovrebbero essere le noci locali del basso Piemonte, piccole e gustose.

Le nocciole devono essere tostate al forno o su fiamma diretta.

Le ostie sono le stesse usate nelle funzioni religiose, e si producono con farina di grano o si reperiscono in drogheria, dato che la loro preparazione è alquanto delicata.

Le attrezzature sono semplicissime, e comprendono una pentola bassa, possibilmente di rame, e una spatola in legno con cui prelevare il miscuglio dopo cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Le *cöpete* si vendono fresche e sfuse in normali vassoietti di cartone per dolci o sacchetti. Si possono confezionare impilate in sacchetti di cellophane, ma soprattutto deve essere cura dell'acquirente di conservarle rigorosamente al riparo dall'umidità, magari in vasi di vetro con chiusura ermetica. Se ben conservati possono durare anche alcuni mesi.

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

Questa specialità ha origini antichissime, e la cosa si comprende per via della semplice preparazione e per gli ingredienti di facile reperibilità anche in tempi remoti.

Praticamente in tutta Italia, distribuita casualmente, la *cöpete* compare come dolce di ricorrenza.

Nel Lazio, testimonianze documentate la fanno risalire senza dubbio al 1590, quando Marcantonio I Colonna, il vincitore di Lepanto, istituì l'usanza di distribuire "*per fòco*", cioè ad ogni famiglia del Comune di Monte S. Stefano, in occasione del Natale.

Sempre nel Lazio, a Antrodoto, in Sabina, la *copèta* è a base di noci tritate miste a miele: l'impasto viene assottigliato con il mattarello, tagliato e messo tra due foglie di alloro e nocciole.

A Siena un dolce simile è chiamato "*copata*" o "*cupata*", infatti, secondo l'Enciclopedia Treccani: ***copata** (o **cupata**)* s. f. [dall'arabo qubba' «mandorlato»]. – Nome di piccoli dolci diffusi spec. a Siena, a forma di dischi sottili, fatti di un composto croccante di miele, mandorle, noci, aromatizzato con anice e chiuso fra due ostie. Dolci simili, noti con altre varianti del nome (*copèta*, *cupèta*, *cubbàita*, ecc.), sono in uso anche in altre regioni d'Italia.

Il nome deriva senza dubbio dalla "qubaita" di origine siciliana e a sua volta dalla "qubbayta" araba, che significa "mandorlato", secondo il Dizionario Etimologico Italiano di Battisti e Alessio, che alla voce *copèta* (*coppèta* f.) dice: "Dolce fatto di mandorle e pistacchi o noci e miele cotto, detto anche *copata* o *cupata*, in arabo "*qubbàita*", sorta di pasta con zucchero, mandorle e pistacchi".

Le origini delle *cöpete* sono quindi antiche e generalizzate, non attribuibili a fenomeni locali specifici; è interessante invece il fatto che il nome, di origine araba, si sia conservato inalterato fino a descrivere un dolce ai piedi delle Alpi, come discusso da Remo Bracchi, *La copèta (cupèta), un dolce arabo nel cuore delle Alpi. Un esempio di circolazione culturale per via mare*.

La *cöpete* è quindi un prodotto tipico locale o viene da lontano? Non si può escludere che dei flussi culturali si siano incontrati, o scontrati; ma non esiste una risposta univoca. Usi e tradizioni migrano da un luogo all'altro, e i popoli li adottano senza tanti perché. Quello delle *cöpete* è il classico caso in cui fissare date e inventare spiegazioni può portare lontano dalla verità. Con un piccolo segreto che rimarrà giustamente inviolato nel libro del tempo.

Stabiliamo quindi semplicemente l'origine medievale che è alla base di questo dolce tipico del monregalese, che gli abitanti attendono con affetto ogni anno in occasione delle feste, ricordando che Giuseppe Ciocca, nel 1907 già li cita come prodotti piemontesi.

Bibliografia:

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e Il confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Carlo Battisti, Giovanni Alessio *Dizionario Etimologico Italiano*, Barbèra, Firenze, 1950

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

Remo Bracchi, *La copéta (cupèta), un dolce arabo nel cuore delle Alpi. Un esempio di circolazione culturale per via mare*, su "Circolazioni Linguistiche e Culturali Nello Spazio Mediterraneo"

Miscellanea di studi, a cura di Vincenzo Orioles e Fiorenzo Toso, Recco, Le Mani - Udine, Centro Internazionale sul Plurilinguismo, 2008

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: COPPI DI LANGA

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

Caratteristiche

I *coppi di Langa* sono biscotti secchi dalla suggestiva forma di tegola o coppo. Hanno un gusto ed un profumo di nocciola molto spiccato, in quanto la farina di nocciole tostate è l'ingrediente principale, insieme a farina, uova zucchero, miele e sale.

Chiaramente la nocciola è della varietà *Tonda Gentile Trilobata*. Sono prodotti artigianalmente a Canelli, in provincia di Asti.

Per conferire loro questa forma, veramente particolare per dei biscotti, si fanno cuocere su teglie ondulate. Si consumano come dolci da compagnia o a merenda, accompagnati da zabajone o un bicchiere di vino passito.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: biscotti secchi a forma di tegola. Friabili, croccanti.

Odore: odore intenso di nocciola e fondo di burro.

Colore: dorato quasi bruno.

Sapore: dolce, molto forte di nocciola e lungo di burro. Notevole la croccantezza.

Dimensioni: abbastanza regolari, lunghezza circa 7 cm, larghezza 3-4 cm, spessore circa 3 mm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti di una ricetta base sono i seguenti: 200 g di farina di nocciole tostate, 200 g di farina, 170 g di zucchero, 170 g di burro, 1 uovo, 4 cucchiaini di miele, una busta di lievito e un pizzico di sale.

La lavorazione dei *coppi di Langa* ha inizio impastando il burro con lo zucchero e l'albume d'uovo, fino ad ottenere una crema omogenea montata; poi si aggiunge, sempre mescolando, farina di nocciole (ottenuta dopo tostatura, pelatura e macinazione di nocciole), miele, farina, lievito e sale.

Dopo una notte di riposo al freddo, la pasta viene stesa su di una sfogliatrice e, successivamente, tagliata e sagomata in rettangolini di 7-8 cm e larghi 5 cm. La cottura, ad una temperatura di 200 °C per 15 minuti circa, avviene su teglie ondulate, disponendo i biscotti ad uno ad uno sulle teglie che conferiscono la classica forma dei coppi.

I *coppi di Langa* si lasciano raffreddare e si confezionano in vassoi termofilmati.

Dopo la cottura i biscotti sono subito pronti per il consumo.

Il prodotto va consumato entro tre mesi dalla produzione in modo da mantenere la sua fragranza caratteristica.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è limitata al comune di Canelli (AT).

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

Il segreto del gusto dei *coppi di Langa* sta tutto nella capacità di tostare in modo appropriato le nocciole prima di trasformarle in farina.

Per montare l'impasto si usa una comune planetaria. Per il resto sono necessarie le comuni attrezzature di pasticceria, compreso il forno. Il limite di consumo ottimale è di 6 mesi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

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 prima produzione risale al 1970 ad opera di un pasticcere di Canelli, sulla spinta della ricerca di un biscotto preparato solo con materie prime locali. Dopo un periodo di sperimentazione nacquero delle “tartellette” che solo in seguito si mutarono, per forma e per nome, nei *coppi di Langa*.

Bibliografia:

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CRASANZIN o CRESCIENZIN

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

Caratteristiche

Si tratta di pagnottine di farina di segale integrale, più o meno mescolata con farina bianca, con aggiunta di frutta secca.

Queste pagnotte sono corrispondenti, nell'impasto base, ad un altro pane tipico della zona: il pane di segale, con in più l'aggiunta di frutta secca varia, soprattutto noci, nocciole, mandorle, fettine d'arancia, uva passa, fichi secchi, mele, etc.

Poichè si tratta di prodotti marginali dell'antica produzione del pane, la loro composizione, a seconda del luogo d'origine, differisce notevolmente; infatti l'origine di queste piccole torte risale a quando, in occasione della preparazione annuale del pane, i residui degli impasti erano riuniti e arricchiti di rimasugli di cucina, cotti dopo un eventuale spolverata di zucchero e dati ai bambini.

Sotto nomi simili si collocano alcuni pani dolci prodotti nell'Ossolano, soprattutto in Valle Antrona e in Val Vigizzo. Sono senza dubbio provenienti dalla medesima tradizione, ed hanno nomi diversi legati alle diverse sfumature dialettali che caratterizzano luoghi del Piemonte separati anche da pochi chilometri. Di questi prodotti, tra i più rappresentativi:

Crescianzin: preparazione della Valle Antrona. Si fanno prima dell'ultima panificazione prima del Natale e costituivano l'ultima infornata. L'impasto di farina integrale di segale riceveva tutti i tipi di frutta secca disponibili: noci, nocciole, mandorle, fettine d'arancia, uva passa, fichi secchi etc.

L'impasto si infornava dopo averlo coperto in superficie di mezze noci e spolverato di zucchero.

Crescenz: preparazione della Val Vigizzo. Gli avanzi della pasta della panificazione ricavati dalla ripulitura della madia si modellavano a forma di piccole torte, oppure di pupazzetti, i **pupin**. Si cuocevano in forno e si davano quindi ai bambini.

Credenzin: specialità tipica di Trontano. Il Credenzin o Crescenza è una variante del pane rituale dolce, unto nel burro cotto e rivestito di noci, mele, uva passa "mericanin", cioè uva fragola locale, quindi inciso e spolverato di zucchero. In occasione del Natale il Credenzin era foggato a forma di Gesù Bambino.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura media.

Odore: gradevolissimo, di frutta secca, deciso.

Colore: esternamente scuro, internamente di colore tipico grigio

Sapore: dolce, caratteristico della frutta secca, con note fortemente aromatiche se presente l'uva passa.

Dimensioni: pagnotte rotonde, poco sviluppate in altezza, massimo 4-5 cm, del peso di 200-300 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di segale integrale (almeno il 50 %) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale, lievito madre rinfrescato in più passaggi e poco lievito compresso. Al termine della fase di impasto si aggiunge alla pasta la frutta secca, si cosparge la superficie con gherigli di noce ed eventualmente si spolvera di zucchero. Dopo lievitazione si cuoce in forno a legna o elettrico. La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione usata per il pane nero ossolano.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Questo tipo di pane dolce si prepara diffusamente in tutto l'ossolano, in genere negli stessi panifici in cui si produce il pane di segale. Le origini sono però attestate in Valle Antrona e Valle Vigizzo, nella

Provincia del Verbano Cusio Ossola.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc... Il *crescianzin* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; ora, contrariamente al passato, si consuma praticamente fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno due settimane.

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

Questi particolari tipi di pane dolce non sono nati per scopi di vendita o di consumo quotidiano, ma derivano dalla tradizione della produzione annuale del pane, quando ognuno aveva un ruolo ben definito in questa occasione socialmente molto importante. Infatti si crede che questi fossero dedicati ai bambini durante una giornata che, carestie a parte, doveva essere di festa per tutti. Ricordiamo le testimonianze che parlano di come anche chi non disponeva di segale nel giorno della panificazione riceveva la sua razione di pane. A supporto di questa ipotesi il fatto che la memoria popolare ricorda la particolare forma antropomorfa sovente data alle torte, con evidente riferimento al bambino Gesù.

Tale tradizione si ritrova anche in altre zone del Piemonte, come per i "*bambin 'd süccar*" del Monferrato o i "*ciciu 'd capdan*" della provincia di Cuneo.

Dalla tradizione Walser viene poi l'uso dei residui della panificazione annuale per forme di pani arabescati da dare ai bambini con forme diverse (rotondeggianti per le femminucce "*milciuru*" e allungate per i maschietti "*tzibal*").

Bibliografia:

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio e Cassone e Marzorati Tipografi, Torino, 1841

Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore, Notizie storiche e documenti*, Torino 1878

Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigezzo nell'Ossola*, Torino 1896

Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigezzo*, Domodossola 1913

Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976

Renzo Mortarotti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979

Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985

AAVV, *La tradizione alimentare in Valle d'Ossola* - Associazione Culturale Thule-Italia - Settore Ricerca Tradizioni Agro-Alimentari

R. Torelli, *il pane nero*, SMS di Piancavallo

A. Quaretta, *Il pane nero ossolano*, da Le Rive n° 5/2002

T. Iacchini, *Sapori della provincia azzurra*, da Le Rive n° 4/2003

E. Rizzi, *Cucina d'alpe*, Fondazione Enrico Monti

E. Rizzi, *I Walser*, Fondazione Enrico Monti

P. Crosa Lenz, G. Frangioni, "*Escursionismo in Valdossola-Antigorio Formazza*", Ed. Grossi, Domodossola

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CREMA GIANDUJA

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

Caratteristiche

La *crema gianduja* è forse uno dei prodotti inventati in Piemonte che, nelle sue varie versioni, ha raggiunto più angoli del mondo.

Negli anni '40, nonostante la guerra, i programmi e la sperimentazione del settore dolciario piemontese non ebbero soste, e passando attraverso i dolci "salami di cioccolato", da tagliare a fette, le aziende arrivarono ad intuire che una crema dolce da spalmare sul pane può avere un grande appeal, soprattutto in un momento di rinascita e voglia di riscossa dopo gli anni più bui dell'Italia.

In fondo, si tratta di un'elaborazione dell'intuizione che ha portato alla nascita del giandujotto, ma perfezionata e affinata dalla feconda competizione tra le rampanti aziende dolciarie piemontesi.

Le creme spalmabili sono di colore più o meno scuro, a seconda del contenuto di cacao e di nocciole, e la loro spalmabilità è data per lo più dalla presenza di una notevole quantità di grassi. Esse rappresentano la perfetta valorizzazione del grande contenuto nutrizionale delle nocciole, e la loro gradevolezza non lascia indifferenti nessuno. Lo sviluppo delle *creme gianduja*, pur iniziando con il tentativo di valorizzare un prodotto locale come la nocciola, ha avuto talmente successo da essere addirittura uno stimolo alla produzione ed all'impianto di nuovi nocciolieti.

Gli ingredienti sono in genere cacao, zucchero, nocciole, oli vegetali e vaniglia. La presenza di latte in polvere è molto comune, così come quella di burro di cacao. Le *creme gianduja* si consumano prevalentemente spalmate sul pane e all'interno delle crêpe, ma si impiegano anche per farcire torte e produrre gelati.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: cremosa, semisolida e uniforme.

Odore: odore intensissimo di nocciola tostata.

Colore: marrone scuro o molto scuro.

Sapore: sapore dolce, molto rotondo e cremoso; prevalente la nocciola. Sapore ed aroma molto persistenti.

Metodiche di lavorazione

In genere non si produce in casa, ma è possibile prepararla in modo grossolano unendo ad una crema inglese la pasta di nocciole. Per avere il gusto di cioccolato basta sciogliere nella crema inglese appena fatta, ed ancora calda, il cacao a volontà.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione in origine era legata alle aree di produzione delle nocciole; la popolarità di queste creme ha reso la coltivazione piemontese non sufficiente a soddisfare i bisogni dell'industria.

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

Le materie prime condizionano fortemente il prodotto finito, per cui: maggiore è la qualità delle materie prime, maggiore sarà la qualità della crema.

Le attrezzature sono molto specifiche, e hanno un'importanza cruciale i dispositivi per la tostatura delle nocciole, e quello per la raffinazione delle stesse.

Le *creme gianduja* sono in genere vendute in vasetti di vetro, ma anche in piccole confezioni di plastica

per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione, al di là della presenza dei macchinari specifici per produrre la pasta di nocciole, è simile a un locale di lavorazione di cioccolato. La conservazione deve avvenire in luogo fresco e asciutto. In queste condizioni il prodotto può conservarsi per 9-12 mesi.

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 primo segno nella storia dell'unione del cioccolato con le nocciole data il 1685, quando il Marradon lo cita nel *Tractatus Novi De Potu Caphe De Chinesium The Et De Chocolata* pubblicato a Parigi. In quel tempo il cioccolato semplicemente si mescolava con le nocciole a pezzi e non tostate.

I tentativi di miscelare nocciole con cioccolato hanno probabilmente una doppia origine: da un lato il tentativo di "surrogare" il cioccolato puro, dall'altra quello di "diluirllo" per il costo crescente del cacao, dettato da un blocco alle importazioni posto da Napoleone.

Il vero inventore del cioccolato "gianduja" fu Michele Prochet, cioccolatiere a Torino, che già nel 1852 lo produceva. Nel 1865 sono stati prodotti e messi in commercio i primi giandujotti, i cioccolatini di cioccolato e nocciola.

La storia delle *creme gianduja* comincia, su queste basi, quando a Novi Ligure, importante polo dolciario piemontese, negli anni '40 si produceva una pasta di cioccolato confezionata in vasetti di vetro e in barattoli di alluminio. Nel frattempo, ad Alba, Pietro Ferrero produceva e diffondeva grandi quantità di "Giandujot", una pasta di cioccolato e nocciole da tagliare con il coltello.

Alla fine della guerra i consumatori erano alla ricerca di prodotti simbolo di soddisfazione e di benessere. In breve la "pasta frutta al cioccolato" della Novi diventa il principale prodotto della fabbrica, che non riesce a soddisfare tutte le richieste dei clienti per la mancanza di barattoli, nonostante allora fossero vuoti "a rendere". Ferrero mette a punto il "cremino", che è una confezione monodose di "pasta gianduja" di 21 grammi, intuendo le enormi potenzialità del mercato delle *creme gianduja*, soprattutto perché si tratta di un prodotto che piace sia ai bambini che agli adulti. È nel 1951 che arriva sul mercato la "supercrema" da spalmare sul pane da parte della Ferrero. La diffusione delle creme spalmabili non conosce soste, e gli impianti diventano sempre più automatizzati e sempre più grandi. Al contrario di altri prodotti che, nella storia, hanno avuto fasi di effimera diffusione, poi rientrate per disaffezione o cambio dei costumi, nel nostro caso assistiamo invece a un aumento che a tutt'ora non ha avuto cali. Sono moltissimi i produttori di creme spalmabili, alcune delle quali prodotte ancora con metodi artigianali.

Bibliografia:

E. Duval, *Traité General De Confiserie Moderne*, Parigi, 1905

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere E Il confettiere Moderno*, Milano, 1907

C. Isaia, *Turin Et Ses Environs*, Torino, 1911

C. Perotti, *Orizzonti Di Cioccolata Per Gli Eroi Della Cronaca*, "L'Informatore Industriale", n° 5, marzo 1987

Vitalba Paesano, *Dolce Business – Storia e miti dell'industria dolciaria italiana*, Il Sole 24 Ore Libri, Milano 1996

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

Clara e Gigi Padovani, *Gianduiotto Mania - La via italiana al cioccolato: storia, fortuna, ricette*, Giunti Editore, 2007

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FARINATA DI CECI

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

Caratteristiche

La *farinata di ceci* è una focaccia salata, sottile, tipica di alcune zone del bacino del mediterraneo, ed originaria della cucina ligure. Infatti è proprio al confine con la Liguria, nella zona della ormai soppressa Provincia di Novi Ligure, che questo prodotto ha la sua diffusione maggiore in Piemonte.

È un prodotto di facile preparazione, se si esclude la necessità di disporre di una grande teglia di rame e di un forno a legna.

Gli ingredienti sono solo farina di ceci, acqua, olio e sale; con una eventuale aggiunta di cipolla; di solito la farinata è aromatizzata con rosmarino fresco.

La cottura in strato sottile dell'impasto in forno a legna porta ad un prodotto gradevole, leggero e croccante, soprattutto sui bordi.

Dopo la cottura, dalle grandi teglie di rame si tagliano spicchi o quadrotti non regolari, che si cospargono con abbondante pepe macinato sul momento e si serve la porzione su un pezzo di carta paglia.

La *farinata di ceci* si vende solo sfusa e a peso o porzione, non è previsto nessun tipo di confezionamento, perché il suo consumo ottimale deve avvenire quando è appena sfornata, ancora calda, per apprezzarne appieno la fragranza; ricordiamo che, nel dialetto della zona, la farinata è chiamata "*bela cada*", ovvero "bella calda". Pur nascendo come cibo povero, usato come alternativa al pane, si è trasformato in golosa pietanza, e rimane il più tradizionale cibo da strada, proprio per la sua facilità di consumo e di trasporto.

Consistenza: lamelle di circa 70-80 cm di diametro e circa 2-3 kg, tagliate irregolarmente per il consumo, compatta, tenera e croccante; superficie inferiore lucida di olio, interno morbido, quasi gommoso.

Odore: caratteristico di farina di ceci, leggero di olio.

Colore: esternamente giallo dorato, superficie quasi gratinata, internamente di colore giallo avorio scuro.

Sapore: caratteristico, forte di olio di oliva.

Dimensioni: una porzione conta 5-6 pezzi di farinata per un totale di circa 250 g. spessore circa 2-3 mm.

Metodiche di lavorazione

Essa si ottiene utilizzando farina di ceci, acqua, olio d'oliva, un pizzico di sale. In genere la proporzione tra farina e acqua è di 1:3 fino a 1:4, a seconda del tipo di teglia, di forno o solo del gusto personale.

Si mette a bagno la farina di ceci con l'acqua e il sale, rimestando accuratamente con una frusta, si amalgama a lungo per evitare grumi e si lascia riposare almeno un paio d'ore; anche se alcuni preferiscono prolungare il riposo per 6-8 ore (ottimale per un buon assorbimento dell'olio e una maggiore compattezza del prodotto finale). Si elimina la schiuma formata in superficie, si incorpora l'olio e si versa sulla teglia oliata. È importante che il livello del composto sia uniforme nella teglia per evitare ispessimenti che renderebbero la cottura non uniforme. Subito dopo si inforna nel forno a legna per 15 minuti circa, a fuoco vivace.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *farinata di ceci* è un prodotto tradizionale della zona appenninica della provincia di Alessandria, al confine con la provincia di Genova.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la realizzazione della *farinata di ceci* è indispensabile una teglia di rame stagnato e la cottura in forno a legna. I tentativi di produzione casalinghi, con teglie di acciaio o alluminio, e cotti nel forno elettrico non sono comparabili a quello tradizionale. Le altre attrezzature sono contenitori, fruste, mestoli e cucchiari, e un'asta per muovere nel forno la teglia durante la cottura, per uniformare la distribuzione del calore. Si serve sfusa in genere in carta paglia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un locale dedicato, che ha il suo fulcro nel forno a legna. La *farinata di ceci* si consuma appena fatta o in giornata. L'immissione al consumo della *farinata di ceci* è fatta a peso o porzione, oppure viene servita impiattata nei locali di consumo.

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

Le origini della *farinata di ceci* risalgono addirittura al periodo dei Greci e dei Romani, quando, i soldati preparavano, per nutrirsi velocemente, un impasto di farina di ceci ed acqua che facevano poi cuocere al sole o sullo scudo. La ricetta ha attraversato i secoli fino al medioevo, dove troviamo la farinata come sostituto del pane per accompagnare piatti di formaggio o verdura.

È di questo tempo la leggenda più accreditata sulla nascita della *farinata di ceci* secondo la quale si racconta che sia nata nel 1284, dopo la battaglia di Meloria, quando Genova sconfisse Pisa. Durante il ritorno per mare, per via di una tempesta, si rovesciarono alcuni barili d'olio e di farina di ceci che inoltre si bagnarono di acqua salata. Visti i tempi, l'intruglio fu comunque somministrato ai marinai, che, nel tentativo di renderlo meno sgradevole, lo misero ad asciugare al sole, ottenendo la prima farinata. La ricetta fu chiaramente migliorata e si introdusse il non banale particolare di cuocere l'impasto nel forno. I territori a cavallo tra il Piemonte e la Liguria, a nord di Genova, ma al di là dello spartiacque appenninico, anticamente appartenevano alla Repubblica di Genova. I comuni che oggi si trovano sotto il Piemonte facevano parte della Provincia di Novi, soppressa nel 1859 e annessa alla Provincia di Alessandria. Questi sviluppi hanno in qualche modo forzato la mano e distorto le tradizioni locali, che in alcuni casi, più che piemontesi paiono derivare ancora da un approccio culturalmente genovese.

L'Oltregiogo, questo ricco territorio tra Liguria e Monferrato, ha conservato dal secolare rapporto con Genova tradizioni e cultura, e non stupisce che residui in quest'area la tradizione di consumare la farinata. Il radicamento della farinata nella zona è presente non solo nella memoria collettiva, ma è citata esplicitamente in documenti notarili ancora esistenti ed in vari ordini e bandi campestri del 1500, 1617 e 1620. Gli esercizi di vendita della "*bela cada*" si stanno diversificando, e la pizza ormai accompagna quasi sempre questo prodotto.

Sono ancora molti però i punti di vendita della *farinata di ceci*, trattorie e ristoranti la propongono come specialità, e non è così lontano nel tempo il ricordo del "*Ratin*" acquese, che, con un mezzo a pedali appositamente attrezzato, negli anni '50, effettuava un servizio mobile di distribuzione della farinata per la città.

Bibliografia:

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905

Giancarlo Bertolino, Luigino Bruni, *Ricette Alessandrine*, Edizioni So.G.ED., Alessandria, 1989

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FIACÀ

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

Caratteristiche

Le *fiacà* sono focaccine dolci, ottenute con farina di mais, farina bianca, miele e uvetta. Sono caratteristiche di Andorno Micca, in provincia di Biella, e sono prodotte principalmente nel periodo di carnevale.

Sono molto gustose e profumate, e costituiscono una gustosa merenda. Si vendono al pezzo e si consumano, in genere, come spuntino durante il giorno.

Sono da consumarsi fresche, perché tendono ad indurire, ma in questo caso si possono inzuppare nel latte. L'origine del nome deriva dalla forma, poiché in piemontese "fiacà" significa "ammaccato".

Infatti sono irregolari, e nella fase finale di produzione si "ammaccano" per renderle piatte.

La formatura è completamente manuale. In sostanza si tratta di una specie di "pane dolce" a foggia di piccola focaccia, con la caratteristica di essere in parte costituito di farina di mais.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida per non più di 2 giorni (dopo si destina a essere inzuppato nel latte caldo), alveolatura fine e irregolare. Superficie lucida e dorata, su cui emerge l'uva passa.

Odore: gradevole di prodotto da forno, sentore di uvetta e miele.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo molto chiaro del pane dolce.

Sapore: di pane dolce, forte di miele, retrogusto di uvetta.

Dimensioni: schiacciatine rotonde irregolari di circa 15 cm di diametro, 2 cm di spessore massimo, peso medio 90 g.

Metodiche di lavorazione

Si ottengono impastando farina di mais macinata fine e farina bianca con poca acqua; si aggiungono poi burro, zucchero, miele, uva sultanina e lievito. Gli ingredienti devono essere ben impastati fino ad ottenere un amalgama omogeneo. Si lascia riposare l'impasto per un'ora, lo si divide in tanti pezzi per formare tante pagnottine che si lasciano nuovamente riposare per un po' di tempo; successivamente, le pagnottine sono schiacciate con gesto deciso per essere appiattite, *fiacà*, appunto, e si mettono a lievitare. Dopo la lievitazione che può durare ben più di un'ora, con un dito, si fa il caratteristico buco "cieco", nel centro della michetta, come un ombelico. Si dispongono sulle placche da forno e si mettono a cuocere in forno. La cottura si fa in normale forno da panettiere a 200 °C per 15 minuti

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *fiacà* sono prodotte nel comune di Andorno Micca, in provincia di Biella.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc.

Le *fiacà* si vendono sfuse al pezzo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria. La "*fiacà*" si consuma praticamente fresca, anche se è possibile una conservazione per almeno una o due settimane, in questo caso, poiché diventa dura, si consuma inzuppato nel caffelatte.

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

Le *fiacà* sono dolci prodotti ad Andorno Micca, da generazioni, nel periodo di Carnevale; ciò è stato oralmente testimoniato da anziani intervistati nella zona di produzione.

Sono quindi un dolce di ricorrenza, originale e gustoso, di cui si conserva memoria da lungo tempo.

Bibliografia:

Tavo Burat, Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco)*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA Piemonte, Montiglio (AT), 1995

Bianca Rosa Gremo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, ed. Leone Griffa, Pollone, 1997

AAVV, *I Dolci delle Feste*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FINOCCHINI

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

Caratteristiche

I *finocchini* sono biscotti di forma rettangolare che devono il nome alla presenza nell'impasto dei semi di finocchio. Nella forma sono simili a fette biscottate regolari, dorati e friabili.

Potrebbero essere definiti scherzosamente dei "triscotti", poiché subiscono dapprima una cottura, poi una doppia tostatura.

Sono nati a Refrancore, in provincia di Asti, all'inizio dell'Ottocento, come creazione di una maestra elementare che possedeva una drogheria. L'impasto era preparato in drogheria, ma portato a cuocere nel forno della pasticceria, dove la ricetta è stata perfezionata e i *finocchini* sono stati messi in vendita. L'ipotesi della nascita in una drogheria sembra più che probabile, visto che per dare il caratteristico sapore si usavano i semi di finocchio finemente tritati. Sono conosciuti anche come "fenoglietti", ma non devono essere confusi con gli "anicini", che normalmente non sono cotti in stampo.

Hanno sempre avuto una vaga connotazione salutistica, tanto che un medico di Refrancore tentò di brevettarli come farmaco per ammalati e puerpere, per la leggerezza, la friabilità e l'alto potere nutriente.

Il biscotto si presta ad essere intinto nel latte o nel the, o ad essere consumato come tale.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: spugnosa e secca, leggerissimi e friabili, con alveolatura irregolare.

Odore: predominante di anice.

Colore: ambrato sulla superficie, più chiaro l'interno.

Sapore: dolce moderato, scioglie in bocca, forte e lungo di anice.

Dimensioni: costanti, 7-8 cm di lunghezza e 4-6 cm di larghezza. Lo spessore è di meno di 1 cm e il peso medio di circa 10 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: 3 uova, 120 g di farina, 120 g di zucchero, 1 cucchiaino di semi di finocchio pestati, 1 cucchiaino di miele, 1 bustina di lievito, 2-3 gocce di essenza di anice.

Si montano le uova intere con lo zucchero e il miele, quando il composto è spugnoso e ben montato si aggiungono, lentamente e cercando di evitare grumi, la farina, il lievito e i semi di finocchio pestati.

È possibile, ma più laborioso, montare i bianchi a parte e amalgamarli all'impasto.

Si cola l'impasto in teglia unta rettangolare o quadrata, creando uno strato di almeno 4 cm.

Si cuoce per 30 minuti in forno caldo a 180 °C fino a doratura della superficie e cottura completa.

Si toglie dalla forma e si tagliano fette spesse 1 cm e lunghe circa 8 cm, che si disporranno su teglie per la tostatura, che dovrà avvenire in forno molto caldo per pochi minuti.

Si rivoltano le fette sulla stessa teglia e si ripete la tostatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *finocchini* sono prodotti in tutto l'astigiano e nel torinese, ma i più famosi sono quelli di Refrancore (Asti).

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

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria. Soprattutto la planetaria per montare l'impasto, ed un forno efficiente.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.

Un tempo, i *finocchini* erano venduti sfusi; ora il prodotto è presentato in sacchetti di cellophane trasparente.

Una corretta confezione può garantirne la conservazione ottimale per un periodo anche di sei mesi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico - sanitarie vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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 anicetti abbrustoliti parla il Vialardi nel suo "cucina Borghese" nel 1890, e questa forse è la prima codifica della ricetta ancora usata.

I *finocchini* sono però nati a Refrancore (Asti) molto prima, ai primi dell'Ottocento. Una leggenda alternativa a quella della nascita in drogheria, parla di un pasticcere che, producendo biscotti all'uovo cotti e tostati, per errore versò anche aroma di anice nell'impasto. Il risultato di questo "errore" fu molto apprezzato dagli abitanti del luogo, ed è così che ebbe inizio la produzione di questo biscotto.

Sicuramente la grande diffusione e la notevole popolarità che i *finocchini* ebbero a metà dello scorso secolo fu dovuta anche alla presenza, a Refrancore, della fabbrica di biscotti "Maggiora". Nel 1935, infatti, Ermenegildo Maggiora, imprenditore originario di Refrancore, ritorna nel paese natale, dove rileva un negozio di generi alimentari e pasticceria, conosciuto per la produzione dei *finocchini*. Di notte produce biscotti con due garzoni e due forni a legna, e di giorno, vende lui stesso i prodotti nei paesini limitrofi. In pochi anni il piccolo negozio diventa un laboratorio, con quindici operai e tre forni elettrici. I *finocchini* cominciano ad essere venduti a Torino, Milano e Genova.

Nel 1939 Maggiora ritorna però a Torino, e i *finocchini* qui prodotti si chiameranno "maggiorini".

La tradizione dei *finocchini* è tuttora mantenuta dalle decine di pasticceri che si sono succeduti nei vari esercizi di Refrancore, che hanno poi esportato il loro sapere in tutt'Italia e anche all'estero. Quasi una patria dei pasticceri con i *finocchini* come loro comune denominatore.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice Ed Economica*, L. Roux, Torino, 1890

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Montiglio (AT), 1996

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FOCACCIA NOVESE

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

Caratteristiche

La *focaccia novese* è un prodotto da forno presente su tutto il territorio nazionale, ma con caratteristiche strutturali, compositive e sensoriali diverse per ogni area. Una delle più conosciute e particolari è certamente quella prodotta nella zona di Novi Ligure (AL) la cui tecnica di produzione prevede una doppia lievitazione ed una “stiratura” della pasta con successiva “bucatura”, rigorosamente manuale, al fine di ottenere dei piccoli alveoli che trattengono meglio l’olio, che deve essere solo extra vergine di oliva, e che viene pennellato sulla focaccia al termine della cottura.

La *focaccia novese* conserva tutta la genuinità delle origini, grazie alle severe norme di produzione e commercializzazione fissate dall’Associazione dei Panificatori della Provincia di Alessandria. Particolare saliente è che dopo la cottura, fatta in un forno tradizionale, la focaccia viene spennellata con olio d’oliva, che andrà ad accumularsi nei piccoli buchi preventivamente operati sull’impasto al momento della stenditura sulla teglia. Il risultato è una focaccia molto sottile, alta poco più di centimetro, morbida e croccante al tempo stesso, è unica nel panorama delle focacce per l’intenso profumo di pane ma soprattutto di olio di oliva.

La *focaccia novese* si vende solo sfusa e a peso, non è previsto nessun tipo di confezionamento perché il suo consumo ottimale deve avvenire quando è appena sfornata, magari ancora calda.

È uso molto diffuso di consumarla inzuppata nel caffè latte o nel cappuccino

La *focaccia novese* è più sottile di quelle normalmente in commercio e molto più alveolata. Poiché in questi alveoli si deposita la miscela di acqua salata e olio che si spennella subito dopo la cottura, è evidente che esiste una stretta correlazione fra l’elevata alveolatura e l’aroma molto intenso di olio che caratterizza sensorialmente la *focaccia novese*.

La caratteristica principale della *focaccia novese*, infatti, è quella di presentare un odore molto più intenso delle altre focacce e, a differenza di queste ultime, in essa prevale un odore di cotto e di olio molto intenso; inoltre la *focaccia novese* è più salata, più secca e con un’intensità di aroma molto elevata.

La ricchezza in olio, la scarsa umidità della pasta, il ridotto spessore e la spiccata alveolatura ne costituiscono gli elementi maggiormente discriminanti.

Consistenza: lamelle di circa 1 kg, vendute dopo taglio in porzioni più piccole, morbida e croccante; superficie lucida di olio.

Odore: gradevole di pane, forte di olio.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore avorio.

Sapore: fragrante di pane, olio di oliva.

Dimensioni: una porzione rettangolare di circa 250 g.

Metodiche di lavorazione

Le condizioni di produzione della *focaccia novese* devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche.

Le modalità di produzione sono le seguenti:

Ingredienti: kg 1 farina di tipo “00”, kg 0,550 acqua (impasto morbido), g 50 olio extra vergine di oliva, g 40 strutto commestibile, g 25-50 lievito, g 20 sale, g 10 estratto di malto.

Lo strutto può essere sostituito con l’equivalente quantità di olio extra vergine di oliva
Tempo di impasto con forcella 30 minuti, con spirale 15 minuti. Temperatura dell’impasto 15 °C.

Si fa una prima lievitazione con un riposo di quindici minuti, quindi piegatura dell’impasto. Poi segue

una seconda lievitazione con un riposo di ulteriori 15 minuti, quindi si compongono le pezzature proporzionate alle caratteristiche della teglia che misura normalmente cm. 40x60 e contiene kg 1-1,5 dell'impasto (g 100-160 ogni 100 cm quadrati). Appena la pasta si rende elastica, si spiana (con garbo e delicatezza) nelle teglie unte. Si unge quindi la superficie della pasta. L'impasto, dopo un riposo di altri 15 minuti, viene ulteriormente oliato e spruzzato leggermente di acqua e sale. Infine, con la pressione dei polpastrelli, si praticano degli alveoli senza bucare la pasta. Dopo altri 20-30 minuti si cuoce in forno caldo a 230 °C per 18-20 minuti. Appena sfornata si spennella con olio crudo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è nell'area del Novese in provincia di Alessandria.

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

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.

Un'altra caratteristica è che la farina usata deve essere una farina "di forza", e non la normale farina 00.

La stiratura è resa possibile dalla particolare elasticità della pasta che il panificatore può ottenere solo attraverso il processo di impasto e di lievitazione sopra descritto. La pasta viene tirata, con garbo e delicatezza, da due lati in modo, appunto, che si stiri e si disponga sulla teglia senza ritirarsi, a differenza di altri tipi di pasta per focaccia che, per essere stesa sulle teglie, deve essere schiacciata con le mani se non addirittura stesa con il matterello o laminata con mezzi meccanici. E' importante ribadire che, a differenza di altri prodotti simili, il processo di lavorazione di stiratura rende la *focaccia novese* molto sottile e, nello stesso tempo, morbida e friabile. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc. La *focaccia novese* si deve consumare appena prodotta, a scapito della sua freschezza e fragranza.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria. La *focaccia novese* si consuma appena fatta o in giornata. 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 caldo.

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 *focaccia novese* detta anche "alla fiamma" o "stirata", è un prodotto di origini antiche, ed è diffusa la memoria di questo prodotto della panetteria da moltissimo tempo. Purtroppo nessun documento ufficiale è presente a dimostrare, oltre alla memoria collettiva, l'esistenza del prodotto sul mercato. È stato però trovato un quaderno di ricette di uno storico panettiere di Novi Ligure; si tratta di una ricetta trascritta a mano su un quaderno, vecchia di 60 o 70 anni. La difficoltà di trovare una "ricetta originale" è legata alle gelosie e alle diffidenze dei vecchi panificatori, gelosi del procedimento. I panettieri della provincia, da sempre custodi di tradizioni, ricordano da generazioni la presenza di questo prodotto sul territorio. Naturalmente esistono documenti commerciali che dimostrano che questo prodotto è da lungo tempo commercializzato.

Si presume che la nascita della *focaccia novese* sia legata ad una esigenza tecnica: una striscia di pasta di pane serviva al panettiere per regolare la temperatura del forno a legna; controllandone la cottura, infatti, capiva quando era il momento di infornare il pane. La focaccia novese originariamente non prevedeva il sale tra gli ingredienti, questi, troppo costoso, fu introdotto in epoca recente.

Bibliografia:

- Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003
- Percivale F., Vesce E., Comba G., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese*, Relazione presentata alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, relativo allo studio economico strategico *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese*, Torino, 28 febbraio 2001
- Zeppa G., Rolle L., Gerbi V. *Studio per la caratterizzazione dei prodotti tradizionali regionali - La Focaccia Novese*, Università degli Studi di Torino – Di.Va.P.R.A.– Via L. da Vinci 44 – 10095 Grugliasco (TO)
- AAVV, *Pane e pizza*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FOCACCIA DI SUSÀ

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

Caratteristiche

La *focaccia di Susà* è un prodotto dolciario da forno che fu inventato in Val di Susà quasi 150 anni fa, grazie all'intuizione di un pasticcere che ha elaborato una ricetta relativamente semplice ma originale. Gli ingredienti infatti sono farina, burro, zucchero, uova, sale e lievito di birra; ma parlando di una valle che ha una tradizione lattiero casearia secolare, dove ancora le materie prime sono prodotte nei cortili e negli orti, si capisce come gran parte della bontà di questo prodotto risieda nella qualità delle materie prime, oltre che nella maestria dei panettieri. Basti pensare che il fornaio che per primo ha elaborato questo dolce, l'ha tramandato per ben quattro generazioni, l'ultima delle quali ancora produce questo dolce.

La forma di questa focaccia è circolare, di grandi dimensioni, spesso pochi centimetri, che si vende in formati da 500 o 1000 g, si presenta come una grande torta cosparsa di zucchero parzialmente caramellato, con una crosta soffice e scura, a volte decorata con rustici motivi di fantasia, quali stelle, ferri di cavallo, cuori, ecc. Per l'Epifania si usa mettere nell'impasto una fava come nella "fugassa 'd la befana", e chi la trova paga da bere. Viene consumata a fette tal quale o accompagnata da crema al cioccolato, gelato, o anche solo con un velo di burro spalmato. Dopo pochi giorni tende ad indurire, e si può consumare inzuppata nel latte. La produzione, impasto a parte, è completamente manuale.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida per non più di 2 giorni (dopo si destina a essere inzuppata nel latte caldo), alveolatura fine e regolare. Superficie spolverata di zucchero parzialmente caramellato.

Odore: gradevole di prodotto da forno, sentore di burro e uovo.

Colore: esternamente bruno, a volte scuro, internamente di colore giallo molto chiaro del pane dolce.

Sapore: di pane dolce, abbastanza salato nell'impasto, in contrasto con il dolce dello zucchero in superficie, caramellato e finale lungo di burro

Dimensioni: forma circolare di 35-40 cm di diametro, spessore da 2 a 3 cm, formati da 500 a 1000 g.

Metodiche di lavorazione

Nella ricetta, caratteristica di ogni fornaio, compaiono, in ordine di quantità decrescente: farina, burro, zucchero, uova, sale e lievito di birra. La quantità di zucchero e burro è aumentata con l'introduzione, dopo la seconda guerra mondiale, delle farine di maggior forza importate dal Nord America.

La lavorazione inizia mescolando le uova col burro e lo zucchero; quando il tutto è montato si aggiungono gli altri ingredienti e, alla fine, il lievito di birra; l'impasto, lavorato in impastatrice è poi lasciato a lievitare per due ore. A questo punto, l'impasto è diviso in parti uguali a cui si dà forma di sfera. Questa è poi allargata fino a dare una spianata rotonda di diametro variabile (da 28 a 50 cm) e dello spessore di 1,5 cm. La spianata così ottenuta viene lasciata riposare da un'ora ad un'ora e mezza, poi, se ne rialza il bordo con le dita e si cosparge abbondantemente la focaccia con zucchero. Prima della cottura si buca la superficie per evitare il formarsi di bolle d'aria. Alcuni panettieri disegnano semplici motivi decorativi sulla superficie della focaccia: le più comuni rappresentano una stella, un cuore, una colomba o un ferro di cavallo e vengono scelte a seconda delle occasioni.

Concluse queste operazioni, la focaccia viene messa a cuocere in forno molto caldo (circa ai 250°C) per permettere allo zucchero di caramellare, senza però bruciare la focaccia. La cottura può durare 20-30 minuti a seconda dei formati.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *focaccia di Susa* si produce solo a Susa, in Valle di Susa.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc. La caratteristica più tipica di questa focaccia sarebbe l'uso del burro ottenuto da latte non pastorizzato prodotto negli alpeggi della Val di Susa.

La *focaccia di Susa* è un prodotto da vendersi sfuso, e si incarta per la vendita nella carta alimentare, a volte racchiuso in un sacchetto di cellophane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria.

La *focaccia di Susa* si consuma praticamente fresca, anche se è possibile una conservazione per almeno una o due settimane, in questo caso, poiché diventa dura, si consuma inzuppata nel caffè latte.

Alcuni panettieri la propongono fresca ogni giorno. È possibile il congelamento per una conservazione prolungata, senza perdita significativa delle caratteristiche del prodotto. Se si consuma il prodotto dopo lo scongelamento è meglio riavvivarlo con una breve passata in forno.

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 sono ancora molto remoti i tempi in cui, nelle ricorrenze si regalavano dolci. A volte questi dolci avevano forme particolari, oppure erano semplici torte, o focacce, confezionate con le materie prime del territorio.

La *focaccia di Susa*, secondo alcune ricerche compiute dalle organizzazioni culturali locali, esiste da moltissimo tempo, e probabilmente dei dolci simili erano già apprezzati nell'antichità, quando, magari al posto dello zucchero per dolcificare si usava il miele. Nei tempi si sono aggiunti ingredienti di maggior facilità di reperimento, fino ai ricchi prodotti dei nostri giorni.

La prima data certa di produzione di questa particolare focaccia dolce risale certamente al 1870, quando un fornaio di Susa la scrisse e tramandò alle generazioni successive, attraverso cui è arrivata ai nostri giorni.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**2) NOME DEL PRODOTTO: FRITTELLE DI CARNEVALE****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Le “*frittelle di Carnevale*” sono piccoli dolci a forma di palline spugnose e leggere, fritte in olio e cosparse di zucchero o zucchero a velo, da mangiarsi da sole o accompagnate da una cioccolata calda. Sono diffuse in tutto il Piemonte con diversi nomi a seconda della zona di provenienza.

Tra i principali nomi regionali ricordiamo le “*Castagnole*” del torinese, le “*Brottie*” tipiche della Val Formazza, i “*Fricieu*” nelle Langhe e i “*Pet 'd nona*” o “*pet 'd madama*”, forse il nome più antico e famoso, diffuso un po' in tutto il Piemonte.

Questo soffice prodotto, al di là della ricorrenza del Carnevale è, per la semplicità di realizzazione, molto diffuso e caratteristico delle vallate piemontesi; anche il nome “*Pet 'd nona*” è curioso, dovuto forse alla particolare leggerezza e al quasi impercettibile rumore che fanno all'assaggio.

Sono conosciute e prodotte da tempo immemore, sempre con gli stessi ingredienti, cioè farina, zucchero burro, uova e latte o acqua, e quasi sempre sono aromatizzate con vaniglia o scorza di limone.

La cottura in olio dell'impasto porta ad un prodotto gradevole, leggero.

Consistenza: palline irregolari, dorate, delle dimensioni di una grossa castagna, interno morbidissimo, quasi gommoso; in genere spolverate di zucchero.

Odore: caratteristico di pane fritto.

Colore: esternamente giallo dorato, internamente avorio.

Sapore: caratteristico di pane dolce e fritto.

Dimensioni: circa 3 cm di diametro.

Metodiche di lavorazione

Le ricette sono moltissime e tutte variano un poco l'una dall'altra. Citiamo qui una delle più antiche, codificata nel 1854:

“Mettere sul fuoco 400 ml di latte, 60 g di burro, 80 g di zucchero, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata o un po' di vaniglia. Rimestare e portare a ebollizione, a questo punto aggiungere 200 g di farina, rimestare forte e asciugare fino a consistenza molle. Amalgamare a questo punto, lentamente, 6 uova. Con un coltello o con un cucchiaino formare delle palline di pasta che si lasceranno cadere in un tegame con abbondante olio caldo; friggere pochi minuti a fuoco lento rigirando. Scolare e depositare su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio; spolverizzare con zucchero e consumare”.

Naturalmente le dosi indicate possono variare a seconda dei gusti personali. È possibile aggiungere un po' di lievito istantaneo all'impasto. Anticamente la frittura era fatta in strutto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *frittelle di Carnevale* si producono in tutto il Piemonte nelle gastronomie o nelle panetterie, soprattutto in occasione del Carnevale sono preparate come fine pasto nei ristoranti.

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

Per la realizzazione delle *frittelle di Carnevale* è necessario avere una casseruola per friggerle, e normali strumenti per preparare l'impasto, come contenitori, mestoli e cucchiaini. Ricordiamo che nelle ricette antiche queste frittelle erano normalmente cotte nello strutto, e non nell'olio d'oliva. In genere si

consumano appena fritte, ma si possono conservare per qualche giorno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è la cucina dei ristoranti e delle gastronomie, oppure i locali di panetteria. Sono però tipici della cucina casalinga.

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

Questo tipo di dolce è diffuso in tutta Italia, vuoi per quanto è gustoso, quanto per la sua facilità di realizzazione.

Le origini della *frittelle di Carnevale* risalgono come minimo alla nascita della pasticceria in Europa; la prima ricetta simile, infatti, si trova su "*Il cuoco piemontese*" del 1766, ma la prima ricetta dei "*beignet detti pets-de-nonne alla vainiglia*" compare sul "*Trattato di cucina*" del Vialardi, nel 1854.

Da allora non si contano le presenze di questi dolcetti nei ricettari regionali.

Bibliografia:

- Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766
- Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Torino, 1854
- Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004
- Burat G., Lozia G., *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989
- E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994
- *I Dolci E Le Confetture Piemontesi*, a cura di Giancarlo Ricatto, Editrice Artistica Piemontese, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FUGASCINA DI MERGOZZO

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

Caratteristiche

La *fugascina di Mergozzo* è un dolce piatto, abbastanza grasso, a base di burro, uova, farina e zucchero, e quindi come base è una specie di pasta frolla, ma con l'aggiunta di marsala, limone e lievito secco naturale. Il colore è dorato e il profumo molto complesso.

Si lavora come una pasta frolla, si spiana e si cuoce in placche di ferro; dopo la cottura si taglia in rettangoli più o meno regolari e così si vende in sacchetti e scatole. Di spessore non supera il centimetro.

Sulla superficie è traslucida, in quanto è spennellata di bianco d'uovo prima della cottura; secondo i produttori tale pratica impedisce agli aromi di svanire nel forno.

È un prodotto decisamente a diffusione locale e limitata, ma molto particolare per le caratteristiche della ricetta e per la complessità del gusto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta ma friabile, praticamente senza alveolatura, a grana grossolana.

Odore: gradevolissimo soprattutto di burro, con note sfuggenti di limone.

Colore: giallo brillante abbastanza uniforme, più scuro all'esterno, superficie resa vagamente lucida e irregolare da rigature intenzionali fatte prima della cottura.

Sapore: dolce, caratteristico della pasta frolla, con intenso sapore di burro, retrogusto lungo, abbastanza grasso, soprattutto di uovo.

Dimensioni: rettangoli irregolari, mediamente di cm 6x8 circa, di 1cm di altezza.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa in impastatrice, unendo burro, zucchero, farina di frumento, uova, marsala, limone e polveri lievitanti; la ricetta effettiva è gelosamente custodita.

Dopo aver ottenuto l'impasto, questi si spiana a mano e si pone in placche di ferro, normali placche o teglie di cottura per dolci.

Si riga la superficie per dare una consistenza irregolare, e si spennella con dell'albume, dopodiché si cuoce in forno. All'uscita del forno si taglia irregolarmente in quadretti pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La focaccia dolce, o *fugascina di Mergozzo* è prodotta nel comune di Mergozzo (VB).

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

Per la preparazione della focaccia si usano una impastatrice, normali attrezzi da pasticceria, placche per cottura e il forno. Le attrezzature usate comunque non incidono sulla tipicità del prodotto.

Il prodotto si vende come un prodotto sfuso, dura almeno una settimana senza che se ne alteri la freschezza, e si può conservare come un qualsiasi biscotto.

È comunque opportuno consumarla fresca, ovvero subito dopo cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente su vassoi da servizio.

È possibile confezionare i quadratini di focaccia in scatole di cartone per alimenti, o in sacchetti di carta poi chiusi da un film termosaldato.

**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 del prodotto è legato alla ricorrenza annuale della festa rionale di Santa Elisabetta (4 luglio), nel rione Sasso. La produzione della focaccia dolce nel Comune di Mergozzo risale almeno al 1935, quando il sacerdote Ernesto Colli descrive la festa dei "focolanti del Sasso", ed in particolare: *"Il forno che sta in cima alla scarpia in quei giorni non ha un minuto di sosta. Ogni famiglia a compiere il succulento pranzo di S. Elisabetta, si provvede almeno di due fugascine"*.

Un produttore di Mergozzo, poi, vanta di produrlo dal 1957, quando subentrò ai proprietari di un vecchio forno e da loro acquistò la ricetta della *fugascina* tradizionale, che deve quindi datare anteriormente.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FUGASSA 'D LA BEFANA

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

Caratteristiche

La *fugassa 'd la Befana* è un prodotto tipico di molte zone del Piemonte, e in particolare della provincia di Cuneo. È un dolce povero tradizionale fatto in genere con pasta di pane dolce che si può presentare in diverse forme, ma la più comune è quella rotonda a spicchi più o meno marcati, come i petali di una margherita. Come dice il nome si tratta di un prodotto da ricorrenza, diffuso soprattutto nei giorni dell'Epifania.

In Piemonte è tuttora diffusa la tradizione di regalare dei dolci durante le ricorrenze religiose; l'impasto è ricco, morbido e dolce; la forma circolare, di solito relativamente grande e impreziosita da decorazioni di granella di zucchero o codetta colorata. Sovente, ma non sempre, si possono trovare all'interno canditi a cubetti di arancia o cedro.

La formatura è in genere completamente manuale. Si consuma a fette tal quale o accompagnata da crema al cioccolato, gelato, panna montata o anche solo con un bicchiere di moscato.

In sostanza si tratta di una specie di "pane dolce", dorato e decorato sulla superficie.

Queste focacce si producono con variazioni compositive modeste un po' in tutto il Piemonte, nell'Alessandrino, per esempio, con trascurabili variazioni di forma, assume la denominazione di "*fugassa col Carsent*".

La particolarità di questo dolce, e la riprova del suo carattere legato alla convivialità, è la presenza, nascosta in uno dei "petali", di una fava; tradizione vuole che chi trova la fava debba pagare da bere o la focaccia stessa. In altre occasioni le fave erano due: una bianca e l'altra nera; chi avesse trovato la fava bianca avrebbe pagato la focaccia, mentre toccava a chi avesse la fava nera avrebbe pagato il vino.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida per non più di 2 giorni (dopo si destina a essere inzuppata nel latte caldo), alveolatura fine e regolare. Superficie lucida e decorata con codetta o zucchero in granella.

Odore: gradevole di prodotto da forno.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo molto chiaro del pane dolce.

Sapore: di pane dolce, leggermente caramellato.

Dimensioni: circolari a spicchi. Peso dai 300 ai 1000 g, spessore circa 3-6 cm.

Metodiche di lavorazione

Come molti prodotti della panetteria varia da un panettiere all'altro.

La lavorazione dovrebbe partire dalla produzione dello lievito madre, opportunamente "rinfrescato", cioè aggiunto di farina e acqua e lasciato lievitare, fino ad ottenerne mezzo chilogrammo; questo costituirà la base per l'impasto.

Per l'impasto vero e proprio si usano, impastando contemporaneamente, oltre al lievito madre, 1,2 kg di farina forte, circa mezzo litro di latte, 300 g di zucchero, 300 g di burro, 4 uova intere, 10 g di sale, un pizzico di vaniglia e eventualmente la frutta candita, da aggiungere però alla fine della fase di impasto.

Si lascia lievitare tutta la notte, e al mattino si divide in 3 o 4 parti l'impasto, a seconda del formato di focaccia che si vuole ottenere.

Si arrotola a forma di palla e si schiaccia fino a circa 3 cm di spessore.

Si praticano poi dei tagli a spicchio, senza arrivare al centro, in modo da formare i "petali" della margherita, che si devono girare, torcendoli, su se stessi, ed accavallandoli uno all'altro.

In uno dei petali inserire la fava.

Si lascia lievitare e si spennella con bianco d'uovo, si decora con granella di zucchero e si inforna in forno caldo a 200 °C fino a cottura completa, che dipenderà dal tipo di forno e dal forma della focaccia.

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, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc.

La *fugassa 'd la Befana* è un prodotto da vendersi sfuso, e si incarta per la vendita nella carta alimentare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria.

La *fugassa 'd la Befana* si consuma praticamente fresca, anche se è possibile una conservazione per almeno una o due settimane, in questo caso, poiché diventa dura, si consuma inzuppata nel caffelatte.

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 termine Epifania è associato tradizionalmente al manifestarsi (epifania significa infatti apparizione dal di sopra) della divinità di Gesù al mondo intero, simboleggiato dai Re Magi; ma una festa simile, ovviamente legata alla tradizione pagana, era celebrata già nella Roma antica.

Infatti, ai Saturnali, festeggiamenti legati al culto del dio Saturno e che cadevano all'inizio del nostro gennaio, seguivano i Compitali, feste dedicate agli dei custodi delle strade, e che i romani festeggiavano adornando le cappelle votive dei Lari che si trovavano, appunto, agli incroci delle strade.

Ogni famiglia faceva capo ad una di queste cappelle e contribuiva alla celebrazione della festa con un dono quale una focaccia, un po' di cibo o un piccolo oggetto d'uso quotidiano. Possiamo fare risalire ad allora la tradizione di associare il dono di una focaccia a questo periodo dell'anno.

La tradizione di inserire una fava nelle focacce della epifania si trova in Europa lungo una vasta fascia che va dal Piemonte fino alla Catalogna, e se in Italia la focaccia della Befana si fa con il pane dolce decorato con lo zucchero, come in Francia la "*galette des rois*"; in Spagna si prepara il "*roscòn de reyes*", o, in catalano "*tortel de reyes*", una grossa ciambella guarnita con mandorle tostate. Tutti questi dolci, che nella tradizione d'oltralpe non sono legati alla figura della befana, ma a quella dei Re Magi (sulla "*galette*" si colloca anche una coroncina di carta) contengono infatti all'interno un fava secca.

Addirittura questa tradizione è arrivata fino in Messico già nel XVI secolo, e qui si usa mettere nella focaccia una o più figurine di ceramica rappresentanti un bambino; il ritrovamento della "sorpresa" è sempre augurio di buona sorte.

In Piemonte sono ancora vicini i tempi in cui, nelle ricorrenze, si regalavano dolci. A volte con forme particolari, oppure semplici torte, o focacce, confezionate con le materie prime del territorio.

La *fugassa 'd la Befana*, ultima tra le ricche feste natalizie, porta con sé un po' di malinconia per il termine di un periodo di feste, ma anche di riunioni familiari e incontri che per un anno non si ripeteranno.

Bibliografia:

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

L. Cremoni, *Il Pane*, Piemonte - Magazine.it, Carta Editore, 2012

F. Benincasa, *La dolce tradizione dell'Epifania in Piemonte* - Magazine.it, Carta Editore 05/01/2011

R. Moliterni, *La focaccia della Befana con la fava portafortuna*, Piemonte - Magazine.it, Carta Editore 05/01/2012

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: GIANDUJOTTO

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

Caratteristiche

Il *giandujotto* è un cioccolatino a forma di spicchio allungato o, secondo altra interpretazione, di barchetta rovesciata; sicuramente la forma è inconfondibile, e deriva da un antico metodo di lavorazione manuale. Il *giandujotto* è composto di cioccolato e di una parte rilevante di pasta di nocciole, il che lo rende profumatissimo. È sempre avvolto in una tradizionale carta dorata, che riporta in genere il nome del produttore. Il nome deriva dalla maschera carnevalesca di Torino "Gianduja", che secondo tradizione avrebbe dato il suo placet per la commercializzazione del nuovo cioccolatino dopo la sua invenzione nel 1865. La produzione era fatta anticamente con abile uso delle "coltelle", strumenti per lavorare il cioccolato e permetterne l'indurimento progressivo fino al momento della formatura del prodotto. Dopo si è passati all'estrusione, con macchine apposite o con una tasca da pasticcere. È uso corrente produrli con stampi appositi, in cui si cola la pasta e si fa indurire.

Gli ingredienti sono classicamente pasta di cacao, zucchero, nocciole e vaniglia. La presenza di latte è molto comune, così come quella di burro di cacao e deriva dalle necessità di una maggior facilità di lavorazione richiesta alla massa quando la formatura dei *giandujotti* passò, negli anni '30, dalle mani delle esperte "cioccolatiere" a quella delle moderne macchine.

Le dimensioni sono abbastanza uniformi, si mangiano solitamente in un sol boccone, lasciandoli sciogliere lentamente in bocca. Sono morbidi e quasi cremosi. Lasciano un lungo retrogusto di cioccolato e nocciola tostata.

Caratteristiche organolettiche:

aspetto e consistenza: oblungi con sezione piramidale a base piatta. Compatti ma di facile scioglievolezza, quasi cremosi, pastosi e vellutati.

Odore: odore intensissimo di nocciola tostata e cioccolato.

Colore: marrone chiaro, quasi nocciola, più o meno scuro a seconda della tostatura delle nocciole e della percentuale di latte; molto omogeneo.

Sapore: sapore dolce, non astringente. prevalente la nocciola. Sapore ed aroma molto persistenti.

Dimensioni: non supera i 12 grammi di peso. La base è misura 4,5-5 cm di lunghezza per 1,2-1,5cm di larghezza. Termina assottigliandosi verso l'alto dopo circa 2, 2,5 cm.

Metodiche di lavorazione

La preparazione dei *gianduiotti* può avvenire in maniera artigianale o spiccatamente industriale.

La maggior parte dei produttori parte dalla massa di cacao, poichè non sono molti i produttori che preparano da sé il cioccolato dalle fave di cacao.

Le ricette e la composizione variano molto, soprattutto perché alcuni *giandujotti* contengono latte in polvere mentre altri no. Inoltre la presenza di nocciole, da produttore a produttore, può variare da un minimo del 30 ad un massimo del 50%.

Una base classica compositiva vede la presenza dei tre ingredienti in proporzioni quasi uguali, cioè un terzo ciascuno di cacao, zucchero e nocciole. L'unico punto fermo è proprio la presenza di nocciola Piemonte IGP.

La lavorazione comincia con la tostatura delle nocciole, la successiva raffinazione con cilindri di pietra con zucchero per amalgamare e formare la pasta base, l'aggiunta del cacao e il "concaggio", che consiste nel riscaldare e agitare la massa, poi una "tempratura", che è il processo con cui si raffredda il cioccolato senza farlo indurire.

Di qui si ha una vera e propria differenziazione produttiva, poiché la formatura si può in tre diversi modi:

- manualmente, ottenendo giandujotti per lo più diseguali, di fattura grezza molto caratteristica,
- con l'utilizzo di stampi, con cui si producono cioccolatini molto regolari per dimensione, peso e forma
- per estrusione, operazione che riproduce l'antico metodo di produzione con una borsa da pasticciere, e che fu la prima usata nel 1907 per la produzione in serie.

Il *gianduiotto* viene poi immediatamente refrigerato e confezionato.

Importante e caratteristico il confezionamento nella carta stagnola dorata, che protegge e caratterizza il prodotto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è allargata ormai a tutto il Piemonte, ma Torino e provincia comprendono almeno il 90% della produzione totale di *giandujotti*.

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

Gli ingredienti che caratterizzano il prodotto sono i seguenti:

Zucchero: viene utilizzato il saccarosio, o zucchero comune, che determina il sapore più o meno dolce del giandujotto. Non si usa zucchero a velo, che potrebbe conferire gusti estranei.

Nocciole del Piemonte: tutti i produttori affermano di utilizzare esclusivamente Nocciole Piemonte IGP, che è l'elemento caratterizzante il prodotto. Le nocciole devono essere sane, perché sono un prodotto delicatissimo, che deve essere controllato in modo severo perché, può deteriorarsi facilmente; la tostatura deve essere condotta con cura, a scapito del sapore del prodotto finale.

Cioccolato o pasta di cacao: deve essere della migliore qualità. La preparazione del cioccolato inizia con la tostatura delle fave di cacao, e si sviluppa attraverso una serie di operazioni laboriose e elaborate.

Vaniglia: Quando è presente dovrebbe provenire da bacche di vaniglia. È l'unico aromatizzante usato.

Le attrezzature sono quelle della preparazione del cioccolato, quindi specifiche e dedicate: tostino, concatrice, mescolatore, tempratrice, e la raffinatrice, che dovrebbe essere in pietra.

Il confezionamento si fa in carta stagnola dorata. Questo può essere fatto manualmente o automaticamente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di lavorazione di cioccolato. Sono presenti una raffinatrice, una concatrice, una tempratrice e un dispositivo per la formatura dei giandujotti. Normalmente si usa una confezionatrice automatica.

È anche necessario un locale refrigerato per il raffreddamento dei cioccolatini, e possibilmente un magazzino con controllo della temperatura per la conservazione.

La conservazione deve avvenire al fresco, a temperatura non superiore ai 20 °C. In queste condizioni il prodotto può conservarsi per 9-12 mesi.

Per la vendita si confezionano i giandujotti in sacchetti, scatole o qualsiasi contenitore adeguato.

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 primo segno nella storia dell'unione del cioccolato con le nocciole data il 1685, quando il Marradon lo cita nel *Tractatus Novi De Potu Caphe De Chinesium The Et De Chocolata*, Parigi. In quel tempo il cioccolato semplicemente si mescolava con le nocciole a pezzi e non tostate.

I tentativi di miscelare nocciole con cioccolato hanno probabilmente una doppia origine: da un lato il tentativo di "surrogare" il cioccolato puro, dall'altra quello di "diluirlo" per il costo crescente del cacao, dettato da un blocco alle importazioni posto da Napoleone

Il vero inventore del cioccolato "gianduja" fu Michele Prochet, cioccolatiere a Torino, che già nel 1852 lo produceva. Solo nel 1865 sono stati prodotti e messi in commercio i primi *giandujotti*.

La consacrazione del nome è avvenuta ufficialmente nel 1869 ad opera direttamente di Gianduja, re del carnevale torinese. La maschera, che durante il carnevale era investita di una specie di grottesca e benevola autorità di governo sulla città, dopo aver platealmente assaggiato i già famosi cioccolatini, rilasciò una "*pergamena economica*" a Monsù Caffarel Prochet Gay in cui si attesta "*lippis et tonsoribus a sia notori che chiel a l'a ben merità a la nosta fera fantastica del 1869*".

Il legame con la maschera torinese non si ferma qui: secondo un celebre burattinaio del tempo, la forma del *giandujotto* evocerebbe l'ala del tricorno di Gianduja, ma soprattutto colpì all'epoca il fatto che questo "moderno" cioccolatino fosse incartato, primo tra tutti i futuri epigoni, con regale carta dorata.

Anticipando i moderni processi di promozione commerciale, poi, la popolarità del *giandujotto* fu aumentata facendo distribuire da decine di maschere "Gianduja" i cioccolatini durante il carnevale

La storia del *giandujotto* comincia come prodotto del tutto artigianale, con una lavorazione manuale che ne determinò per sempre la forma; poi muta, in seguito alla sempre crescente richiesta, in un prodotto a cui si applica la tecnologia dell'inizio del novecento, quando compaiono le prime colatrici e le prime macchine per produzioni di serie. A questo punto la miscela si arricchì di latte e burro di cacao, che servirono per rendere la massa più lavorabile dalle nuove macchine. Solo il confezionamento rimase a lungo manuale, e si automatizzò quando il *giandujotto* divenne più regolare per peso e forma in seguito all'uso degli stampi e del miglioramento dei macchinari automatici.

Un ruolo importante lo hanno avuto i lavoratori che hanno contribuito al mito torinese del *giandujotto*, molto rinomate erano infatti le "cicolatere" che formavano i prodotti e che ancora erano presenti in Torino negli anni '50.

Bibliografia (oltre a quella sopraccitata):

E. Duval, *Traité General De Confiserie Moderne*, Parigi, 1905

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere E Il confettiere Moderno*, Milano, 1907

C. Isaia, *Turin Et Ses Environs*, Torino, 1911

C. Perotti, *Orizzonti Di Cioccolata Per Gli Eroi Della Cronaca*, "L'informatore Industriale", n° 5, marzo 1987

Vitalba Paesano, *Dolce Business – Storia e miti dell'industria dolciaria italiana*, Il Sole 24 Ore Libri, Milano 1996

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Antepima, 2004

Clara e Gigi Padovani, *Gianduiotto Mania - La via italiana al cioccolato: storia, fortuna, ricette*, Giunti Editore, 2007

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: GRAMOLINO

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

Il *Gramolino* è una sorta di brioche di forma ovale del peso variabile dai 60 ai 120 g prodotta dalle panetterie e dalle pasticcerie di Galliate (NO). Nacque come dolce per la festa di San Giuseppe pubblicizzato già agli inizi del Novecento. Attualmente viene prodotto tutto l'anno con metodo differente tra le panetterie e le pasticcerie. Le prime fanno un impasto a lievitazione lenta utilizzando lievito di birra mentre le pasticcerie adottano un metodo di lievitazione simile a quello dei panettoni, con pasta acida.

L'origine del nome è legata al termine gramola che il Cherubini così definisce: "*grémola term. dei fornai, gramola, ordigno composto d'una stanga premente infissa dall'un de' suoi capi in un tavolato sul quale si viene con essa battendo e ribattendo la pasta da pan di grano per renderla soda*". Di qui gremolàa, detto di pane lavorato a gramola e impastato più sodo di quello lavorato a mano, gremolàa "pieno di bernoccolotti o enfiati", detto del pane quando ne ha la corteccia tutta piena e gremolìn (o gramulìn) "bernoccolino, ciò che rileva alquanto dalla superficie nelle paste e nei pani".

Il *Gramolino*, fatto anticamente di semplice pasta di pane, era ancor più ricco di 'gramolini' grazie anche alla granella di zucchero che ne ricopriva la superficie.

Il nome non è da confondere con una facile interpretazione paretimologica che vorrebbe legarlo a gramulîn a gramè o gramulè bruciacchiare, caratteristica del brûșarêu, un altro dolce locale.

(Fonte: Angelo Belletti, Angelo Jorio "Parole e fatti. Dizionario storico-linguistico galliatese. Volume primo A-G", Gruppo Dialettale Galliatese).

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, spugnosa con alveolatura finissima e regolare

Odore: gradevole di brioche con intenso sentore di burro e sullo sfondo note agrumate e/o di vaniglia

Colore: esternamente bruno nocciola chiaro, internamente di colore tipico giallo chiaro luminoso dipendente dalla quantità di uova impiegate. Si può notare la presenza di uva passa e/o canditi.

Sapore: dolce, prevalente di burro e uova con retrogusti agrumati e/o vanigliati

Dimensioni: le pezzature variano dai 60 ai 120 g secondo le abitudini del panettiere o del pasticcere e secondo le richieste del mercato

Metodiche di lavorazione

La preparazione del *Gramolino* è piuttosto lenta e laboriosa. I pasticceri come prima accennato, realizzano il dolce secondo un metodo analogo a quello impiegato per i panettoni. Si prepara uno starter utilizzando pasta madre (pasta acida), farina ed acqua. Dopo circa 4 ore o più si fa un primo impasto con farina, una parte di burro, zucchero e uova e si lascia lievitare per 8-12 ore. Trascorso questo tempo, si impasta nuovamente incorporando altro burro, zucchero, la maggior parte delle uova e, secondo il gusto del pasticcere, un poco di miele, vaniglia o vanillina, aroma arancio o limone, canditi e/o uvetta. Si fa nuovamente lievitare poi si procede alla spezzatura dell'impasto il quale viene fatto lievitare per 30-45 minuti in cella di lievitazione ad umidità controllata prima di essere passato nella formatrice per conferire la caratteristica forma oblunga di circa 20 cm. Si passa nuovamente in cella di lievitazione a 28-30 °C con molta umidità per altre 3-4 ore. Prima di infornare i *Gramolini* si procede a pennellarli con uovo e a spolverizzarli con zucchero in granella. La preparazione tradizionale prevede l'utilizzo di ingredienti naturali senza l'utilizzo di conservanti. Il tempo di cottura si aggira intorno ai 20 minuti. I panettieri invece adottano un metodo più veloce preparando una "biga" con circa l'1% di lievito di birra. Quando la "biga" è lievitata si prepara l'impasto aggiungendo tutti gli ingredienti e altro lievito di birra. Si fa lievitare per circa un'ora poi si procede alla spezzatura e si fa

nuovamente lievitare per un'altra ora circa a una temperatura di 28-32°C e circa il 70% di umidità. I “Gramolini” preparati con il lievito di birra devono essere consumati in giornata, altrimenti perdono sofficità e risultano duri.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Galliate (NO).

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

Le attrezzature di lavorazione sono quelle di un normale laboratorio di panetteria o di pasticceria. Per grandi numeri, sono utili un macchinario per effettuare le pieghe dell'impasto, una macchina spezzatrice e un altro macchinario per trasformare la pallina lievitata in ovale, la caratteristica forma del “Gramolino”.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o di pasticceria, in regola con la normativa igienico-sanitaria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita diretta al pubblico i “Gramolini” si conservano direttamente su vassoi e vengono venduti in sacchetti di carta o posti su piccoli vassoi avvolti con carta per alimenti. Alcune pasticcerie confezionano i “Gramolini” in sacchetti di cellophane trasparenti o altro materiale a norma di legge.

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

Le prime notizie certe che documentano la produzione dei gramolini risalgono al 1909. Nel 1925 compare come specialità all'interno di un'inserzione del Biscottificio Domenico Pomella, inventore della ricetta, in occasione del primo circuito motociclistico organizzato dal moto club di Galliate. (Fonte: Andar per Feste, sagre e fiere nel Novarese).

Il *gramulîn* ebbe la sua celebrazione poetica nell'anno 1939, attraverso una canzone carnevalesca ancora oggi famosa, frequentemente suonata e cantata in paese: "*Gajà e i so bunbón*", parole di *Venuto*, musica di *Casinòn* (I 530). Dove, tra l'altro, si vuole sfatare la diffusa convinzione che il *gramulîn* sia una specialità solo stagionale, circoscritta alla festa di S Giuseppe:

I gramulîn a l'è 'n bunbón

da mangè ògni stagiòn.

O d'invèrnu o da d'istà

sêu i stòngu in mäj ristà

(Fonte: Angelo Belletti, Angelo Jorio "Parole e fatti. Dizionario storico-linguistico galliatese. Volume primo A-G", Gruppo Dialettale Galliatese).

Sandro Doglio nel suo “Dizionario di gastronomia del Piemonte”, Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995 descrive il “Gramolino” con il termine dialettale “Gramolitt”.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: GRISSINO STIRATO

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

Caratteristiche

I *grissini stirati* sono forse il prodotto di gastronomia torinese più famoso al mondo. Si tratta di pasta di pane lavorata in modo da assumere una forma molto allungata, anche un metro e mezzo, tanto quanto la larghezza delle braccia del panettiere. Infatti l'impasto, molto morbido, viene diviso in pezzetti lunghi una decina di centimetri, che sono allungati, "stirati", prendendo le due estremità e tirando le finché le braccia ci arrivano.

Dopo la cottura si ottiene in questo modo un bastoncino di pane in cui la mollica è quasi assente, fragrante e gustoso, che può sostituire il pane a tutti gli effetti.

La ricchezza di gusto dei grissini si spiega facilmente con l'alta superficie esposta a cottura, e quindi soggetta alle trasformazioni degli amidi che portano a composti bruni e profumati. Quasi come se del pane si ottenesse soltanto la crosta.

Un'altra caratteristica importante è la lunga lavorazione che porta all'impasto, che fornisce una pasta morbida, elastica e tenera, che infatti è possibile stirare senza rompersi.

È molto importante ricordare che buona parte delle caratteristiche dei *grissini stirati* dipende proprio dalla caratteristica "stiratura". Se il grissino è allungato effettuando con i palmi delle mani una pressione sulla pasta, si ottiene un altro tipo di prodotto, il grissino "rubatà".

I due tipi di grissino, molto simili per composizione e tecnica di impasto e lievitazione, sono stati oggetto di una indagine approfondita da parte dell'Università di Torino, Facoltà di Agraria. I risultati ottenuti da questa indagine, permettono di confermare che il *grissino stirato* e il *rubatà* costituiscono due prodotti da forno nettamente differenziati, nonostante le personalizzazioni esistenti a livello aziendale ed inevitabili in prodotti di tipo tradizionale.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito e sale; l'aggiunta di strutto, o di olio e strutto è comunissima da parte dei produttori, così come quella di una piccola quantità di malto.

Oltre a sostituire il pane su moltissime tavole, i grissini si usano spezzettati nelle minestre e soprattutto nel brodo, oppure tritati per preparare le impanature del "fritto misto piemontese", o anche avvolti da fette di salumi.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: friabili, croccanti, alveolatura piccola e irregolare, sempre cosparsi di granito di frumento a grana grossolana o semolino di riso.

Odore: gradevole di forno e vago di olio se presente.

Colore: dorato più o meno scuro, tendente al bruno. Internamente bianco-avorio.

Sapore: salato, caratteristico della crosta di pane. Retrogusto caramellato se molto cotti.

Dimensioni: bastoncini leggermente arcuati, diametro irregolare mediamente di 1 cm; lunghezza variabile da 40 fino a 80 cm.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 10 kg di farina "0" o "00" (di buona qualità molto elastica), 6,5 l di acqua a temperatura di 10-12 °C (5-6 °C nei mesi estivi), 120 g di lievito (80-100 g nei mesi estivi), 400-500 g di strutto, 300 g di malto, 170 g di sale. E' possibile diminuire lo strutto e aggiungere una parte di olio d'oliva (esempio 300 g di strutto e 200 g di olio d'oliva) oppure eliminare completamente la componente grassa.

Procedimento:

Impastare la farina con 5,5 l di acqua, il lievito, il malto e lo strutto e far girare l'impastatrice per 10-12

minuti in 1^a velocità, quindi aggiungere il sale ed il litro di acqua rimanente a piccole dosi, in modo che si incorpori gradatamente; impastare per altri 3-4 minuti in 2^a velocità.
Con la pasta formare delle liste larghe 15 cm. circa, lunghe quanto la tavola d'appoggio (panera) e alte 3 cm. circa. Ungerle e coprire con un foglio plastico pulito.
Lasciare riposare per circa 2 ore.
Tagliare la pasta a liste trasversali larghe 2 cm. circa e tirarle delicatamente fino a raggiungere l'apertura delle braccia dell'operatore. Questa fase viene effettuata quasi sempre a mano
Infornare i grissini senza vapore e a temperatura di 230-250 °C fino alla loro doratura.
Appena sfornati, ancora caldi, tagliarli in due o tre parti secondo necessità.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *grissini stirati* sono prodotti in tutto il Piemonte, con un epicentro storico a Torino, nelle Valli di Lanzo, nel Canavese, e nel Pinerolese.

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

Un tempo si usavano forni a legna, ora sostituiti dai forni elettrici. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, grissinatrice, ecc...

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; i grissini si conservano per qualche settimana.

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

Tradizionalmente la sua nascita si fa risalire al 1679, quando il fornaio di corte Antonio Brunero, sotto le indicazioni del medico lanzese Teobaldo Pecchio, inventò questo alimento per poter nutrire il giovane duca Vittorio Amedeo II, di salute cagionevole e debole di stomaco.

Naturalmente la realtà può essere diversa e, fuori dalle tavole dei nobili, il grissino era già allora un tipo di pane popolare e largamente diffuso. La sua nascita fu probabilmente dovuta a motivi legati all'inflazione.

Infatti nel tardo medioevo il pane si comprava con moneta unica e a pezzo intero, cioè al pane e alla sua quantità era legato il valore della moneta. Calando il valore intrinseco della moneta non si modificava il prezzo del pane, ma se ne diminuiva la quantità. Le comuni "*gerse*", le micche di pane allungato, si assottiliarono fino a diventare "*ghersin*". È citato infatti il "*grissino biscotto*" come tipo di pane ufficiale in una "*Regola stabilite dalla città di Torino*" il 12 novembre 1671 circa la qualità ed il peso del pane che vi si fabbrica dai panettieri.

Prescindendo dalle varie interpretazioni sull'origine dei *grissini stirati*, di certo si sa che è stato un prodotto di lusso per tavole di signori, prodotti solo con farina bianca e resi ricchi con l'aggiunta di grassi. Fra i grandi appassionati del grissino torinese troviamo lo stesso Napoleone, il quale creò, all'inizio del XIX secolo un servizio di trasporto apposito tra Torino e Parigi, dedicato al trasporto di quelli che egli chiamava *les petits bâtons de Turin*.

Il numero di produttori di *grissini stirati*, soprattutto nelle valli di Lanzo era enorme, e la tradizione si è mantenuta tramandando la sapienza dai fornai ai garzoni per generazioni.

Da almeno tre secoli non si contano le citazioni che si riferiscono ai *grissini stirati* torinesi, alla loro particolare fragranza e a come, se prodotti al di fuori dei confini del Piemonte, tendano ad essere pallide imitazioni della tradizione panettiera da cui sono nati.

La bibliografia riferita è quindi giocoforza incompleta e puramente orientativa per chi volesse approfondire, sulle strade della letteratura storica locale, l'argomento. Essa è stata estratta dal citato "*Studio per la caratterizzazione del Grissino torinese*" del Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali - DIVAPRA - Università degli Studi di Torino

Bibliografia:

- A. Brillat-Savarin, (1826) *Physiologie du gout*, tr. it., BUR, Milano, 1985
- L. Cibrario, *Lettre sur la route qui conduisait anciennement par la Vallée d'Usseil, de Piemont, dans la Haute Maurienne*, Società Storica Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1982 (Ristampa Anastatica Extrait du Tome IV des mémoires de la Société Royale Académique De Savoie - 1830)
- L. Cibrario, *Scritti sulle Valli di Lanzo. Delle qualità e dell'uso degli schioppi nell'anno 1347 con alcune notizie sulle condizioni statistiche ed economiche delle Valli di Lanzo, d'Ala, di Lemie e d'Usseglio nel secolo XIV*, Società Storica Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1982 (Ristampa Anastatica dell'edizione originale, 1844)
- L. Cibrario, *Le Valli di Lanzo e d'Usseglio nei tempi di mezzo – Operette e frammenti storici*, F.lli Le Monnier, Firenze, 1856
- S. Butler, *Alpi e Santuari del Piemonte e del Canton Ticino*, Londra, 1882
- AA.VV., *Monografia sulle valli di Lanzo – Alpi Graie*, Club Alpino Italiano, Paravia, 1904
- Brotgetreide, *Mehl und Brot*, J. Neumann, Berlin, 1936
- G. Buogo, *Scienza dell'alimentazione*, Ed. Macrì, Bari, 1942
- M. Arpin, *“Historique de la meunerie et de la boulangerie depuis les temps préhistoriques jusqu'à l'année 1914*, Ed. Le Chancelier, Paris, 1948
- Baudi Di Vesme, *Schede di Vesme – L'arte in Piemonte del XVI al XVIII secolo*, Società di Archeologia e Belle Arti, Torino, 1963
- P. Barocelli, *La via Romana Transalpina degli alti valichi dell'Autaret e di Arnàs*, Società Storica Valli di Lanzo, Torino, 1968
- A. Cavallari-Murat, *Lungo la Stura di Lanzo*, Ist. Banc. S. Paolo di Torino, Torino, 1972
- G. Cavallo, A. Beretta Anguissola, *Le basi biologiche della medicina moderna*, Ed. Medico scientifiche, Torino 1974
- M.A. Barbareschi Fino, *Le Valli di Lanzo tra storia e leggenda*, Piemonte in Bancarella, Torino, 1975
- A. Audisio, B. Guglielmotto-Ravet, *Analisi Ambientale Culturale di un monumento il ponte del roc o del diavolo a Lanzo Torinese*, Società Storica Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1978
- R. Calvel, *Le pain*, coll. *Que Saiss – Je?*, PUF, Paris, 1979
- L. Cibrario, *Storia di Torino*, per Alessandro Fontana, Torino 1846 – Ristampa Anastatica, Bottega d'Erasmus, Torino, 1979
- P. Camporesi, *Il pane selvaggio*, Il Mulino, Bologna, 1980
- D. Cane, E. Guglielmino, M. Brunero, *C'era una volta a Viù*, Torino, 1980
- I. Carius, *Gebildbrot*, Langewiesche, Koenigstein, 1982
- B. Chiarelli, *L'origine dell'uomo – introduzione all'antropologia*, Laterza, Roma – Bari, 1983
- A. Cavallari-Murat, *Relazione Prima Sagra del grissino stirato*, Lanzo Torinese, 1986
- B. Caceres, *Si le pain m'était conté...*, Editions la Découverte, Paris, 1987
- Barbaro Marica, *Caro pane*, Società Storica, Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 2011
- C. Zalli, *Dizionari piemontesi, italiani, latini e francesi*, Barbiè, Carmagnola

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: KRUMIRI

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

Caratteristiche

I *krumiri* sono dei biscotti secchi, rigati, o meglio zigrinati, friabili e croccanti, profumati e dorati. Hanno una storia ormai secolare; essendo stati inventati a Casale Monferrato da Domenico Rossi, nel 1878. Sono leggermente piegati ad arco, e tradizione vuole che questa forma dovesse ricordare i baffi del re Vittorio Emanuele II. Sono preparati con farina bianca, uova, zucchero, burro e vaniglia.

A dispetto della ricetta originaria, è molto comune trovare *krumiri* fatti con una parte di farina di mais.

La loro superficie striata si ottiene facendo passare la pasta in un apposito estrusore, chiamato in gergo di pasticciere: "siringa"; passando in un buco a forma di stella si formano le righe superficiali, le lunghe file di pasta così ottenute si tagliano della lunghezza voluta, poi i biscotti si piegano ad uno ad uno per dare loro la forma arcuata.

Si consumano di preferenza accompagnate da uno zabajone, anche se questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno come gustosa merenda. Naturalmente è possibile gustarli per colazione, inzuppati nel latte o nel the.

Si producono in quasi tutto il Piemonte, ma la tradizione e la loro indubbia origine le associa con la città di Casale Monferrato.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: biscotti secchi piegati a manubrio, zigrinati; struttura compatta, croccanti e friabili, si sciolgono facilmente in bocca.

Odore: odore di burro persistente, leggera tostatura, lungo di vaniglia.

Colore: interno giallo- bruno chiaro, superficie tostata, bruna.

Sapore: dolce, piacevole e croccante, forte di burro.

Dimensioni medie: lunghezza media 8-9 cm, diametro meno di 2 cm, mediamente il peso si aggira sui 10 g.

Metodiche di lavorazione

La ricetta originale è rimasta segreta, ed è passata dall'inventore, Domenico Rossi, che subito la brevettò, agli attuali proprietari che la rilevarono nel 1953, insieme con la pasticceria.

Indichiamo la seguente ricetta come indicativa, ricordando che l'impasto non prevede l'uso di acqua, e contrariamente a quanto generalmente creduto, i "*krumiri*" non si fanno con la farina di mais.

Impastare 2.5 kg di farina di frumento, 800 g di zucchero, 1.2 kg di burro, 4 uova e un pizzico di vaniglia.

L'impasto si lascia riposare per un giorno intero, dopodiché si passa la pasta in una "siringatrice", che estrude attraverso un foro a forma di stella un bastoncino di pasta.

Questa tecnica provoca le rugosità tipiche del prodotto.

Le file di pasta che escono dalla siringatrice si tagliano della lunghezza voluta, circa 10 cm, e poi si dispongono sulle placche da forno, dove sono manualmente curvate, per dare ai biscotti la classica forma a "manubrio".

La distanza a cui sono disposti i *krumiri* sulle placche, e la cura con cui saranno cotti, determineranno il colore finale dei biscotti, e la loro particolare tostatura.

Si cuociono a 190 °C per circa 15 minuti.

Si lasciano poi a riposare sulla placca fino al giorno successivo. Dopo il raffreddamento sono già pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione dei *krumiri* avviene a Casale Monferrato. Il prodotto, imitato, è fatto da quasi tutti i pasticceri del Piemonte.

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

Le uova per la produzione dei "*krumiri*" devono essere fresche, e il burro di prima qualità, essendo questi gli ingredienti che conferiscono al prodotto finito le principali caratteristiche organolettiche.

Anche il processo di cottura è importantissimo, poiché la conduzione della cottura è quella che più serve a bilanciare il gusto delle materie prime con gli aromi che si formano nel forno.

Sicuramente la parte più tradizionale del processo di produzione è l'uso della "siringatrice", con la quale si forza la pasta ad uscire da un buco a forma di stella, dove si formano le righe caratteristiche del biscotto.

Dopo la cottura i *krumiri* possono essere impacchettati in sacchetti di cellophane o simili o, più tradizionalmente, sono confezionati a mano in scatole di latta litografate.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio sono presenti una impastatrice, una siringatrice, un forno e tutte le attrezzature del pasticciere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, si conserva anche per sei mesi, purché in ambiente asciutto e fresco.

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

È difficile, nel panorama dei prodotti alimentari piemontesi, trovare un altro prodotto che abbia origini così certe e indiscusse. Infatti i *krumiri* vennero inventati a Casale Monferrato da Domenico Rossi, nel 1878 e questo si può facilmente evincere dalle prime inserzioni pubblicate sui giornali locali del tempo.

Il nome, così particolare, pare sia stato ispirato da un liquore molto in voga all'epoca: il Krumiro, appunto; normalmente consumato presso il Caffè della Concordia, frequentato all'epoca dal Rossi

Come sempre succede il successo richiamò molti emuli, e il Rossi dovette difendersi dagli attacchi commerciali di epigoni anche illustri. Le schermaglie portarono ad un riconoscimento ufficiale da parte del sindaco di Casale Monferrato A. Savio nel 1890, che recitava formalmente: "*Il sottoscritto Sindaco della Città di Casale Monferrato attesta e certifica che il Sig. Rossi Domenico fu Pietro è il solo e unico inventore dei biscotti così detti krumiri, riconosciuta specialità di questa città*".

La storia dei *krumiri* di Domenico Rossi, anche grazie alla sua intraprendenza e lungimiranza, è costellata di successi e riconoscimenti, fra i quali la medaglia di bronzo all'Esposizione Universale di Torino nel 1884. Tra il 1886 ed il 1891, il Rossi ricevette i brevetti di Provveditore delle Case dei Duchi d'Aosta, di Genova e della Real Casa d'Italia.

Curiosamente, la guida gastronomica del Touring del 1931, considerata un vademecum molto preciso e affidabile, indica i *krumiri* come specialità di Moncalvo, e testualmente dice che "*sono prodotti anche a Casale Monferrato*". La composizione citata nella guida è però corretta.

I *krumiri* divennero quindi popolari e diffusi e ora, con molte varianti, sono preparati da moltissimi pasticceri ed industrie di prodotti da forno. La ricetta originale passò dal Rossi, nel 1953, agli attuali proprietari della storica pasticceria dove i *krumiri* nacquero oltre un secolo fa.

Decine di testi e articoli citano questi dolci, ma la maggior parte li definisce erroneamente come biscotti prodotti con una miscela di farina di mais e farina di grano.

Bibliografia:

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931, Pier Felice degli Uberti, raccolta storica, 3 giugno 1977

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MARGHERITINE DI STRESA

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

Caratteristiche

Le *margheritine di Stresa* sono dei piccoli biscotti, dal gusto delicato, cosparsi di zucchero a velo, di forma rotonda, con un piccolo incavo al centro. Sono preparati con una base di burro, farina, fecola, tuorli d'uova, zucchero, scorza di limone, vaniglia e sale. Sotto lo strato di zucchero hanno colore dorato chiaro e sono molto friabili. La consistenza è quella della pasta frolla, solo molto più friabile e delicata.

La caratteristica principale di questi piccoli dolci è che le uova si amalgamano all'impasto già cotte e passate al setaccio.

Contrariamente a quello che si può immaginare, il nome non dipende dalla forma e dal colore di questi biscottini, bensì risale ad una dedica alla regina Margherita, sposa di Umberto di Savoia e prima regina d'Italia.

Si consumano con il caffè, il latte o il the, ma sono dolci a tutti gli effetti e sostengono assai bene il consumo diretto in ogni momento della giornata.

Sono tipici del comune di Stresa, anche se si trovano "margheritine" anche nei paesi limitrofi o del lungolago.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, friabile, si sciolgono facilmente in bocca.

Odore: penetrante di burro, persistente, sentore di vaniglia e zucchero a velo.

Colore: interno giallo chiaro, superficie giallo-dorata, spolverata di bianco zucchero a velo.

Sapore: dolce, piacevolmente grasso, in bocca non è pastosa e chiude con sentore di burro e vaniglia.

Dimensioni medie: le dimensioni sono abbastanza uniformi, sono sempre circolari con diametro di circa 4-5 cm, altezza meno di 1 cm; mediamente il peso si aggira sugli 8-10 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti per una produzione casalinga sono: 600 g di farina di grano; 300 g di fecola; 300 g di zucchero a velo; 600 g di burro; 15 tuorli d'uovo sodo; vaniglia; buccia di limone grattugiata. A piacere è possibile aggiungere miele e sale. I tuorli d'uovo sono dapprima passati al setaccio e poi vengono lavorati con il burro e lo zucchero. Dopo si impastano gli altri ingredienti e si lavorano fino a miscelazione completa e omogenea.

È consigliabile lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti. Dall'impasto freddo si ricavano dapprima dei filoncini, che si tagliano a piccoli pezzi, e ogni pezzetto viene modellato a forma di sfera, che si adagia sulla placca di cottura e poi si preme con il pollice, questo per appiattire e contemporaneamente per dare alla margheritina la classica forma, il segno del dito conferirà alla stessa un incavo per raccogliere lo zucchero a velo, distribuito col setaccio sui biscotti dopo la cottura.

I biscotti si possono anche modellare con una borsa da pasticciare dotata di un cornetto rigato, in modo da rendere la superficie rigata essa stessa, e così più simile ad un fiore.

La cottura si fa in forno a 190 °C per 15 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è tipica del comune di Stresa, sulla riva piemontese del lago Maggiore.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le *Margheritine di Stresa*, come già ricordato, sono prodotte come una pasta frolla, particolarmente ricca in burro, e con l'accorgimento di usare i tuorli d'uovo già cotti e passati al setaccio, in modo da renderli in forma di polvere o di densa farina.

Il burro deve essere di alta qualità, perché da esso dipende il profumo finale, persistente e caratteristico.

L'insieme di questi accorgimenti permette di ottenere la caratteristica di questi biscottini di sciogliersi letteralmente in bocca.

Le margheritine si vendono in scatole foderate di carta oleata o su vassoio da pasticciare, e si conservano in scatole di latta. Non bisogna conservarle in scatole di cartone senza la protezione della carta oleata.

La manipolazione deve essere delicata, per non far cadere l'abbondante spolvero di zucchero a velo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Gli opifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti. Sono necessari un forno, una impastatrice e il corredo tipico della pasticceria (borse da pasticciare, placche, ecc...)

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un periodo relativamente breve, al massimo un paio di mesi nelle migliori condizioni di conservazione. Trascorso questo tempo tende a perdere la freschezza del profumo del burro.

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

Pur non esistendo alcuna documentazione ufficiale sull'inizio della produzione a Stresa di questi biscotti, ricordiamo che la ricetta è molto simile ad un prodotto conosciuto da molto tempo, e chiamato in pasticceria "*Ovis Mollis*", così come ce lo descrive Giuseppe Ciocca ne: *Il pasticcere e confettiere moderno* nel 1907.

La tradizione Stresiana, però, ci porta molto più indietro nel tempo, ed esattamente quando, prima del matrimonio con Umberto di Savoia, Margherita, figlia di Elisabetta di Sassonia, Duchessa di Genova, usava soggiornare nel palazzo di Stresa ancor oggi chiamato Villa Ducale.

A quel tempo il pasticcere Pietro Antonio Bolongaro stava elaborando una ricetta a suo dire sopraffina.

I nuovi biscotti furono forniti, pare nel 1857, alla corte di Villa Ducale, e piacquero tanto che non mancarono più dalla tavola reale. Da allora si chiamarono Margheritine in onore della nobile Margherita.

Il figlio di quel Piero Bolongaro, Antonio, continuando la tradizione produttiva la rese popolare e le "margheritine" divennero accessibili a tutta la popolazione.

Questi biscotti fanno ora parte della tradizione locale, e sono venduti a tutti i turisti e ai villeggianti che frequentano il lago Maggiore.

Bibliografia:

Scuola Alberghiera di Stresa, *Una Margherita per la Regina*, ricerca storica

Giuseppe Ciocca, *Il pasticcere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MARRON GLACÉS DI CUNEO

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

Caratteristiche

I *Marrons Glacés di Cuneo* sono castagne che, dopo una delicata pelatura e, grazie ad un lento processo chiamato canditura, sono rese dolcissime. Le castagne così candite, sono poi ricoperte di una glassa zuccherina, che diventa traslucida dopo un rapido passaggio in forno.

Le varietà di castagne utilizzate sono in genere “marrone”, “marrubia”, “garrone rosso e nero”, tipici della provincia di Cuneo. Questi frutti hanno la caratteristica di essere grossi, quasi ovali, con base triangolare e di forma armonica e quasi mai schiacciata, poiché in ogni riccio è presente solo una castagna. Particolare non trascurabile è che all'interno del frutto non è presente quella pellicina che in genere divide in due o tre settori la castagna. Il marrone così si presenta integro, grosso e attraente. La forma della castagna è evidente, la glassa lo rende appetibile e goloso.

Le castagne furono per secoli il complemento all'alimentazione delle popolazioni di montagna, e sono state consumate secche, bollite, arrostate, sono state trasformate in farina per pane, polenta e dolci. Solo con l'avvento dello zucchero sono state elaborate in questa forma splendida, che conserva integralmente la forma e il gusto del frutto.

Di certo la fama del prodotto non risiede tanto nel dolce di per sé, quanto nella qualità dei marroni usati per la produzione, qualità ritenuta eccelsa da secoli per i marroni delle zone di Chiusa Pesio, Boves, Peveragno e Roccavione.

Sono considerati il trionfo della dolcezza e della golosità, un piccolo assaggio è sufficiente per apprezzarne le qualità. Il dolce e piacevole sapore contribuisce a portare un po' di buon umore anche nelle giornate più amare.

Si consumano come dolcissimo intermezzo, o a fine pasto accompagnati da un vino adeguato. Sono anche considerati un ottimo ingrediente per la preparazione di dolci elaborati, o per la decorazione di torte o gelati. È normalmente consumato nel periodo invernale.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, gommosa ma tenera, superficie traslucida, venature della castagna integre e ben definite.

Odore: neutro, quasi assente, vago di castagna lessa, a volte di caramello.

Colore: marrone scuro o tendente al chiaro, interno tipico della castagna lessa, reso scuro dalla canditura. Glassa zuccherina traslucida sulla superficie, con l'invecchiamento la glassa tende al distacco assumendo colore bianco.

Sapore: dolcissimo, delicato di castagna.

Dimensioni medie: a seconda dei formati, peso variabile da 15 fino a 35 g per frutto. Il formato mignon anche solo 10 g.

Metodiche di lavorazione

I marroni, lavati e scelti per dimensione, sono sottoposti a 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 con vapore, per i marroni di calibro maggiore. In questo caso i marroni sono dapprima incisi sulla superficie, ed il vapore penetra in questi fori distaccando la pellicina superficiale e la buccia. Di seguito si esegue una rifinitura manuale, che costituisce una ulteriore cernita. Al termine si cuoce in acqua la castagna pelata, conservandone l'acqua di cottura, che servirà per la produzione del "bagno di canditura".

La castagna è ora pronta per il processo di canditura. In effetti questo è un procedimento molto lungo, che consiste, come principio, nell'immettere zucchero nella castagna, usando l'acqua come veicolo. Infatti nella castagna è naturalmente presente acqua, e immergendo la castagna in una soluzione di acqua e zucchero, lo zucchero tende a saturare la castagna stessa, per equilibrare la presenza di zucchero tra il bagno di canditura e il frutto.

Questo processo però non può essere svolto in un solo passo, la castagna dovrà essere immersa in sciropi di concentrazione zuccherina crescente, e lasciata ogni volta in immersione per giorni.

Lo sciroppo di canditura si prepara unendo l'acqua di cottura dei marroni, mescolata a zucchero, e si fa bollire in presenza di una bacca di vaniglia.

I marroni, in contenitori appositi detti *candissoires* vengono coperti dallo sciroppo, e per osmosi lo zucchero penetra nei frutti. Lo sciroppo di canditura dell'ultimo stadio contiene circa il 70% di zucchero.

Lentamente il marrone rilascia acqua e si arricchisce di zucchero. Tutta la lavorazione dura da un minimo di 5 giorni a due settimane, e a questo punto il marrone è tecnicamente "candito". La canditura deve raggiungere il frutto uniformemente fino al cuore. A volte parte dello zucchero usato è in realtà glucosio, che ha le stesse proprietà conservanti dello zucchero (saccarosio), ma essendo meno dolce copre molto meno l'inimitabile sapore dei marrone. Usando solo zucchero si avrebbe un sapore stucchevolmente dolce.

Inizia a questo punto la preparazione per la glassatura.

La glassa si prepara con zucchero a velo e acqua, e consiste in una soluzione molto densa, quasi cremosa.

Questa glassa si cola sui marroni che sono stati posti preventivamente a scolare su apposite griglie per almeno un giorno, dopodiché il tutto si pone in forno molto caldo, circa 300°C, per permettere la rimozione dell'eccesso di glassa e la sua cristallizzazione, con il risultato di avere una superficie lucida e profumata.

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, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per i marroni si deve ricordare che le zone da cui provengono sono molto diverse, e questo rende diversi i frutti stessi, infatti cambiando le caratteristiche del terreno, l'esposizione e il microclima, cambiano le caratteristiche delle castagne.

I marroni devono dapprima essere lavati in acqua per l'eliminazione delle impurità che possono essere presenti per il contatto con il terreno.

Dopo la prima selezione, inizia una fase che dura 9 giorni, per cui è detta "novena". Durante questa fase, i frutti restano immersi nell'acqua, ed in questa fase il frutto si "ammorbidisce", alcuni tannini presenti nella buccia passano nell'acqua, ed il sapore della castagna si affina.

La maturazione del marrone viene completata in un ambiente apposito e dedicato, dove la temperatura è fresca, tra i 10-12 °C, e con umidità controllata e costante.

Anche durante questa fase di affinamento è necessario rivoltare di frequente i marroni, usando attrezzi in legno, affinché l'affinamento sia uniforme.

Un'altra fase preparativa molto importante è la calibratura, che consiste nella selezione dei frutti in base alla dimensione, per poterli, così, destinare ad ogni specifica produzione, infatti marroni di dimensioni diverse hanno un diverso tempo di canditura.

Le attrezzature per la lavorazione sono altamente specifiche, e comprendono appositi contenitori d'acqua per la "curatura", cilindri ad alta temperatura quando si usa la tecnica del "brulage", intagliatrici meccaniche (per la sbucciatura a vapore), dispositivi per la sbollentatura, retine, appositi contenitori per la cottura, candissoires o boules possibilmente in rame per la canditura, forni.

I marroni canditi possono essere conservati a lungo in latte metalliche sotto lo stesso sciroppo di canditura. Il prodotto glassato, invece, può durare una decina di giorni.

In genere si vende sfuso, o al limite incartato in un foglietto di stagnola.

È normale la produzione di vaschette termosaldate trasparenti di polietilene, confezionate in atmosfera modificata. In questo caso il prodotto può durare anche fino a 9 mesi.

La conservazione è comunque difficoltosa, per la frequente possibilità di insorgenza di muffe.

La produzione casalinga è quasi proibitiva, ma con la giusta pazienza e un po' di passione si può riprodurre tutto il ciclo di produzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono normali locali produttivi a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Non è necessaria alcuna 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 canditura è stata uno dei primi metodi di conservazione di frutti e vegetali conosciuta, anticamente si usava sciroppo di palma e miele o anche solo miele. La tecnica avrebbe origini arabe, e il nome stesso: canditura, deriverebbe dall'arabo-persiano *qandat* e dal sanscrito *khandakah*, ossia *zucchero*. Le prime testimonianze di canditura di frutti, si hanno vicino al Piemonte, in Liguria, a partire dall'anno 1000 d.c.; verso il '500 la tecnica comincia a diffondersi in tutta Europa.

Sebbene la tecnica di canditura fosse applicata e nota da tempo, questa ha sempre riguardato i frutti del territorio, ed è per questo che la provincia di Cuneo ha unito questa tecnica (originariamente nata come metodo di conservazione) alla produzione locale di castagne.

I primi riferimenti certi relativi alla coltura del castagno nella provincia di Cuneo risalgono alla fine del XII secolo e l'inizio del XIII. In seguito i documenti si fanno sempre più precisi e numerosi sono i riferimenti di castagneti tutelati negli statuti comunali.

Secondo la Statistica Generale del 1752 (Archivio di Stato di Torino), il castagno copre 36.800 ettari nella Provincia di Mondovì e circa 11.500 in quella di Cuneo, per un totale pari al 54% della superficie castanicola piemontese. Fin dal 1500, il Comune di Cuneo fu il mercato principale della castagna con un'importanza non solo nazionale, ma anche europea.

Questa antica tradizione castanicola consentì lo svilupparsi di una intensa attività di trasformazione dei frutti del castagno attraverso il perfezionamento dell'arte confetturiera e della pasticceria locale. La nascita del marron glacé avviene quasi certamente intorno al cinquecento, grazie ad una nuova ed accresciuta disponibilità di zucchero.

Dei marrons glacés si hanno notizie più o meno certe a partire dal XVI secolo. È pur vero che la primogenitura è tuttora contesa tra la Francia e l'Italia: da parte italiana sembra che l'invenzione debba essere attribuita a un cuoco di corte del Duca di Savoia Carlo Emanuele I, da parte francese si cita come inventore François Pierre La Varenne, celebre cuoco che avrebbe praticato l'arte del marron glacé, scrivendone nel "*Le Parfait Confiturier*" del 1667.

In effetti la prima citazione del marron glacés come prodotto piemontese avviene solo nel 1790 sul "Confetturiere Piemontese".

La fama dei marroni di Cuneo, tra gli altri riferimenti, è citata testualmente sul "Pasticcere e confetturiere moderno" del 1907, di G. Ciocca.

Nel periodo in cui le produzioni diventano più grandi, e quando la richiesta di questi prodotti, molto ricchi soprattutto per la lunga lavorazione artigianale, si fa enorme, vediamo citata sulla guida Touring del 1931 la città di Chiusa Pesio, vicino a Cuneo, come: "*forte esportatore di marroni per la fabbricazione dei marrons glacés*".

Al di là della primogenitura del prodotto, è innegabile che la commistione tra la provincia di Cuneo e i cugini d'oltralpe, da sempre favorita e cercata, ha portato all'elaborazione di un prodotto alla cui base stanno le castagne del territorio cuneese.

Bibliografia:

AA. VV., *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, 1854

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice Ed Economica*, 1864

A. Viriglio, *Torino e i torinesi. Minuzie e memorie*, Lattes, Torino, 1898

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

M. Vincent, *Marrons glacés*, Paris, Flammarion, 2009

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MIACCE, MIASSE O MIASCE E AMIASC

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

Caratteristiche

Nell'area piemontese compresa tra il canavesano, nel nord della provincia di Torino, su fino ai confini con la Svizzera, passando per la Valsesia, in provincia di Vercelli e spingendoci alla estrema punta nord del Piemonte, adesso provincia di Verbania-Cusio-Ossola, troviamo un'area accomunata da antiche tradizioni alimentari Walser, e la tradizione forse più significativa riguarda la produzione di un antico sostituto del pane, che ha la caratteristica di non essere cotto al forno, bensì su piastre di ferro messe direttamente sul fuoco.

Questi prodotti, che prendono nomi e composizioni diversi, com'è tipico per i prodotti poveri delle tradizioni alpine, si chiamano in Valsesia: "**miacce**". Gli altri nomi con cui sono conosciute, a seconda del luogo di produzione, sono: **miasce** o **miasse** nel canavese, **stichett**, **runditt** e **amiasc** nel verbanico.

Hanno tutte in comune la preparazione di una pastella più o meno ricca come composizione, e la successiva cottura a fuoco vivo.

La loro preparazione è abbastanza laboriosa, in quanto l'impasto si cuoce su apposite piastre, dette "ferri" direttamente sul fuoco, meglio se del camino. Si usano sempre due piastre perché, mentre su di una termina la rapida cottura, sull'altra l'operatore già distende la pastella per la successiva. La pastella si stende sulle piastre con uno strumento apposito simile a una spatola con un lungo manico. Le piastre si arroventano al fuoco diretto. Dopo pochissimi minuti, a cottura ultimata, si distacca il prodotto dalle piastre. A questo punto si ripongono in un cestino di vimini dentro ad un tovagliolo.

Anticamente l'attrezzo per prepararle era di pietra, e solo in seguito fu forgiato in ferro. Le famiglie nobili facevano incidere al loro interno lo stemma del loro casato, così che apparisse sulle "**miacce**" cotte.

Dopo la cottura si condiscono con qualsiasi companatico, ma generalmente sono associate ai formaggi locali. Le versioni dolci si accompagnano a confetture e marmellate prodotte localmente. È raro trovarle proposte nei ristoranti e nelle panetterie, ma è comune trovarle nelle tante fiere locali.

Le "**miacce**" sono un prodotto prettamente valsesiano; vengono preparate utilizzando farina bianca, latte, uova, panna (da aggiungere alla fine) e, per avere un impasto più fluido, una goccia di olio. Con questi ingredienti viene preparata la pastella che viene stesa, il più velocemente ed uniformemente possibile, servendosi di un'apposita spatola e cercando di ottenere uno spessore molto sottile, su lastre di ferro rotonde, a base piana e di diametro di circa 25 cm, arroventate sulla brace del camino; la cottura dura pochi minuti tenendo la piastra direttamente sul fuoco, ma abbastanza lontano da non bruciare.

Queste sottili cialde sono consumate da sole o servite con formaggio molle, burro, prosciutto, salame e pancetta, oppure, nella variante dolce, con panna, mirtilli, confetture, cioccolato fuso e miele.

Le "**miasce**" o "**miasse**" sono anch'esse sottili cialde, ma a base di farina di mais. Originariamente le "**miasce**" si realizzavano probabilmente solo con acqua, sale, farina di mais e farina bianca, insaporite dal lardo spalmato sulle piastre di cottura per farle staccare. Recentemente, con il migliorare delle condizioni di vita, la pastella si prepara con aggiunte personalizzate di latte, uova, burro o olio.

Il centro produttivo è a Quincinetto, ma sono molto popolari nel canavese, dove ogni occasione è buona per prepararle.

Sono da secoli preparate in occasione di feste patronali o ricorrenze familiari, e si consumano accompagnate da formaggio fresco, tipicamente il "**salignun**", un formaggio dal sapore intenso, che si ottiene mescolando ricotta o tomini freschi con sale, peperoncino rosso e semi di cumino; o il "**mörtrett**",

preparazione ottenuta da pezzi di toma e ricotta fermentati, che si rompe a scaglie. Si consumano anche per accompagnare i crauti, e vengono sempre servite caldissime.

È anche possibile consumarle con accompagnamento di dolci, come confetture, marmellate, creme o creme al cioccolato, o anche solo spolverate di zucchero. Sono piatte, di colore giallo e la dimensione normale è un rettangolo di circa 14 x 20 cm.

Nelle Valli Ossolane si producono cialde del tutto simili, con alcune differenze di composizione e di forma: abbiamo gli “**Stinchett**”, La parola *stinchett* sembra derivi da *steinkuchen* che in tedesco significava biscotto cotto sulla pietra.

Del tutto simili i “**Runditt**”, nome dialettale per indicare le miacce di Malesco e Zornasco.

Nella val Vigezzo si trovano gli “**Amiasc**”, biscotti antichissimi, cotti sulla pietra, ancora oggi abbastanza diffusi nelle Valli Ossolane.

Si tratta sempre di sfoglie secche a base di farina cotte su lastra di ferro o di pietra, arroventata sulla brace del camino e condita con burro. Anticamente si usava farina di grano saraceno. Attualmente considerando la difficoltà di reperire grano saraceno, si utilizza farina di frumento o, raramente, una miscela delle due farine, specialmente in Val Vigezzo.

Caratteristiche organolettiche:

Descrizione: cialde piatte, morbide a caldo per pochi minuti, gialle se fatte con farina di mais, altrimenti biancastre, ben cotte ma non bruciate, dai bordi in genere sfrangiati e leggermente più secchi.

Consistenza: morbida dopo cottura, tende rapidamente a divenire secca.

Odore: di farina cotta.

Colore: dal bianco al giallo quando presente la farina di mais.

Sapore: neutro, leggermente dolce.

Dimensioni medie: 20 cm di lunghezza, 14 cm di larghezza, spessore variabile ma molto fine. In certi casi rotonde, sempre sottilissime.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti, come per tutti i prodotti semplici e rustici, variano da luogo a luogo, se non da famiglia a famiglia.

Queste differenze indicano una diversificazione del prodotto nel tempo, che ha mantenuto costante la ricetta ma ha modificato gli ingredienti in funzione della disponibilità locale.

Le “**miacce**” sono attualmente preparate utilizzando 0,5 kg di farina bianca, 1 l di latte, un cucchiaino di burro ed uno di panna e sale. Recente è l'indicazione dell'uso di un paio di uova intere. Una ricetta dal sapore più “antico” prevede: 1 uovo, 1 l di latte di capra, 400 g di farina bianca, un cucchiaino di farina gialla, sale e lardo per ungere i ferri.

Le “**miasce**” o “**miasse**” si preparano con una pastella simile, ma è presente la farina di mais, oltre alla farina bianca. Il corso del tempo e l'aumentata ricchezza generale ha portato all'aggiunta di uova, burro o olio, latte e, nel caso si voglia consumarle con accompagnamento dolce, anche zucchero. La ricetta e le quantità relative dei singoli ingredienti possono anch'esse variare, secondo la tradizione locale consolidata nel tempo. Inoltre, alcuni preferiscono il siero al latte, che peraltro doveva essere l'ingrediente più usato un tempo, in quanto il latte era interamente utilizzato per produrre burro e *toma*.

Una ricetta base potrebbe essere la seguente: 300 g di farina di mais, 300 g di farina di grano, due noci di burro, 2 uova, latte, acqua e sale; zucchero a piacere se si vogliono dolci.

Si prepara la pastella mescolando, in una ciotola di legno, tutti gli ingredienti, fino a raggiungere una consistenza abbastanza densa.

Quando le piastre raggiungono la temperatura desiderata, si stende la pastella che non deve essere troppo densa, il più velocemente ed uniformemente possibile, servendosi di un'apposita spatola e cercando di ottenere uno spessore il più sottile possibile.

La piastra è posta obliquamente sul fuoco, in modo che la fiamma lambisca il “ferro”, cuocendo la miassa; quasi al termine della cottura la piastra si pone orizzontale sulla fiamma, appoggiandola ad un alare. Mentre la cottura termina al fuoco, su un'altra piastra si distende la pastella per la miassa successiva. Il tempo di cottura è di circa 2-3 minuti.

Ultimata la cottura, si staccano le “**miasce**” e si ripongono in un cestino di vimini in cui è stato steso un

tovagliolo.

Si devono consumare subito dopo cottura.

La tecnica è simile per la produzione di *stichett*, *runditt* e *amiasc*, che in alcuni luoghi sono ancora preparati stendendo la pastella di farina e acqua sulle pietre di cottura. Per queste varianti è tradizione l'uso di farina bianca e, se possibile, di farina di grano saraceno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *miacce* vengono prodotte in tutti in comuni della Valsesia.

Le *miasse* vengono prodotte soprattutto nel Canavese nord-occidentale ed, in particolare, nel comune di Quincinetto e nelle aree montane del Biellese.

Stichett, *runditt* e *amiasc* sono prodotti, ancora oggi, nelle Valli Ossolane: gli *stinchett* sono tipici dei comuni della Valle Vigezzo, i *runditt* della zona di Malasco, in particolare di Zornasco e, gli *amiasc* di Coimo.

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

Mentre gli ingredienti sono di facile reperibilità e relativamente comuni, le attrezzature sono abbastanza elaborate e soprattutto altamente dedicate, e le descriviamo con qualche dettaglio, in quanto fanno parte della "tradizionalità" del prodotto, ricordando che anch'esse sono soggette a notevoli differenze a seconda delle tradizioni del luogo, ma più che altro hanno subito un'evoluzione che possiamo definire "tecnica", passando dalla cottura su pietra, alla cottura su piastra rettangolare, alla cottura su piastre incernierate. I ferri più tradizionali sono:

Ferro da Miasse: è una struttura ricavata da una lamiera di ferro di dimensioni 20x30 cm e uno spessore di 4-5 mm; in ogni angolo della piastra rettangolare sono saldati degli anelli simili a asole che servono per agganciare il ferro e manovrarlo durante la cottura. Inoltre, su una sola faccia del ferro, è disegnato un ricamo che serve a distinguere il lato di cottura dall'altro.

Attualmente, soprattutto per le *miacce*, è comune servirsi di un ferro doppio di forma circolare con le piastre incernierate, anch'esso da appoggiare sul fuoco, come la piastra per fare i canestrelli. La forma del prodotto sarà così rotonda.

Spatola da Miasse: è una bandella di ferro, opportunamente sagomata, che serve a trasferire sul ferro l'impasto, a distenderlo, a saggiarne la cottura ed a staccare le Miasse cotte.

Stecco da Miasse: è un pezzo di ramo preso tra la legna da ardere che serve a manovrare il "ferro da Miasse" caldo, infilandolo per una o due delle quattro asole. Talvolta, in sostituzione dello stecco si usa una barra di metallo.

Alare da Miasse: è una struttura in ferro che viene posta nel focolare e su cui si possono appoggiare le piastre, in dialetto si chiama *brander*.

Questi attrezzi sono ancora facilmente reperibili nei negozi di ferramenta.

Dopo la cottura queste leggere sfoglie si ripongono in un cestino di vimini in cui è stato steso un tovagliolo.

Si devono consumare immediatamente. Subito dopo la cottura sono morbide al centro e si riescono a ripiegare per contenere l'accompagnamento di formaggio. Dopo pochi minuti cominciano ad indurire e a diventare secche.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione non è un locale dedicato. In genere il prodotto è realizzato in modo casalingo, o in occasione delle fiere di paese. Sta riprendendo voga la produzione di questi prodotti nei ristoranti e nei luoghi di somministrazione di cibi e bevande con un forte legame con le tradizioni locali, quali agriturismi, ristoranti tipici, ecc.

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

Le miacce, e tutte le varianti di questo nome, sono state fatte derivare dal
Le origini del termine miacce e di tutte le sue varianti dialettali, al di là delle assonanze con il termine "meligacce" (neologismo utile a identificare le croste di meliga che si staccano dal paiolo dopo la cottura della polenta e a cui le miacce assomigliano per consistenza), sembra risalire invece a un periodo precedente quello dell'introduzione del mais in Italia, e cioè il 1500.

Esiste una testimonianza del 1488 in cui si citano le "*stiacciatine di farina fatte abbrustolire con un ferro caldo*".

L'ingrediente essenziale delle miacce è attualmente costituito da farina di frumento (con l'eventuale aggiunta di mais). In Valsesia la crescita del frumento era circoscritta a qualche campo della bassa valle e l'utilizzo di questa farina era limitato alla quantità di frumento introdotta in valle dalla pianura novarese. L'introduzione della farina di granoturco, avvenne in epoca sicuramente successiva al Seicento, periodo in cui il granoturco iniziò ad essere coltivato anche in Italia settentrionale.

L'ingrediente principale in passato doveva dunque essere costituito da altri cereali e la voce *migliaccio*, con cui viene comunemente identificato il prodotto nei documenti del Cinquecento, sembra indicare nella farina di miglio il costituente principale.

Il miglio era ampiamente diffuso in tutta Europa durante il Medio Evo, e fu poi soppiantato dalla comparsa di cereali con maggior valore produttivo e qualitativo.

La farina usata allora per prepararle era quindi facilmente quella di miglio, da cui potrebbe derivare il nome, secondo quanto afferma Sergio Trivero, in uno scritto del 1962 e riportato integralmente nel *L'an-ca da fé* di Burat e Lozia.

Le miacce appartengono alla cultura Walser, sono note e consumate in Valsesia, ma anche nella valle del Lys, dove assumono nomi simili.

Sono la versione "povera" dei canestrelli, a cui assomigliano per la metodica di produzione.

Il 24 maggio, giorno dell'Ausiliatrice, a Settimo Vittone e paesi vicini, per tradizione si mangiano le Miasse con la Zuppa di Bugole e con il Salignun.

Ogni anno, in autunno, a Quincinetto, si svolge la Sagra delle Miasse.

In appendice a queste brevi considerazioni, vogliamo citare lo straordinario lavoro di ricerca comparso sugli atti della XXI Edizione degli Incontri Tra/Montani, svoltosi il 23-25 Settembre 2011a Valsesia, dal titolo "Cucina Delle Alpi Tra Tradizione e Rivoluzione", che è stata una delle fonti principali dei presenti commenti, e a cui si rimanda come ricchissima fonte di informazioni approfondite su questi ed altri prodotti.

Bibliografia:

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli Stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino, 1835 – 1856

Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino, 1845

Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola*, Torino, 1896

Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola, 1913

Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino, 1878

Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara, 1976

Renzo Mortarotti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola, 1979

G.Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Antepima, 2004, pag 39

R. Fantoni, A. Papale, A. Regis, M. Sasso, *La Sappa e La Ranza. Produzione Alimentare e Alimentazione in una Valle AlpinatTra Medio Evo e Nuovo Millennio*, atti della XXI Edizione degli Incontri Tra/Montani, Gruppo Walser Carcoforo e Incontri Tra/Montani, sul sito www.cucinadellealpi.it, dicembre 2011

AAVV, *Gustare il Biellese - La Rivista del Biellese*, Eventi&ProgettiComunicazione, Arti Grafiche Biellesi

Chiara Abradi, *El nost mangè*, pubblicato a cura della Comunità Montana Dora Baltea Canavesana

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MICHE DI CUNEO

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

Caratteristiche

Le *miche di Cuneo* sono pagnotte comunissime tra i panettieri di Cuneo e provincia.

Sono vendute nella pezzatura, un tempo molto comune di 500-700 g, questa pezzatura era destinata alle famiglie numerose, o per coloro che preferiscono consumare il pane anche in giorni successivi a quello di produzione.

È prodotto usando lievito madre, quindi la sua preparazione è molto lenta, con tempi di lievitazione ripetuti molto lunghi.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito madre e sale.

È forse il pane di grande formato più comune che si può trovare in provincia di Cuneo, e la sua diffusione è tale che prende nomi diversi a seconda delle zone, si trova infatti come *Paesana*, *Tursun*, *Campere*, *Munie*, *Liber*, ecc.

Le miche, nome che in Piemonte designa non solo questo pane, ma è entrato nell'uso per designare un pagnotta grande in genere, hanno quasi sempre forma allungata, a volte con profonda incisione longitudinale, a volte senza.

Le fette sono ottime per preparare crostoni conditi, la crosta è croccante e abbastanza spessa, la mollica è abbondante, compatta e molto umida.

Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida e spugnosa, alveolatura piccola e non regolare. Crosta croccante e friabile, spessa.

Odore: gradevole di forno e farina.

Colore: dorato più o meno scuro, tendente al bruno. Internamente bianco-avorio.

Sapore: caratteristico del pane di farina bianca, si scioglie in bocca. Crosta con retrogusto caramellato se molto cotta.

Dimensioni: pagnotte quasi sempre oblunghe, a volte con spaccature da taglio; si produce in pezzature da 500 a 700 g circa.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione delle *miche di Cuneo* si usa una tecnica a lievitazione naturale con lievito "madre". È una lavorazione molto lenta, che porta alla formazione di moltissime sostanze profumate e gustose.

Lo schema di produzione, che può essere diverso da un panettiere all'altro, è il seguente:

Impasto della sera: 0,5 kg di "madre" (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) impastata con 2,5 kg di farina e kg 1,3 di acqua. Si lievita per 8 ore.

Primo rinfresco: la massa lievitata si impasta con kg 5 di farina e kg 2,5 di acqua. Si lievita per 3/4 ore

Secondo rinfresco: la massa lievitata si impasta nuovamente con 10 kg di farina e kg 5 di acqua; prima di impastare si toglie un pezzo di lievito madre che servirà per l'indomani a ripetere il procedimento. Si lievita per 3/4 ore.

Impasto finale: si impasta il lievito ottenuto con kg 17 di farina, kg 8 acqua, kg 0,6 circa di sale e 250 g di lievito di birra.

Per l'impasto finale il tempo di impasto sarà tra 20 e 30 minuti a seconda dell'impastatrice usata.

Piegatura e taglio: l'impasto viene lasciato riposare in due tempi, prima in massa nell'impastatrice, poi si divide l'intero impasto in blocchi da kg 10-12. A questo punto si danno le pieghe alla pasta, ricordando di incrociare il verso di piegatura e lasciando riposare tra una piegatura e l'altra. In genere si danno due o tre

serie di pieghe. Il pane piegato viene stirato a mano o a macchina, e si esegue il taglio.

Successivamente si va al taglio delle dimensioni volute e si inforna.

Cottura: si deve infornare con gli eventuali tagli verso l'alto affinché, nella cottura, il pane possa sfogarsi attraverso essi. Il forno sarà a 230-250 °C per 30-40 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *miche di Cuneo* sono prodotte in tutta la provincia di Cuneo.

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

Le materie prime sono solo farina, lievito, acqua e sale. Può essere impastato con ogni tipo di farina di grano tenero, dall'integrale alla 00. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, sfogliatrice, ecc...

Le *miche di Cuneo* si vendono sfuse, incartate in sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane deve essere consumato in giornata, ma per le caratteristiche delle "Miche di Cuneo", che possiedono una crosta spessa che trattiene l'umidità, la conservazione può protrarsi anche per una settimana o più, compatibilmente con i gusti del consumatore.

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

Questo tipo di pane è molto vecchio, e la sua diffusione maggiore e definitiva risale al primo dopoguerra, quando, dopo anni di pane fatto con tutto quello che capitava, ci si poté permettere quel "pane bianco" che mancava da anni dai deschi familiari.

La "micca" è più definita nella tradizione lombarda, dove la michetta denota una pagnotta piccola, e il termine "micca" è documentato e molto antico: nel *Dizionario Milanese- Italiano* di Cletto Arrighi del 1896 compaiono diverse definizioni di "micca", tutte a definire il pane.

È quindi probabile che il nome "*mica*", voce indubbiamente dialettale, abbia trovato spazio nel comune sentire e lessico per la facilità d'uso e di comprensione, per la sua univocità e sveltezza, ma sia stato importato dalla vicina Lombardia.

Non esistono infatti riferimenti bibliografici diretti della nascita delle "Miche di Cuneo".

La tradizione orale e la enorme diffusione e conoscenza ne certificano però la presenza sul territorio da lungo tempo.

Basti pensare al fatto che "micca" è diventato per i piemontesi, e soprattutto per i cuneesi, sinonimo di pagnotta di pane.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MUSTACCIOLI

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

Caratteristiche

I *Mustaccioli* sono dei biscotti molto secchi e molto duri, che hanno la caratteristica di sciogliersi lentamente in bocca lasciando un forte sapore speziato.

Hanno una tipica forma di rombo ed un colore viola dovuto al vino che ne costituisce uno degli ingredienti principali.

Sono dolci molto spartani con un gusto particolare e atipico, soprattutto per la presenza delle spezie, di solito cannella e garofano.

Essendo impastati con farina, zucchero, vino e spezie, il prodotto ricorda il gusto del "*vin brulé*", bevanda a base di vino, aromatizzato e riscaldato, che si consuma nelle fredde serate invernali.

È un prodotto a diffusione locale e limitata, ma molto particolare per la complessità del gusto. Non contiene grassi nella ricetta originale.

Si consuma tal quale, ma è tradizione immergerlo in un bicchiere di vino rosso, che risulterà poi a sua volta aromatizzato dal biscotto stesso, oppure in un fumante "*vin brulé*".

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: grezzo, durissimo, praticamente senza alveolatura, quasi senza crosta.

Odore: di garofano e cannella, con note sfuggenti di vino rosso.

Colore: viola pallido, tendente al grigio, superficie opaca.

Sapore: poco dolce, con intenso sapore di spezie, retrogusto lunghissimo, emergenti sentori di vino.

Dimensioni: rombi abbastanza regolari, mediamente di cm 6 di lato, 1cm di spessore circa.

Metodiche di lavorazione

Essendo un dolce "rustico", si presta a notevoli diversificazioni, ma come ricetta base si può pensare di produrli con:

2 kg di farina, 1kg di zucchero, 1 litro di vino barbera, o meglio un vino delle colline saluzzesi, cannella e garofano a piacere (30 chiodi di garofano e 20 g di cannella macinata come minimo). È possibile e comune aggiungere altre spezie (pepe, zenzero, ecc)

Si impasta la farina con lo zucchero, le spezie e metà del vino; poi lentamente si aggiunge il resto del vino fino ad impasto omogeneo, liscio e consistente. Si spiana l'impasto a circa 1 cm e si ritagliano rombi più o meno regolari di circa 6 cm di lato.

Per ottenere bordi zigrinati si può usare una rotella per agnolotti.

Si dispongono i rombi su placche da forno e si cuoce a 180°C per almeno 20 minuti.

Dopo la cottura sono direttamente pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Questi dolci sono tipici di quasi tutte le regioni d'Italia, con diverse varianti aromatiche. In Piemonte hanno la maggior diffusione e consumo nei dintorni di Saluzzo, soprattutto a Revello.

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

La produzione può anche essere casalinga e l'impasto fatto a mano. Nelle panetterie delle vallate saluzzesi si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio : impastatrice, tavoli, placche da forno, forno.

Le attrezzature usate comunque non incidono sulla tipicità del prodotto.

Il prodotto si vende come un prodotto sfuso, dura almeno 2 mesi e si può conservare come un qualsiasi biscotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente su vassoi da servizio.

È possibile confezionare i mustaccioli in sacchetti di carta per alimenti. In casa è opportuno conservarli in scatole di latta, in luogo asciutto.

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

I *Mustaccioli*, nelle loro mille varianti, sono presenti su tutto il territorio italiano, e vantano origini remote. Il nome infatti è molto antico e deriva dal latino “mustaceum”, che indicava una focaccia dolce tra i cui ingredienti figurava il mosto d’uva e che veniva cotta su foglie di lauro.

La prima descrizione dei “mustacei” ce la dà Catone nel “De Agricoltura”, dove si descrive addirittura la preparazione: *“intridi un moggio di farina con il mosto, aggiungici anice, cumino, due libbre di grasso, una libbra di cacio e della corteccia di alloro, quando avrai impastato e dato la giusta forma, cuoci sopra foglie di lauro”*.

Un'altra più compiuta citazione della antica presenza di questo dolce l'abbiamo in Campania, da parte del Bartolomeo Scappi, cuoco personale di Pio V, nel il suo “*Pranzo Alli XVIII Di Ottobre*”, del 1570.

Per tradizione, il mostacciuolo era offerto ai invitati al momento della partenza, un ultimo segno di attenzione all'ospite che si congedava. Non esiste documentazione, ma pare che per questo motivo (e per la loro conservabilità) questi biscotti accompagnassero già i primi crociati.

Nel corso dei secoli, come è logico, la ricetta si è differenziata a seconda dei luoghi e delle disponibilità di materie prime, e tracciare la storia di questo prodotto, nella sua diffusione italiana, è praticamente impossibile. Il nome mustaccioli è però rimasto legato all'uso, nelle ricette contadine, del mosto, col quale venivano preparati i biscotti per essere più dolci.

La loro presenza documentata sul territorio della Valle Po risale ad almeno il 1931, quando i Mostaccioli furono inseriti nella Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano. Radicata e diffusa è la memoria tra gli abitanti del luogo.

Bibliografia:

M. P. Catone, *De Agri Coltura*, circa 160 a.c.

Bartolomeo Scappi, *Opera*, M. Tramezzino, Venezia 1570, (ritrovato su “*L’arte Della Cucina In Italia*”, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino, 1987).

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905.

AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931.

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINI DI CHIVASSO

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

Caratteristiche

I *Nocciolini di Chivasso*, sono piccolissime meringhette, simili a amaretti, caratteristici della città di Chivasso, nel Canavese, dove furono inventati dal maestro pasticcere Giovanni Podio.

Sono fatti con soli tre ingredienti: nocciole tostate, zucchero e albume d'uovo.

Ancor oggi alcune pasticcerie del centro di Chivasso producono artigianalmente i nocciolini, seguendo l'antica (e per ognuno segreta) ricetta ottocentesca.

I *Nocciolini di Chivasso* vengono venduti in confezioni di vario tipo, ma quello che maggiormente li contraddistingue è il sacchetto di carta rosa, inconfondibile, introdotto negli anni '20 dal pasticcere Bonfante al posto delle antiche scatole di latta.

Sono piccoli bocconcini, di circa 1 cm di diametro, a forma di cupoletta, dal colore della nocciola tostata più o meno intenso, come gli amaretti risulta screpolato sulla superficie, mentre come le meringhe è leggerissimo.

L'elevata presenza di zucchero e la sua estrema secchezza lo rendono leggermente igroscopico, per cui, se non ben conservato, col tempo può assorbire umidità dall'ambiente e rammollire leggermente. In questo caso alla masticazione presenta una certa "adesività".

Di norma è croccante e friabilissimo, in bocca si frantuma in mille pezzi che lentamente si sciolgono, lasciando l'inconfondibile e persistente gusto di nocciola.

Si abbina perfettamente con lo zabajone, talmente unito al nocciolino nella tradizione gastronomica che è stata fondata a Chivasso la confraternita dal nome "*confratèrnita de sambajon e dij noisét*".

Caratteristiche organolettiche:

aspetto e consistenza: elissoidale con base piatta. Friabile, croccante, struttura alveolata.

Odore: odore intensissimo di nocciola tostata..

Colore esterno: la superficie è di color nocciola, più o meno scuro a seconda della tostatura delle nocciole e dei tempi di cottura del prodotto; presenta diffuse rotture della pasta

Colore interno: la pasta è di color beige leggermente dorato; presenta una diffusa alveolatura interna

Sapore: sapore dolce, ma non stucchevole. Sapore ed aroma molto persistenti.

Dimensioni: praticamente circolari, a volte un po' deformati elissoidalmente. Diametro 1,1-1,3 cm; spessore medio tra 0,6 e 0,9 cm.

I *Nocciolini di Chivasso*, come molti altri prodotti a ridotta umidità, sono caratterizzati da una spiccata croccantezza, definita come una caratteristica di qualità tipica di molti alimenti solidi e alveolati che si frantumano applicando un ridotto sforzo durante la masticazione, e a cui seguono molte fratturazioni successive accompagnate dall'emissione di rumore, sensazione gradevole e soddisfacente per il consumatore.

Metodiche di lavorazione

Le ricette sono gelosamente custodite dai produttori; gli ingredienti impiegati per la preparazione dei "*Nocciolini di Chivasso*", riferiti ad 1 kg di impasto:

zucchero semolato: dal 45 al 60%, con eventuale parziale sostituzione con zucchero a velo.

Nocciole del Piemonte IGP: dal 20 al 35%, con eventuale utilizzo di nocciole crude e/o nocciole tostate.

albume d'uovo di gallina: dal 15 al 20%.

Le fasi della preparazione del prodotto sono le seguenti:

Formazione dell'impasto: le nocciole, tostate in forno a media temperatura per circa un'ora e fatte raffreddare, vengono macinate grossolanamente, in raffinatrice, insieme allo zucchero. Al macinato viene aggiunta una parte di albume e ripassato in raffinatrice a rulli di pietra una o più volte, allo scopo di amalgamare bene gli ingredienti e ottenere un impasto fine, di consistenza pastosa/solida. L'impasto così ottenuto viene introdotto nell'impastatrice e lavorato aggiungendo lentamente il restante albume d'uovo, fino ad ottenere un impasto omogeneo di consistenza semi-liquida.

È anche possibile usare le nocciole non tostate, con una differenza sul prodotto finito non irrilevante.

Colatura: l'impasto viene versato nella tramoggia della colatrice o in una borsa da pasticciare e distribuito in forma di piccoli amaretti, disposti in modo regolare su fogli di carta paglia che vengono sistemati su teglie disposte poi sui carrelli di cottura.

La lavorazione interamente manuale, senza raffinazione, è possibile, ma molto laboriosa e faticosa.

Cottura: questa fase viene effettuata in forno ventilato preriscaldato. Una volta riempiti i carrelli, questi vengono posti all'interno del forno a temperatura compresa tra 220 e 250 °C per circa 5 minuti fino alla doratura del prodotto.

Raffreddamento: al termine della cottura si estraggono i carrelli dal forno e si lascia raffreddare il prodotto sui fogli di carta paglia. Quindi i nocciolini vengono staccati con l'ausilio di una spatola, raccolti in un contenitore di plastica ove rimarranno, chiusi, fino al confezionamento.

Confezionamento e conservazione: il confezionamento avviene il giorno successivo alla lavorazione. I "Nocciolini di Chivasso" possono essere commercializzati nei sacchetti classici di carta accoppiata rosa o in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare (sacchetti e/o scatole trasparenti). La data di scadenza deve essere fissata, di norma, a 8 mesi nel periodo invernale e a 6 mesi da aprile a settembre.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e confezionamento dei *Nocciolini di Chivasso* è rappresentata esclusivamente dall'area del comune di Chivasso.

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

La preparazione dei Nocciolini di Chivasso avviene in maniera esclusivamente artigianale e prevede l'utilizzo di soli tre ingredienti: zucchero, nocciole del Piemonte e albume d'uovo.

L'imbrunimento dello zucchero influisce sulla colorazione finale del prodotto.

Il confezionamento si fa solitamente il giorno successivo alla produzione. Il confezionamento attualmente avviene a mano, in sacchetti classici di carta rosa o in sacchetti o scatole trasparenti per alimenti. Nella maggior parte dei casi la data di scadenza, entro la quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali di freschezza e fragranza, è di 8 mesi nel periodo invernale e 6 mesi da aprile a settembre.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato. Per la vendita si confezionano i nocciolini in sacchetti di materiale adatto agli alimenti.

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

I *Nocciolini di Chivasso* furono inventati da Giovanni Podio, conosciuti dapprima col nome di "*noisettes*" vennero da subito apprezzati, ma fu il genero di Podio, il cavaliere Ernesto Nazzaro, confettiere e pasticciere, che abilmente fece conoscere il prodotto in tutta Europa, sfruttando la presenza all'esposizione Universale di Parigi nel 1900, per cui ricevette attestati di merito, così come per l'Esposizione di Torino del 1911.

Fu Nazzaro a depositare il Marchio "*Noasetti*" al Ministero dell'Agricoltura nel 1904, e ricevette forse il riconoscimento più prestigioso per l'epoca quando Vittorio Emanuele lo nominò Provveditore della Real Casa.

La produzione dei nocciolini riprese nuovo slancio e grande vigore, tuttora manifesto, ad opera della Pasticceria Bonfante, in Chivasso, nel 1922. Esiste un documento, conservato presso la Pasticceria Bonfante, che attesta la ricevuta di un pagamento avvenuto nel marzo 1878 per "2 etto noasetti £0,80", della "ANTICA FABBRICA DI NOASETTI GIO. PODIO", a firma della vedova Podio.

Il termine "nocciolino" comparve in regime di abolizione di tutti i nomi "stranieri", durante il ventennio. Il giorno 21/05/2010, con la delibera approvata dalla Giunta comunale e con l'ufficializzazione in occasione della Festa dei Nocciolini, il Comune di Chivasso ha acquisito il brevetto della ricetta, grazie alla donazione del Cav. Comm. Grand'Ufficiale della Repubblica Italiana Mario Bertolino, Maestro Pasticciere della Confraternita del Sambajon e dij Noaset, che l'ha regalato alla Città di Chivasso.

Bibliografia:

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Felice Cunsolo, *La cucina del Piemonte*, Novedit Milano 1964

Cigliuti, Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, GS editrice, Santhià, 1997

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. Il Punto, Torino, 2010

Provincia di Torino, Università degli Studi di Torino, Di.Va.P.R.A., *Caratterizzazione della produzione tradizionale del Nocciolino di Chivasso*, 2010

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: OSSA DA MORDERE

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

Caratteristiche

Le *Ossa da mordere* sono i più tipici "biscotti da credenza", ovvero dolci che si possono conservare a lungo nella credenza di cucina, sempre pronti per un rapido e occasionale consumo.

Questi biscotti sono presenti, con poche varianti, come preparazioni casalinghe, artigianali o di pasticceria quasi ovunque in Italia, e hanno praticamente ovunque lo stesso nome.

Sono duri e croccanti, ma con pazienza si sciolgono in bocca lasciando a lungo in sapore delle mandorle. Si differenziano dai "Brût e Bon" per la presenza di farina, e per la forma ancora più irregolare.

Come per i "Brût e Bon" gli ingredienti sono molto semplici, e probabilmente questi biscotti nascono dalla saggia tradizione di utilizzare avanzi di cucina.

La forma di questi diffusissimi dolci è molto varia, poiché si cerca di modellarli a forma, appunto, di "*ossa da morto*", che è l'altro nome con cui questi biscotti sono conosciuti. Si noti che in Piemonte si usa proprio la preposizione "da" al posto della più corretta "di".

Si consumano masticandoli ma soprattutto lasciandoli sciogliere lentamente in bocca. Accompagnano sia un bicchiere di vino passito che uno di barbera, e sono l'ideale per accompagnare lo zabajone.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: duri e croccanti, screpolati dalla cottura.

Odore: odore di mandorla o nocciola.

Colore: marrone chiaro, dorato, interno pallido. Emerge la frutta secca a pezzi.

Sapore: dolce, croccante sotto i denti, sapore lunghissimo di frutta secca.

Dimensioni medie: del tutto irregolare, mediamente sono biscotti di circa 10-12 g con forme di "osso" o a forma di "S".

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti variano da zona a zona, e riflettono le vocazioni del territorio, infatti nelle langhe si usano le nocciole, mentre altrove si usano mandorle, e non è escluso di usare le due insieme. Oltre alla frutta secca si usano zucchero, albume e vaniglia.

Le dosi possono variare, ma una buona indicazione per una preparazione casalinga è la seguente:

impastare mezzo chilo di mandorle dolci pelate, mezzo chilo di farina e 1 etto di zucchero con bianco d'uovo a vista, fino ad ottenere una pasta sostenuta, che si arrotonderà a formare un salame.

Tagliare poi fette sottili dalla pasta e modellarle a piacere, in forma di ossa secondo fantasia.

In alternativa si possono usare nocciole. Le ricette più antiche non prevedono la tostatura delle mandorle. Aromatizzazioni che possono risultare gradite sono quelle con vaniglia, un po' di marsala, o chiodi di garofano, ricordando che la ricetta classica però non li prevede. Altre aggiunte consuete sono di miele e limone.

Si cuoce in forno caldo (180 °C) su placca unta e infarinata o su carta circa fino a cottura completa, in genere 20 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Ossa da mordere* sono prodotti da quasi tutte le pasticcerie e da molte panetterie, le zone a maggior diffusione sono le province di Novara e Vercelli. Particolarmente rinomati quelli di Borgomanero (NO).

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

Le materie prime non hanno bisogno di nessun condizionamento. La produzione casalinga è semplice, e l'unica struttura necessaria è il forno. Le *Ossa da mordere* si vendono sfuse in sacchetti o vassoi di cartone da pasticciare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie o le cucine casalinghe. I dolci si conservano in sacchetti di cellophane trasparenti e richiudibili. Tradizionalmente le *Ossa da mordere* si conservano per moltissimo tempo, anche alcuni mesi, con la sola avvertenza di conservarli in luogo fresco e soprattutto asciutto.

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

Le *Ossa da mordere* sono prodotti semplici da realizzare, e le materie prime sono accessibili e facilmente reperibili. Questo li rende facile oggetto della preparazione casalinga.

La diffusione di questi biscotti è praticamente su tutto il territorio nazionale, e sembra che l'origine più antica risalga all'entroterra toscano.

Molto curiosa e tutta da interpretare la citazione del 1643, quando l'abate di Firenze Vincenzo Ruccellai, al tempo membro di una ambasceria in Francia, passando per il Piemonte, a Chivasso, e assaggiando i grissini, allora una novità gastronomica, li definì "*pane lungo... a similitudine d'ossa di morti*", dove non si capisce se la similitudine sia legata ai biscotti ch'egli conosceva ai veri e propri resti anatomici.

La produzione piemontese delle *Ossa da mordere* si perde nel passato, con testimonianze legate a ricorrenze, feste, banchetti e documenti commerciali che ne attestano la produzione almeno fin dal secolo scorso.

Le prime tracce sicure della produzione piemontese risalgono al 1869, quando questi biscotti furono messi in vendita nella offelleria di Borgomanero (NO).

La preparazione casalinga, poi, è ancora diffusissima.

Bibliografia

G. Ciocca, *Il Pasticciare e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

A. Viriglio, *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Lattes, Torino, 1917

G. Oberosler, *Il Tesoretto della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAlA del Piemonte

E. Schena, A. Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991

I Dolci e le Confetture Piemontesi, A cura di Giancarlo Ricatto, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN BARBARIA'

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

Caratteristiche

Pan Barbarià significa "pane imbarbarito", e deve il suo nome alla farina usata per produrlo. Questa infatti era ricavata dai raccolti di montagna, in cui si seminavano insieme sia la segale che il grano. La coltivazione mista aveva il suo perché nelle caratteristiche dei due cereali: resistente al freddo la segale, ma di stelo lungo e poco robusta per il vento in quota; con la spiga scarsa ma di stelo corto il grano, che così sorreggeva l'altra.

La miscela di semina, poi, dipendeva dalla quota e dalle caratteristiche dei terreni, quindi la farina mista risultante, che sui mercati torinesi si chiamava "*Barbariato*" non ebbe mai composizione precisa.

Ecco quindi la spiegazione del nome: farina mista ovvero "imbarbarita", con cui produrre il *pan barbarià* e le sue versioni con patate, barbabietole e cipolle.

È un prodotto tipico delle vallate cuneesi, della Val Pellice, dell'Alta Val Chisone e dell'Alta Val Susa ed è prodotto ormai da pochi panettieri. Gli ingredienti sono farina di frumento, farina di segale, acqua, lievito naturale, sale.

È prodotto usando lievito madre, quindi la sua preparazione è molto lenta, con tempi di lievitazione lunghi.

Il *pan barbarià* si produce in pezzature da 500-600 g fino ad 1 kg circa, si conserva alcuni giorni, ed è il pane ideale per coloro che preferiscono consumare il pane anche in giorni successivi a quello di produzione, e quindi raffermo.

Le caratteristiche di gusto sono peculiari, è un po' acidulo e molto gustoso, ha un'umidità elevata e un colore scuro. Le fette sono ottime per preparare crostoni, la crosta è croccante e abbastanza spessa, la mollica è abbondante, compatta e molto umida.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: dura e compatta, alveolatura piccola e non regolare. Crosta croccante e friabile, spessa, molto rugosa.

Odore: gradevole di farina, leggermente acido.

Colore: bruno dorato scuro. Internamente giallo tendente al grigiastro.

Sapore: acidulo, si scioglie in bocca, molto umido. Crosta amara e caramellata se molto cotta.

Dimensioni: pagnotte quasi sempre rotonde, a volte con spaccature da taglio; le pezzature più comuni sono da 500 a 600 g circa.

Metodiche di lavorazione

La composizione non è uguale per tutti i produttori, ed ora le coltivazioni per l'autoproduzione non esistono più, quindi, invece della farina "imbarbarita" proveniente dalla coltura mista, si usa una miscela di farina di grano e di segale.

Per l'impasto occorrono circa 1 kg di lievito naturale madre in pasta della lavorazione precedente, 2,5 kg di farina di grano, 2,5 kg di farina di segale, 2,3 litri di acqua e 200 g di sale. Le proporzioni dei due tipi di farina possono variare a piacere, ricordando che la farina di segale non ha la stessa spinta di quella di grano.

Ottenuto l'impasto, e dopo la opportuna lievitazione di almeno 5-6 ore, si asporta un pezzo di pasta per la produzione dell'indomani (da tenere in frigo), e si piega il pastone ottenuto (meglio se diviso in più pastoni piccoli) dando una serie di pieghe alla pasta, si lascia riposare 20 minuti, poi si ripiega la pasta. Si formano le pagnotte e dopo un'ora di lievitazione si inforna con forno a 220 °C e umidità massima.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pan barbarià* si produce nelle vallate cuneesi, in Val Pellice, in Alta Val Chisone e in Alta Val Susa.

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

Una volta si usava direttamente la farina mista proveniente dalle coltivazioni promiscue, ora si prepara la miscela di farine per unione di farine monotipo.

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, sfogliatrice, ecc...

Il *pan barbarià* si vende sfuso, in sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane è molto apprezzato quando è consumato un po' raffermo. Si conserva agevolmente per una settimana o dieci giorni, in ambiente fresco, compatibilmente con i gusti del consumatore.

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

Oggi il *pan barbarià* è da prenotare con anticipo, come una raffinatezza, ma la coltivazione della segale mista al grano e il pane che ne deriva non sempre è ricordato con piacere dai vecchi, che associano questi tipi di pane a periodi di carestia e mancanze. La presenza nelle vallate alpine di tanti tipi di pane, con molti nomi che ora incuriosiscono e a volte affascinano, non deve fare pensare a abbondanza, o anche solo a possibilità di scelta. Derivano per lo più dalla mancanza del grano, sostituito con cereali più poveri o più robusti alle intemperie, che l'ingegno che sempre segue alla povertà cronica ha elevato a piccoli capolavori di gusto, ora apprezzati in contesti molto diversi.

Le origini di tale tipo di pane nelle vallate cuneesi sono piuttosto remote e si possono fare risalire almeno alla fine dell'800. La documentazione scritta non esiste, e se ne tramanda memoria, comunque consistente e diffusa, per lo più orale.

Bibliografia:

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio e Cassone e Marzorati Tipografi, Torino, 1841

Rocco Ragazzoni, *Repertorio d'agricoltura, scienze economiche ed industriali*, Torino, 1849

Giuseppe Prato, *La vita economica in Piemonte a messo il secolo XVIII*, Soc. Tipografico Editrice Nazionale, Torino, 1908

F. Basteris, G. Garnerone, *L'alimentazione povera delle valli occitane cuneesi*, Ed. Centro Occitano di Cultura "Detto Dalmastro", Castelmagno (CN), Editrice ICAP, Cuneo

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN DOLCE DI CANNOBIO

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

Caratteristiche

Il *Pan dolce di Cannobio*, tipico di questa cittadina del Verbano-Cusio-Ossola sulla riva del lago Maggiore, è un dolce da forno di forma rettangolare, dorato e spolverato di zucchero a velo.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: farina di nocciole, farina di mandorle, zucchero, farina di grano tenero, burro, tuorlo d'uovo, albume e vaniglia. Si produce tutto l'anno, ma è un dolce nato per la celebrazione della festa di Pentecoste fin dal 1840.

La sua forma ricorda molto quella di un plum cake.

Si presenta come una soffice mattonella, abbastanza alto e di colore nocciola chiaro, omogeneo. Profumato e leggermente asciutto.

Si presta ad essere consumato tal quale o accompagnato da una crema o zabajone , oppure inzuppato nel latte.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: friabile, interno omogeneo e spugnoso, lievitazione fine e occhiatura finissima. Relativamente asciutto. Superficie spolverata di zucchero a velo.

Odore: forte odore di mandorle e nocciole

Colore: nocciola.

Sapore: dolce equilibrato. Molto persistente la frutta secca.

Dimensioni medie: parallelepipedi di varie dimensioni, 500 g nel formato più comune.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione del *Pan dolce di Cannobio* sono: farina di nocciole, farina di mandorle, zucchero, farina di grano tenero, burro, tuorlo d'uovo, albume, vaniglia e eventualmente un pizzico di sale e un po' di lievito.

Il burro è ammorbidito ed amalgamato con lo zucchero. Successivamente si unisce il tuorlo d'uovo e le farine. Infine si aggiunge l'albume montato a neve con la vaniglia. Si cuoce in pirottino o stampo di alluminio a temperatura di 180°C per 40 minuti circa.

Appena cotto, il *Pan dolce di Cannobio* si toglie dallo stampo e, una volta raffreddato, si spolvera con zucchero a velo ed è pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Pan dolce di Cannobio* è prodotto a Cannobio, nel VCO.

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono le normali dotazioni di pasticceria: planetaria, setacci, forno e stampi. Le materie prime sono comuni a tutti i laboratori di pasticceria, e non presentano particolari problemi di approvvigionamento o conservazione, anche se un particolare riguardo deve essere posto alle farine di nocciole e di mandorle, che in genere si preparano appena prima della produzione, in quanto tendono a deteriorarsi facilmente.

Il *Pan dolce di Cannobio* si vende incartato in carta oleata, oppure in contenitori a forma di bauletto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva al massimo per una decina di giorni.

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 <i>Pan dolce di Cannobio</i> è stato ideato, nel 1840, per celebrare la festa di Pentecoste. A Cannobio esiste un santuario, voluto da San Carlo Borromeo, eretto sul luogo dove si trovava una casa in cui, nel 1522, avvenne un miracolo.

Da allora è prodotto con gli stessi metodi e ingredienti.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI CHIANOCCO

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

Caratteristiche

Il *Pane di Chianocco* (*Pan 'd cianuc*) è un pane tipico della media Val Susa, nei comuni di Chianocco e Bussoleno. Ha un formato parecchio grande ed è a forma di filone (*grescia*) del peso di circa 600-700 g. La caratteristica principale è la mancanza di qualsiasi condimento.

La mollica è compatta, l'alveolatura piccola e irregolare. La crosta è friabile e questo pane si conserva molto bene per parecchi giorni.

Non è raro che sia scelto dai margari come pane da portare in alpeggio o dai gestori di rifugi.

Il gusto, un po' "antico", è dato principalmente dalla presenza, nell'impasto, del lievito madre.

La sua preparazione è lenta, e gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito e sale. Come già detto non è mai presente il grasso, né olio né strutto.

È ideale per ricavarne fette. Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: crosta esterna croccante e spessa, friabile, alveolatura piccola e irregolare. Mollica abbondante e soffice.

Odore: fragrante, gradevole di forno e farina con sentori di lievito e cereali.

Colore: dorato, internamente bianco.

Sapore: vagamente acidulo, croccante in bocca, sapido. Note intense e complesse sulla crosta.

Dimensioni: filoni da circa 700 g, con marcata spaccatura da taglio.

Metodiche di lavorazione

La sera si prepara il lievito con una tecnica che prevede sia l'uso del lievito madre che quello del lievito di birra. Si impastano 3 kg di pasta acida, derivante dall'impasto della giornata, 5 kg di farina, una noce di lievito di birra e acqua fino a consistenza voluta; l'impasto così ottenuto, che deve essere duro e compatto, va conservato al fresco fino al momento dell'uso, al mattino seguente. Si impasta la levata con 20 kg di farina, circa 10 litri di acqua, 100 g di lievito di birra e 600 g di sale. Si lavora per circa 30 minuti con l'impastatrice. Dopo mezz'ora di riposo in vasca o su un'erca, si formano, su assi di legno infarinati, delle liste di pasta della lunghezza di circa 30 cm e si lasciano lievitare per circa un'ora.

Le liste lievitare si tagliano con una raschia di legno e si infornano con il taglio dalla parte superiore, senza vapore, per favorirne lo sviluppo; la cottura dura circa un'ora, alla temperatura di 220-230°C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Pane di Chianocco* viene prodotto da alcuni panettieri di Chianocco e Bussoleno e delle zone limitrofe. Non si trova tutti i giorni della settimana.

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

Le materie prime sono solo farina, lievito, acqua e sale. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, raschie, ecc...

Il *Pane di Chianocco* si vende sfuso, nel sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane si può conservare per parecchi giorni, a seconda dei gusti personali.

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 *Pane di Chianocco* ha origini lontane nel tempo e la sua tecnica di produzione viene tramandata da artigiano ad artigiano; non esistono documenti che ratifichino la nascita di questo prodotto, ma la trasmissione orale della conoscenza è ancora diffusa e vitale.

Bibliografia:

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

Categoria G

Prodotto n. 52

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DOLCE DI MELIGA E MELE

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

Caratteristiche

Il *pane dolce di meliga e mele* si presenta come una pagnottina tondeggiante, dorata e profumata ed un sapore leggermente amaro.

È una specie di pane dolce, ma la presenza della farina di mais, dell'uva passa e delle mele lo rende molto particolare nel panorama dei dolci piemontesi; se si aggiunge la presenza di un pizzico di semi di finocchio che insaporisce il tutto, otteniamo un gusto antico, rurale e complesso.

I panifici lo preparavano di preferenza nel periodo tra Natale e Carnevale ed è quindi un prodotto legato a una certa stagionalità.

Queste piccole delizie sono poco lievitate, soffici per la presenza delle mele renette; il loro consumo ideale è quello di una gustosa e ricca merenda.

La formatura è completamente manuale.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: abbastanza compatta, poco lievitata, alveolatura finissima quasi assente. Superficie dorata, su cui emerge l'uva passa. Sovente con spaccatura superficiale.

Odore: gradevole di mele e finocchio, debole sentore di uvetta e limone.

Colore: esternamente dorato, internamente di colore giallo tipico della farina di mais.

Sapore: di pane dolce, grossolana in bocca la farina di mais, retrogusto amaro e di uvetta.

Dimensioni: pagnottine rotonde irregolari di circa 5-7 cm di diametro, peso medio 20-30 g.

Metodiche di lavorazione

Per preparare una quarantina di pagnottine di *pane dolce di meliga e mele*, si impastano tutti gli ingredienti, e cioè: 700 g di farina di granoturco macinata in modo grossolano, 1 bicchiere di olio di oliva, 400 g di zucchero, un pizzico di semi di finocchio, 50 g di uvetta, 2 mele renette senza buccia e torsolo, 100 ml di latte intero, 1 bustina di lievito, la scorza di un limone grattugiata ed un pizzico di sale. L'uvetta deve essere ammolata precedentemente e aggiunta dopo la formazione dell'impasto, insieme al finocchio, al limone ed all'olio. Il latte può anche essere usato tiepido, per facilitare la formazione dell'impasto.

Dopo un riposo di pochi minuti, con un cucchiaino formare dei mucchietti di pasta che saranno disposti su una teglia imburata.

Si inforna in forno caldo a 230 °C per circa 15 minuti e si servono dopo raffreddamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane dolce di meliga e mele* è tradizionalmente prodotto nel comune di Villar Focchiardo (Torino).

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

Per la preparazione del *pane dolce di meliga e mele* ricordiamo che la farina di mais deve essere macinata grossa, e le mele devono essere della varietà "renetta", che conferisce al prodotto un certo gusto agro.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Essendo un prodotto preparato prevalentemente in casa si utilizzano attrezzi quali: forno, teglie,

contenitori vari, cucchiaino di legno, coltello.

Si conserva in luogo fresco per pochi giorni, poi indurisce e può essere inzuppato nel caffelatte.

**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 ricetta è tramandata oralmente di generazione in generazione. Gli anziani del paese di Villar Focchiardo, infatti, ricordano di averla ricevuta dai loro avi e di averla trasmessa ai loro discendenti. L'abbandono delle coltivazione di mais a ciclo breve ed il cambiamento dei gusti alimentari delle popolazioni della Val di Susa avvenuti, come altrove, soprattutto negli ultimi anni, hanno relegato il *pane dolce di meliga e mele* a un consumo unicamente casalingo.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI MAIS DI NOVARA

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

Caratteristiche

Il *pane di mais di Novara* è chiamato anche *pane di meliga* o *pan malgon (meligone)*, ed è prodotto con farina di mais che può anche essere macinata grossolana.

Il gusto è rustico, e per molto tempo ha accompagnato i pasti dei contadini piemontesi del secolo scorso.

Alla base della preparazione c'è la farina di mais, accompagnata da una piccola percentuale di farina bianca.

È venduto in grandi pagnotte, un po' schiacciate, con la mollica del colore giallo del mais, di solito "spartite" sulla superficie, ovvero con un taglio sulla superficie con crosta croccante e dall'interno spugnoso.

È un pane da consumare durante il pasto, ma è anche ottimo da tagliare a fette e come base per bruschette o crostoni variamente conditi. Secca molto lentamente, e quindi si mantiene morbido per alcuni giorni, tanto che un tempo si cuoceva una volta la settimana.

Il pane di meliga è stato popolarissimo per molti anni, ma ora il consumo tende a diminuire; il *pane di mais di Novara* si va collocando più tra le specialità gastronomiche che non come pane quotidiano.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura piccola e irregolare, allungata, quasi schiacciata; crosta croccante; umido

Odore: di pane e di mais, deciso.

Colore: esternamente quasi dorato scuro, internamente di colore tipico giallo.

Sapore: caratteristico del pane di mais.

Dimensioni: pagnotte rotonde, regolari; si produce in pezzature da 500 fino a 800 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti necessari per preparare il *pane di mais di Novara (pane di meliga)* sono: kg 2 di farina di mais gialla, g 500 di farina di avena, g 500 di farina di grano tipo "00" di media forza, g 50 di strutto (facoltativo), g 80 di lievito, g 60 di sale e litri 1,5 di acqua o latte.

Si impastano tutti gli ingredienti, tranne il sale che si aggiunge alla fine dell'impasto. Si fa riposare l'impasto per circa un'ora, dopodiché si formano le pagnotte del peso desiderato che vengono poste su assi abbondantemente infarinate con una miscela di farina bianca e farina di mais. Le pagnotte si lasciano lievitare a temperatura ambiente, per circa un'ora prima di essere infornate; i pani sono capovolti e incisi con leggeri tagli a piacere. Si cuoce per circa 45 minuti in forno senza vapore a 220-250 °C. La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione a impasto diretto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane di mais di Novara* viene prodotto in molti panifici della provincia di Novara.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc...

Il *pane di mais di Novara* è un prodotto da vendersi sfuso, incartato solo nel sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; si consuma praticamente fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno una settimana.

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 del *pane di mais di Novara* nei comuni del novarese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

La prima domenica di marzo, a Galliate, in provincia di Novara, nel rione di S. Gaudenzio, ormai da quasi trent'anni si svolge la "Sagra del Pane di Meliga"; in quest'occasione il *pane di mais di Novara* è prodotto in grandi pagnotte a forma di ruota, e se ne può gustare la versione dolce, detta "Zangareu", che altro non è se non il pane di mais con aggiunta di zucchero.

Molti approfondimenti legati alla tradizione di questa produzione si possono trovare nel Museo Etnografico "Come eravamo", sito nella frazione Santa Cristina di Borgomanero (NO), ex Palazzo Bono, Piazzale Chiesa - Tel 0322-837711(Comune di Borgomanero) e-mail: museo@santacristinanostra.it

Bibliografia:

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

AA.VV, *Dalla Terra al Pane, Storie di Mais, Mulini e Forni*, Stampa Litopress, Borgomanero (NO), 2006

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN DELLA MARCHESA

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

Caratteristiche

Il *pan della marchesa* è una torta vera e propria, di forma circolare, spesso alcuni centimetri e che si taglia e serve a fette.

La consistenza è morbida, e ha la caratteristica di essere molto ricca. Troviamo in questa torta tutti gli ingredienti più caratteristici della pasticceria piemontese: farina, zucchero, miele, burro, uova, nocciole, mandorle, latte, rhum e gocce di cioccolato.

Si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarla sola, essendo molto ricca di gusti e di carattere.

È un prodotto a diffusione locale, ma anche ricercato dai turisti.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, soffice, pesante e compatta. Alveolatura praticamente assente, praticamente senza crosta; superficie ricoperta di frutta secca.

Odore: predominante di frutta secca, note di burro e uovo, sfumato il profumo di rhum.

Colore: bruno irregolare dovuto ai pezzi di frutta secca e zucchero in granella.

Sapore: molto complesso, dolce moderato, con intenso sapore di mandorle e nocciole tostate.

Dimensioni: tortine rotonde di circa 20 cm di diametro, altezza 3-4 cm. Peso circa 500 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti del *pan della Marchesa* sono: farina di grano tenero 00, zucchero semolato e zucchero in granella, miele, burro, uova, farina di nocciole, mandorle e nocciole tostate in scaglie, latte, rhum, gocce di cioccolato e aroma vaniglia. Per la lievitazione si usa polvere lievitante per dolci.

Il burro e lo zucchero sono montati in planetaria fino ad ottenere una crema, alla quale si aggiungono poi uova, miele, pasta di nocciole, latte e rhum. Dopo un ulteriore impasto si uniscono al composto la farina di nocciole e le gocce di cioccolato. Mescolando a mano e delicatamente, in modo da non provocare grumi, si unisce ancora la farina, il lievito e la vanillina.

L'impasto viene poi colato nello stampo preventivamente imburrito, direttamente o con una borsa da pasticciare. Si ricopre la torta così ottenuta con mandorle e nocciole tostate in scaglie e zucchero in granella.

A questo punto il *pan della Marchesa* si cuoce in forno a 180 °C per circa 30 minuti.

Dopo il raffreddamento è pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pan della Marchesa* si produce a Susa, in provincia di Torino.

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

Le materie prime devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Nei locali per la produzione del *pan della Marchesa* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, spatole, teglie, forno. Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.

Dopo la cottura è raccomandabile un rapido abbattimento della temperatura; in genere poi si nebulizza un po' di alcool alimentare sul prodotto prima di incartarlo manualmente in carta oleata come protezione, e poi in carta metallizzata.

Il *pan della Marchesa* deve essere conservato possibilmente refrigerato, conservazione che è operata dal produttore ma che deve anche essere cura del consumatore, in caso non sia consumata dopo l'acquisto. In ogni caso questa torta dovrebbe essere consumata entro una ventina di giorni dall'avvenuta produzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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 fonte che documenta la nascita di questa torta è un ricettario manoscritto del 1958 in possesso di un pasticcere di Susa.

Da allora sono comparsi alcuni articoli su pubblicazioni locali e a volte nazionali, che citano il prodotto e la sua storia.

Originariamente non aveva un nome specifico, ed era prodotto a forma di ciambella.

Dal 1987, in occasione della prima edizione del “Torneo storico dei Borghi di Susa” esso fu proposto a forma di torta con il nome *pan della Marchesa*, in onore di Adelaide, marchesa di Susa.

Questo dolce è tra i prodotti scelti ed inseriti nel “*Paniere di Susa Galupa*”, una associazione locale di promozione e valorizzazione di prodotti tipici della Valle di Susa.

Bibliografia

C.Torlo, *Torinosette*, inserto n. 584 del quotidiano “La Stampa” dal 21 al 27.4.2000

Cavallitto & Lamacchia, *La Repubblica*, n. 96 del 27.4.2000 –pag. XI weekend Torino (*La Torta di mandorle della Marchesa*).

I viaggi di Repubblica, speciale 29 giugno 2000, città di Susa “*Nobilissima, antica e molto golosa*”

Ina Ghisolfi, *Pagine del Piemonte*, n. 11 Luglio/Ottobre 2000, pag. 46.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**2) NOME DEL PRODOTTO: PANE NERO DI COIMO****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *pane nero di Coimo* è un pane di grande formato, di forma circolare, ottenuto da farina di segale integrale e farina di frumento.

La segale è sempre stata un cereale coltivato in montagna o nei climi freddi in genere, vista la sua grande resistenza a questo tipo di clima. La tradizione Walser della zona del nord Piemonte ha favorito una larga diffusione di questo tipo di pane, ormai diventato, da povero ma fondamentale nutrimento, a vera prelibatezza della gastronomia locale.

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: compatta, alveolatura fine e abbastanza regolare. Di non facile masticazione, crosta compatta che trattiene molta umidità.

Odore: gradevolissimo di forno e segale

colore: esternamente scuro, internamente di colore tipico marrone, dipendente dalla quantità di crusca.

sapore: caratteristico del pane di segale, con pronunciato amaro e sentori di liquirizia.

Dimensioni: pagnotte rotonde di circa 30 cm di diametro e 6-7 cm di altezza; pezzatura tra 700 e 900 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di segale integrale (almeno il 50 %, fino all'80%) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale, lievito madre rinfrescato dal giorno precedente e poco lievito compresso.

La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione. Dopo la preparazione dell'impasto si lascia lievitare, poi si formano le pagnotte che dopo un'ulteriore lievitazione sono infornate in forno a legna o elettrico.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Si produce a Coimo, frazione del Comune di Druogno, nella Provincia del Verbano Cusio Ossola.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc...

Prima della vendita si esegue una breve "asciugatura" a temperatura ambiente nel locale di lavorazione.

Il *pane nero di Coimo* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; la conservazione non si effettua più, e nonostante nell'antichità il pane si conservasse per mesi, e a volte per un intero anno, ora si consuma fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per parecchie settimane.

Attualmente non sono presenti locali adibiti alla stagionatura o alla conservazione.

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 *pane nero di Coimo* ha indubbiamente origini antiche. La cultura Walser basava il suo sostentamento sulla coltura della segale, e il pane che ne derivava è in linea con tale tradizione di coltivazione.

La segale era normalmente seminata in autunno e raccolta dopo la sua permanenza sotto la neve, in genere a giugno.

Il pane veniva prodotto anche solo una volta l'anno, ma in genere la panificazione avveniva a Pasqua, dopo la mietitura e verso la fine dell'anno in occasione di S. Caterina, il 25 novembre.

Una citazione dell'Abate Amoretti, nel "Viaggio ai tre laghi", dice: "nel sol dì di S. Caterina si fa pane per tutto l'anno".

Bibliografia:

Carlo Amoretti, *Viaggio da Milano ai tre laghi Maggiore, di Lugano e di Como e ne' monti che li circondano* di Carlo Amoretti - Quinta edizione corretta ed accresciuta, Milano: per Giovanni Silvestri, 1817

Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino 1845

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli Stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1835 – 1856

Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino 1878

Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola*, Torino 1896

Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola 1913

Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976

Renzo Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979

Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985

Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia piemontese*, Daumerie Editrice

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN D'OROPA

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

Caratteristiche

Il *Pan d'Oropa*, anche chiamato pan di Biella, è un soffice dolce da forno, di intenso sapore di cioccolato, a forma rettangolare a base di fecola, uova, zucchero e cacao.

Questo dolce fu letteralmente inventato nel 1935 in occasione della guerra d'Etiopia, quando si rese necessario l'invio di un prodotto non deperibile ai militari impegnati al fronte.

Da allora il *Pan d'Oropa* continua ad essere prodotto con le stesse regole di genuinità e senza additivi.

La sua forma ricorda molto quella di un plum cake.

Si presenta come una soffice mattonella, abbastanza alta e di colore cacao omogeneo. Profumato e leggermente asciutto. Si presta ad essere consumato tal quale o accompagnato da una crema o zabajone, quando non inzuppato nel latte.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: soffice, leggero e friabile, interno omogeneo e spugnoso, lievitazione fine e occhiatura finissima. Relativamente asciutto. Superficie spolverata di cacao amaro.

Odore: forte odore di cacao

Colore: bruno scuro.

Sapore: dolce equilibrato, evidente la fecola alla bocca. Molto persistente il cacao.

Dimensioni medie: parallelepipedi di 20x10x10 cm da circa 300 g nel formato più comune.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti si mettono tutti contemporaneamente in planetaria, si monta l'impasto e si cola negli stampi. Si cuoce in forno per 30 minuti a 240 °C.

Appena cotto, il *Pan d'Oropa* si toglie, ancora tiepido, dallo stampo e, una volta raffreddato, si spolvera con cacao amaro ed è così pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Pan d'Oropa* è prodotto a Biella.

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono le normali dotazioni di pasticceria: planetaria, setacci, forno e stampi. Le materie prime sono comuni a tutti i laboratori di pasticceria, e non presentano particolari problemi di approvvigionamento o conservazione.

Il *Pan d'Oropa* si vende incartato in carta oleata, e poi nella carta da vendita della pasticceria.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva al massimo per una ventina di giorni.

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 *Pan d'Oropa* è stato ideato, nel 1935, per consentire l'invio ai legionari di un prodotto che potesse superare le difficoltà climatiche del viaggio e portare un soffio di gioia e di allegria ai militari combattenti.

Poiché le famiglie ricordavano i loro cari pregando la Madonna Nera del Santuario di Oropa, il dolce venne chiamato *Pan d'Oropa*

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci biscotti & golosità*, Unione CCIAA del Piemonte, Daumerie, S. Giorgio di Montiglio, 1996

AAVV, *L'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI RISO DI NOVARA

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

Caratteristiche

La tradizione della coltivazione del riso vede in Novara, insieme con Vercelli, il principale centro produttivo d'Italia. Non poteva mancare, nel comparto della panificazione, un pane composto da farina di riso.

Il *pane di riso di Novara* è venduto in forma di pagnottelle rotonde, molto soffici e chiare, anche se il prodotto non è così omogeneo nella forma e nella composizione da un produttore ad un altro. Più che un pane della tradizione si tratta di un pane della "necessità", quella di sostituire la scarsa farina di grano con ciò che il mercato poteva offrire nei periodi bui di guerra; infatti da sempre il riso è considerato un cereale non adatto alla panificazione, e la sua farina deve sempre essere associata a una farina in grado di "lievitare".

Il gusto del *pane di riso di Novara* è molto fine, quasi dolce, le pagnotte sono pallide e belle da vedere, molto gradevoli al palato. Come già detto le forme sono molto varie, e la maggior parte dei produttori usa stampi da forno per sostenere il pane durante la cottura, altrimenti le pagnotte risulterebbero piatte.

Sono l'ideale per la produzione di panini, o come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura fine e irregolare; crosta anch'essa appena croccante.

Odore: di pane, vago di riso.

Colore: esternamente appena dorato, internamente bianchissimo.

Sapore: vagamente dolce, caratteristico del pane di riso.

Dimensioni: pagnotte cotte in stampi di varia forma, rotonda o allungata; si produce in pezzature da 100 fino a 500 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti necessari per preparare il *pane di riso di Novara* sono: 3 kg di farina di riso (del tipo *risiera-granulare*), 1,5 kg di farina di grano, possibilmente forte, 1,5 litri di acqua, g 100 di strutto, g 100 di lievito, g 90 di sale.

Una variante interessante prevede l'uso di grasso vegetale invece di strutto, e l'aggiunta all'impasto di una piccola quantità di riso bollito. Si impastano tutti gli ingredienti, tranne il sale che si aggiunge alla fine dell'impasto. La pasta così ottenuta si fa riposare per circa un'ora, dopodiché viene spezzata e messa in appositi stampi; le pezzature sono a piacere ed in base al tipo di stampo usato. Il pane nello stampo si deve abbondantemente spolverare con semola di riso o farina. 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. La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione a impasto diretto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane di riso di Novara* si produce ancora in alcuni panifici della provincia di Novara.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di

legno e stampi.

Il *pane di riso di Novara* è un prodotto da vendersi sfuso, incartato solo nel sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; si consuma in genere fresco.

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 del *pane di riso di Novara* nei comuni del novarese risale a parecchie decine di anni fa, e ancora viva è nella memoria degli abitanti della zona un periodo in cui, della presenza della farina di riso nel pane, si faceva necessità virtù.

L'Associazione Panificatori della Provincia di Novara ha cercato di recuperare questo prodotto da alcuni anni, e i tentativi sono incoraggiati dalla presenza di una offerta sempre più variegata di tipi di pane nelle panetterie. Questo tipo di pane, così come altri che furono alimenti di ripiego, possono ora essere presentati come specialità culinarie a tutti gli effetti.

Bibliografia:

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

AA.VV., *Pane & Pizza*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN ROBI

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

Caratteristiche

Il *pan robi* è un pane caratteristico, diffuso nel biellese. Alla base della preparazione c'è la farina di mais, che accompagna la farina bianca in proporzione leggermente maggiore, più o meno 10 kg di farina di mais per 8 kg di farina bianca.

Si presenta come un pane di colore giallo, con crosta croccante, alto e dall'interno spugnoso. È venduto in pagnotte da circa 400-500 g, con una caratteristica "spartitura" a forma di croce sulla superficie.

È un pane da consumare durante il pasto, ma è anche ottimo da tagliare a fette e come base per bruschette o crostoni variamente conditi. Si mantiene morbido per alcuni giorni, e il suo gusto particolare di farina di mais lo caratterizza particolarmente.

Se la farina di mais è molto più abbondante di quella bianca, le pagnotte si presenteranno basse e poco sviluppate, tanto che in certi casi è possibile trovarlo cotto in stampi da pane.

La lievitazione si ottiene con lievito madre, ottenuto con la sola farina bianca.

Il nome deriva dal particolare colore che la crosta assume, che va al di là di una doratura, risultando quasi tostata.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura piccola e irregolare; crosta croccante ma fine; asciutto

Odore: di pane e di mais, deciso.

Colore: esternamente quasi abbrustolito, internamente di colore tipico giallo, si riconoscono nettamente i granuli di farina gialla.

Sapore: caratteristico del pane di mais.

Dimensioni: pagnotte rotonde, regolari; si produce in pezzature da 400-500 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di mais macinata grossolana (almeno il 50%) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale e lievito madre, rinfrescato in più passaggi e proveniente dalla produzione del pane comune.

La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione a pasta acida.

Il lievito naturale, o "lievito madre" si ottiene con un procedimento piuttosto complesso, impastando un pezzo di lievito prelevato dalla lavorazione del giorno precedente, impastandolo con farina e acqua e lasciando riposare per qualche ora. Il procedimento si ripete almeno due volte, e il lievito così ottenuto è alla base dell'impasto. Unica avvertenza: conservarne un pezzo che servirà per la panificazione del giorno seguente.

Preparata la pasta madre, si impasta con la miscela di farina di mais e farina bianca, l'acqua e il sale, fino ad una consistenza morbida, poi si fa lievitare. Si aggiunge un cucchiaino d'olio, si rimpasta delicatamente e si formano delle pagnotte, rotonde o allungate. Si mettono in forno per circa quaranta minuti; a metà cottura si può spennellare la superficie con olio sbattuto in acqua calda, per rendere la crosta più croccante.

Il *pan robi* viene infornato prima del pane bianco perché conferisce umidità al forno.

La cottura si protrae fino a colore molto deciso della crosta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il "*pan robi*" si produce a Biella. E' prodotto anche in provincia di Biella, soprattutto in alcune località montane dove viene proposto dagli agriturismi e dai ristoranti tipici.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc...

Il *pan robi* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; si consuma praticamente fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno una settimana.

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

Un tempo, nei piccoli paesi di montagna, il pane ottenuto con farina bianca si faceva arrivare dai grossi centri limitrofi e, le rare volte che i montanari facevano il pane, utilizzavano insieme alla farina bianca le farine di mais o di segale. Per tradizione in alcune comunità montane del biellese, il *Pan Robi* trova, ancora oggi, molti estimatori e, sovente, viene proposto dagli agriturismi e dai ristoranti tipici.

Nell'archivio del comune di Biella, si trova un "Registro della tassa sul pane" datato 1805, in cui si riportano, tra gli altri, le tasse riscosse sul pane di tutto l'anno, tra cui il "*pane di meliga e fromento*"

Bibliografia:

Burat G., Lozia G., *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI SAN GAUDENZIO

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

Caratteristiche

Il *pane di San Gaudenzio* è un dolce molto caratteristico ed abbastanza elaborato. Infatti è costituito da una base di pastafrolla, che viene riempita con un impasto montato tipo "torta margherita", il ripieno è ulteriormente arricchito da confettura o crema di marroni e uvetta. Sulla superficie troviamo granella di pinoli o di nocciole, a volte pezzi di marroni canditi, ed il tutto è spolverizzato di zucchero a velo.

Si presenta come un dolce di forma rettangolare, alto circa 5-7 centimetri, e si produce in diversi formati, da 300 a 800 g e più. È prodotto e venduto a Novara.

La produzione nasce associata alla tradizionale ricorrenza novarese di S. Gaudenzio, il patrono della città (il corpo del santo è sepolto nella basilica cittadina), che si festeggia il 22 gennaio. Durante la festa, che coinvolge tutta la città, si svolge un nutrito mercato con decine di bancarelle, dove è possibile acquistare questo ricco dolce. Attualmente la produzione di *pane di San Gaudenzio*, inizialmente proposto esclusivamente in occasione della festa patronale, è oggi prodotto durante tutto l'anno.

L'aspetto è quello di un dolce da forno, dalla superficie arricchita di frutta secca, dalla consistenza esterna tipica della pastafrolla, quindi friabile. Al contrario la pasta di cui è ripieno è soffice e morbida, profumata dalla confettura e dalla frutta.

Si mangia come merenda o come dolce da fine pasto, ma se nel tempo tende ad asciugare è possibile inzupparlo in latte o the.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: friabile, interno disomogeneo e con farcia spugnosa, con evidente presenza di confettura e uvetta o pezzi di marroni. Relativamente asciutto.

Odore: forte odore di nocciole e vaniglia. Al taglio sprigiona un profumo frutta secca.

Colore: esterno bruno chiaro, farcia interna giallo chiaro.

Sapore: dolce equilibrato, complesso di frutta secca, vaniglia, caramello e agrumi. Molto persistente l'uva passa.

Dimensioni medie: parallelepipedi di 20x5x5 cm il dolce standard da circa 300 g. Proporzionato nei formati maggiori.

Metodiche di lavorazione

Si procede dapprima alla preparazione della pastafrolla, con le seguenti proporzioni: 1 kg di farina, 0,6 kg di burro, 0,4 kg di zucchero e 5 tuorli d'uovo, aromatizzando con vaniglia, limone e sale.

Una volta preparata la frolla si passa alla preparazione della farcia, con gli ingredienti nelle seguenti proporzioni: kg 1,5 di farina, kg 1,5 di zucchero, kg 1,3 di uva passa, 800 g di burro fuso, 30 uova.

Si sbattono i tuorli con lo zucchero, a parte si monta l'albume a neve (aggiungere circa mezzo limone spremuto), si uniscono i tuorli all'albume e si miscela; si incorpora la farina con l'uvetta ed, infine il burro fuso. Si aromatizza con vaniglia e limone.

A questo punto si foderà un adeguato numero di stampi rettangolari (preferibilmente di alluminio) con un foglio di circa 0,5 cm di pastafrolla. Si dispone sul fondo la quantità voluta di confettura o crema di marroni, e si riempie poi lo stampo quasi completamente con la farcia cruda.

Il dolce si cosparge con granella di pinoli o di nocciole o pezzi di marroni canditi, si spolverizza con zucchero a velo e si cuoce in forno a 190 °C per 40-50 minuti.

Appena cotto, il *pane di San Gaudenzio* si toglie, ancora tiepido, dallo stampo e, una volta raffreddato, è senz'altro pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane di San Gaudenzio* è prodotto a Novara.

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono le normali dotazioni di pasticceria: impastatrice per la pastafrolla, planetaria per la farcia, borsa da pasticciare, setacci, forno e stampi. Le materie prime sono comuni a tutti i laboratori di pasticceria, e non presentano particolari problemi di approvvigionamento o conservazione.

Il *pane di San Gaudenzio* si vende in sacchetti di cellophane trasparenti, senza altro contenitore.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga, che però potrebbe risultare difficoltosa dato che il dolce è piuttosto elaborato.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva al massimo per una trentina di giorni.

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 esistono documenti che attestino una data di nascita di questo dolce, che per composizione e fattura si colloca nella produzione pasticceria dell'ultimo secolo.

A Novara le stesse pasticcerie che lo producono hanno una memoria storica produttiva di almeno 50 anni, così come gli abitanti, che si aspettano da sempre di trovarlo in commercio, almeno durante la festa della città.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci biscotti & golosità*, Unione CCIAA del Piemonte, Daumerie, S. Giorgio di Montiglio, 1996

AAVV, *L'Italia dei dolci*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI SEGALE

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

Caratteristiche

Il *pane di segale* è un pane caratteristico di molte vallate alpine piemontesi, ma è maggiormente diffuso nelle valli Ossolane.

Si presenta come un pane scuro, con crosta parecchio dura, non molto alto e dall'interno compatto e poco spugnoso.

Alla base della preparazione c'è la farina di segale, principale cereale che tradizionalmente si coltivava in montagna. Tra i diversi cereali, infatti, la segale, in montagna è di gran lunga dominante, grazie alla sua predisposizione ai terreni magri e alla resistenza al freddo.

Nelle valli ossolane, così come in quasi tutte le vallate alpine, a seconda delle annate, quando la sopravvivenza in montagna dipendeva dall'andamento dei raccolti, il pane si faceva anche con farine diverse: frumento, miglio, orzo, granoturco, riso, castagne. In periodi di carestia, a poca farina di segale si aggiungeva molta crusca e farine scarsamente nutrienti come quelle di saggina, di ghiande, di bacche silvestri, di vinacce, di cortecce di noci e di rovere.

Il *pane di segale*, o pane nero, o "pan biava" è sicuramente il pane più tipico e tradizionale dell'Ossola. Si produce ancora in alcune famiglie, e sono molti i panifici, che, in sede di recupero culturale e sull'onda delle tendenze a recuperare i prodotti tipici, hanno reintrodotta tale pane nella produzione ordinaria.

Ve ne sono di tipi diversi a seconda del procedimento adottato, e soprattutto a seconda della percentuale di frumento o crusca usati, in generale però il prodotto è abbastanza omogeneo sul territorio. Il pane più tipico dev'essere comunque fatto con farina integrale.

Il limite di impiego della farina di segale è la sua scarsa "forza" in panificazione, così che le pagnotte sono poco sviluppate e relativamente piatte. È per questo che alla farina integrale di segale si preferisce aggiungere fino ad un 50% di farina di frumento.

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: morbida, alveolatura media e abbastanza regolare. Di non facile masticazione, soprattutto la crosta che risulta piuttosto spessa e che trattiene parecchia umidità.

Odore: gradevolissimo di forno e segale, deciso.

colore: esternamente scuro, internamente di colore tipico grigio scuro-marrone, dipendente dalla quantità di crusca e dalla quantità di farina bianca usata.

sapore: caratteristico del pane di segale.

Dimensioni: pagnotte rotonde, leggermente schiacciate; si produce in due pezzature da 200 e 800 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di segale integrale (almeno il 50 %) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale, lievito madre rinfrescato in più passaggi e poco lievito compresso.

La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione.

Per la lievitazione dovrebbe essere preferita la tecnica con pasta acida, o lievito madre, che conferisce i migliori profumi e gusti al prodotto finito, in alternativa al comune uso della biga o del lievito compresso. Dopo la preparazione dell'impasto si lascia lievitare, poi si formano le pagnotte che dopo un'ulteriore lievitazione sono infornate in forno a legna o elettrico.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il pane di segale si prepara diffusamente in tutto l'ossolano.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc...

Il pane di segale è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; la conservazione non si effettua più, e nonostante nell'antichità il pane si conservasse per mesi, e a volte per un intero anno, ora si consuma fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno due settimane.

Attualmente non sono presenti locali adibiti alla stagionatura o alla conservazione.

Anticamente, quando era preparato poche volte l'anno, il pane non ammuffiva, ma diventava durissimo, tanto da poterlo spezzare con uno speciale coltello (*brotolade*) incernierato ad un tagliere di legno.

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 pane di segale ha indubbiamente origini antiche. La cultura Walser, che ha profondamente inciso sulle abitudini della zona, basava il suo sostentamento sulla coltura della segale e il pane che ne deriva è in linea con tale tradizione di coltivazione.

Sicuramente, a testimonianza della presenza di questo prodotto nella zona di produzione, si può notare la serie di veri e propri monumenti storici costituita dai forni pubblici, nei quali a turno le famiglie procedevano alla panificazione.

I forni e le altre strutture comuni erano di grosse dimensioni, alla portata di ogni singolo nucleo familiare, per consentire lo svolgimento delle funzioni che di solito avvenivano poche, se non una sola, volte all'anno.

L'uso limitato del forno, portò alle "giornate del pane", un momento comunitario, carico di gioia ma anche di valori rituali ed augurali, da cui seguì una vera e propria cerimonia della panificazione.

La giornata del pane, o meglio, secondo la tradizione Walser "*Z'bruot nacht*" (notte della panificazione) e che cadeva a metà novembre, si concludeva con la sistemazione dei pani nelle apposite rastrelliere (*graa*) nel sottotetto (*undertach*), dove si serbava fino ad un anno.

Annotava in proposito il Sottile che "crescendo il freddo si fa il pane, che serve pure per l'anno intero, senza mutar giammai, egli è sano, durissimo, ottimo per asciugare gli acidi allo stomaco, e la difficoltà di rosicchiarlo ne diminuisce il consumo".

Con metodo analogo si produceva anche il pane di segale in altre vallate alpine piemontesi come per esempio in alcune valli del cuneese, in Alta Val Chisone e in Alta Valle di Susa e lo dimostrano diverse testimonianze scritte. Tuttavia in queste valli sono rare le panetterie che lo producono ancora.

Bibliografia:

Carlo Amoretti, *Viaggio da Milano ai tre laghi Maggiore, di Lugano e di Como e ne' monti che li circondano* di Carlo Amoretti - Quinta edizione corretta ed accresciuta, Milano: per Giovanni Silvestri, 1817

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio e Cassone e Marzorati Tipografi, Torino, 1841

Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino 1845

Rocco Ragazzoni, *Repertorio d'agricoltura, scienze economiche ed industriali*, Torino, 1849

Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino, 1878

Comune della Valle Vigizzo nell'Ossola, Torino 1896

Giuseppe Prato, *La vita economica in Piemonte a messo il secolo XVIII*, Soc. Tipografico Editrice Nazionale, Torino, 1908

Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola, 1913
Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976
Renzo Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979
Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985
A. Quaretta, *Il pane nero ossolano*, da Le Rive n°5/2002
T. Iacchini, *Sapori della provincia azzurra*, da Le Rive n°4/2003
E. Rizzi, *Cucina d'alpe*, Fondazione Enrico Monti
E. Rizzi, *I Walser*, Fondazione Enrico Monti
P. Crosa Lenz, G. Frangioni, *Escursionismo in Valdossola-Antigorio Formazza*, Ed. Grossi Domodossola
W. Pedrotti, *I cereali. Proprietà, usi e virtù*, Demetra
Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia piemontese*, Daumerie Editrice.
Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco*

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANETTONE BASSO GLASSATO PIEMONTESE

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

Caratteristiche

Il *panettone basso glassato piemontese* è considerato normalmente una derivazione del panettone milanese, almeno per quel che riguarda la composizione della pasta. La forma è però diversa, poiché invece di essere più alto che largo, è esattamente il contrario. Ma la differenza più importante riguarda la presenza di una crosta bruna sulla superficie, che, friabile e dolce dopo la cottura, emana un profumo inconfondibile di nocciola; questa crosta è normalmente decorata con mandorle e granella di zucchero. Questa differenza lo classifica come un dolce a sé, rivelando come la pasticceria piemontese ancora una volta abbia saputo abbinare l'arte internazionale pasticceria con la ricchezza delle materie prime locali, le nocciole appunto.

La forma del *panettone basso glassato piemontese* è quella di una cupola, circolare, contenuta in un cilindro di carta da forno bruna detta "pirottino". Si serve a fette dopo aver tolto il pirottino, e si consuma tal quale accompagnato da un bicchiere di moscato dolce o da vino passito, o con zabaione, o panna montata, oppure, "passate le feste", inzuppato nel latte della colazione. Prodotto versatile, quindi, ma rigorosamente abbinato alle feste natalizie. Infatti si può considerare il prodotto di ricorrenza più comune. La preparazione del panettone è disciplinata da norme specifiche, le quali consentono l'aggiunta della glassatura caratteristica del panettone piemontese.

Le componenti della ricetta base prevedono: farina di frumento, burro, zucchero, uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo, uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti per cento, lievito naturale costituito da pasta acida, sale.

È poi possibile aggiungere: latte e derivati, miele, malto, burro di cacao, zuccheri e lievito compresso;

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: morbida, spugnosa, alveolatura grande e irregolare. La glassa è friabile e secca.

Odore: gradevolissimo di biscotto, burro e nocciola, deciso e persistente; sullo sfondo note agrumate.

colore: esternamente bruno, internamente di colore tipico giallo luminoso, dipendente dalla quantità di uova impiegate. Completano irregolarmente il colore il marrone dell'uva passa e l'arancio dei canditi. Tradizionalmente si notano alcuni pezzi verdi di cedro candito.

sapore: dolce, ricco e caratteristico, prevalente di burro e uova, con retrogusti agrumati. La glassa nettamente di nocciola.

Dimensioni: varie pezzature di uguale forma. Normalmente le pezzature più comuni in commercio sono di 500, 750, 900, 1000 g. Molti producono pezzature superiori, da 1,5 - 2 - 4 - 5 e anche 10 kg.

Metodiche di lavorazione

Il metodo descritto in seguito è ormai considerato il "metodo piemontese", che si è differenziato nel tempo da quello "veneto", soprattutto per l'uso esclusivo di lievito madre, senza l'ausilio del lievito compresso. Esistono sistemi più veloci di produrre, ma si ricorda che la lentezza della produzione (e delle lievitazioni) sono quelle che rendono il prodotto finito migliore,

LIEVITO

Tutto comincia con la produzione del lievito, vero cuore della lavorazione del panettone. La lievitazione naturale è l'unica che conferisce al prodotto finito le caratteristiche di profumo e sapore che rendono un prodotto gradevole, ed un lievito naturale è difficile da gestire e da preparare. La produzione del lievito è forse la più difficile di tutta la catena produttiva, perché non solo se lo lievito non "funziona" il profumo e il sapore sono compromessi, ma anche lo sviluppo del prodotto in forno, la conservazione,

tutto, insomma, viene compromesso se lo lievito non è preparato secondo i più rigidi criteri. Il lievito madre proviene dalla lavorazione del giorno precedente, ed ogni giorno si conserva un pezzo della nuova lavorazione per il giorno successivo. Si prepara impastando la madre con acqua e farina e lasciando riposare a temperatura di circa 30 °C l'impasto. Dopo un po' di tempo i saccaromiceti presenti nella madre, date le ottime condizioni per l'accrescimento, si moltiplicano enormemente, e creano una massa morbida e dall'odore caratteristico. Questo costituisce il lievito madre del giorno, che dopo alcune ore (normalmente 4) viene reimpastato con acqua e farina per aumentarne la massa. Ognuna di queste operazioni costituisce un "rinfresco".

Dopo alcune ore in cui lo lievito è mantenuto a temperatura di circa 30°C si esegue un nuovo rinfresco e dopo circa 24 ore, per le lavorazioni più lente, abbiamo una massa che può essere utilizzata nell'impasto per i panettoni.

Questo lievito è aggiunto all'impasto come un qualsiasi ingrediente.

Il lievito si miscela con parte del burro, farina, zucchero e uovo, preferibilmente tuorlo, e si impasta.

IMPASTO

L'impasto ha lo scopo di miscelare gli ingredienti e di inglobare aria per aumentare il volume della massa.

Le impastatrici più usate sono quelle a spirale o a braccia tuffanti.

Si lascia lievitare l'impasto tutta la notte a condizioni di temperatura e umidità controllate. Questo costituisce la prima lievitazione ed è chiamato *"impasto della sera"*

Al mattino la massa è vellutata, densa e corposa, di odore gradevole e di colore giallo più o meno scuro. Questa massa si impasta con gli altri ingredienti, cioè il resto di burro, farina, uova e zucchero. Dopo l'impasto, come ultima cosa, si aggiungono l'uva passa e i canditi.

SPEZZATURA E ARROTOLAMENTO

Dopo un breve impasto della massa con la frutta. La pasta "finita" deve essere nell'ordine: spezzata, arrotolata su se stessa a forma di palla, lasciata riposare (puntatura), eventualmente riarrotolata e quindi messa nel pirottino.

Il prodotto è ora messo nuovamente a lievitare e dopo alcune ore (6-8) si può disporre per la glassatura.

GLASSATURA

A questo punto si esegue la glassatura. La glassa si prepara a parte con zucchero, albume e nocciole raffinate (passate tra grandi cilindri di pietra). Viene miscelata in planetaria o in impastatrice. Come aromatizzante si può usare vaniglia, possibilmente naturale. Una glassa, dopo la produzione, deve riposare almeno un giorno.

Sulla glassa si lasciano poi cadere alcune mandorle intere o a scaglie. normalmente la glassa è anche cosparsa di granella di zucchero.

COTTURA

I panettoni sono immediatamente messi in forno dove rimangono circa 1 ora o più, a seconda dei formati. Le temperature di esercizio variano a seconda del formato e del tipo di prodotto, ma oscillano tra i 160 e 220 °C.

I forni possono essere statici o continui (forni a tunnel) e in ogni caso il riscaldamento è a più stadi.

All'uscita dal forno il prodotto vive un momento delicato, perché potrebbe abbassarsi al centro, data la delicatezza che è conferita al prodotto dalla lievitazione naturale, bisogna quindi rovesciarlo e appenderlo rovesciato, e così lasciarlo raffreddare così. Il raffreddamento naturale deve durare almeno 6 o 7 ore dopodiché il "panettone basso glassato piemontese" è così terminato e può essere confezionato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Si produce in tutto il Piemonte

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

MATERIE PRIME

Farina: si usa farina di buona forza, eventualmente rinforzata con farina più forte (manitoba).

Burro: la qualità del burro si riflette immediatamente su quella del prodotto finito. È pratica comune usare burro anidro, con un contenuto di acqua inferiore allo 0,2%. Questo può essere stoccato facilmente anche non refrigerato e in genere non è soggetto ad alterazioni né chimiche né enzimatiche.

Uova: i risultati migliori si ottengono con tuorlo. Il grado di colore è soggettivo, e il prodotto fresco è comunque il migliore.

Uvetta: L'uvetta deve essere di grosse dimensioni, pulita, con un contenuto di acqua non superiore al 25% e profumata con persistenza.

Arancia candita: l'arancia è quella che più conferisce profumo al prodotto. Questo perché le essenze agrumarie tendono a fermarsi nel prodotto durante la cottura più di altre molecole aromatiche.

La canditura deve essere corretta, non deve cancellare il colore della parte esterna, ma nemmeno farla rimanere troppo dura.

CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento avviene con un primo sacchetto di cellophane e può essere automatico o manuale.

L'incarto finale è poi fatto a mano se si tratta di carta, oppure si usano astucciatrici automatiche. Segue un imballo in cartone e lo stoccaggio in magazzino.

È molto importante che la chiusura del prodotto nel primo sacchetto non sia ermetica, ma lasci parzialmente respirare il panettone, facendo in modo che si adegui alle variazioni dell'umidità ambientale, evitando così fenomeni di condensa che lo possono fare ammuffire.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La lavorazione del panettone è forse la più complicata del regno della pasticceria. La dotazione del laboratorio prevede almeno una impastatrice, una cella per la lievitazione e un forno, più una raffinatrice per la glassa, ma per produzioni anche solo medie è necessaria una dotazione più dedicata, comprendenti rovesciatori, spezzatrici, arrotolatrici, ecc..., più tutte le attrezzature tipiche della pasticceria.

Ovviamente i locali devono essere in regola con le norme igieniche vigenti.

La stagionatura si fa in magazzini freschi e aerati. Il prodotto dura alcuni mesi senza l'uso di conservanti, se opportunamente cotto e conservato, al riparo da calore e umidità.

Una nota di consumo: è opportuno consumare il prodotto almeno una decina di giorni dopo la produzione.

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

Nel 1548, Ortensio Lando scrisse che Cerere insegnò all'uomo a fare il pane, e una certa Carmilia vi aggiunse il lievito. In seguito un fantomatico egiziano, Papinio Egizio, al pane fermentato aggiunse "l'aniso e il burro per farlo più delizioso". Fino qui siamo nel campo della più pura leggenda.

Nel 1831 il panettone con frutta secca è presente nel *"Supplimento Ad Ogni Dizionario Italiano-Tedesco E Tedesco-Italiano"* di Vurtzberg.

Nel 1876, nell'appendice al *"Vocabolario Italiano Della Lingua Parlata"* di Giuseppe Rigutini si definisce il panettone con la postilla "lo fanno bene a Milano".

La prima codifica di un impasto in tre fasi compare soltanto nel *"Re Dei Cuochi"* di Giovanni Nelli, 1868. Queste, ed altre possibili citazioni, ad attestare la antica origine del panettone, e soprattutto della sua origine lombarda.

Il Piemonte è un interprete importante della produzione di questo dolce, e l'attitudine alla conservazione delle tradizioni contribuisce a mantenere, ancora oggi, la ricetta e la metodica produttiva nei canali della tradizione e dell'uso del lievito madre come ingrediente principale del prodotto.

Ma l'origine del *panettone basso glassato piemontese* data al 1922, rivendicata dalla azienda Pinerolese Pietro Ferrua, che su involontario suggerimento di un amico artista, subito recepito dalla moglie Regina, lo chiama "galup", che in piemontese significa "goloso". Questo diventerà poi il nome della azienda di famiglia.

Le aziende che producono il panettone basso, con la fragrante crema di nocciole cotta sulla superficie sono ormai molte, soprattutto nel cuneese ed a Torino e provincia, senza dimenticare la grandissima quantità di artigiani che nel periodo natalizio preparano il proprio singolare prodotto.

Lo sviluppo di questo particolare dolce, che sposa la ricchezza della pasta con la fragranza del gusto delle nocciole piemontesi è sempre cresciuto all'interno della gamma dei lievitati di ricorrenza, ed ora sono moltissime le aziende e gli artigiani che lo propongono anche al di fuori dei confini piemontesi e italiani.

Bibliografia:

Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci e Le Confetture Piemontesi*, Artistica Piemontese, 2003

Giuseppe Lo Russo (a cura di), *Dolce Natale, Panettone e Pandoro: Una Tradizione Italiana*, Alinari, 2004

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprima, 2004, pag.131

Giuseppe Nicola, *Appunti del seminario di tecnologia dei prodotti lievitati*, Facoltà di Agraria, Università di Torino

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PANNA COTTA

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

Caratteristiche

La *panna cotta*, dolce al cucchiaio avente una consistenza simile a un budino, appartiene a tutta la tradizione piemontese, ma la sua diffusione maggiore e capillare appartiene alla Langa. Classicamente è di colore bianco, di consistenza cremosa e soffice. Normalmente è servita leggermente irrorata con zucchero caramellato. Non è infrequente trovarla accompagnata da salse leggermente acide a base di frutta, soprattutto frutti di bosco.

In genere si produce in stampi monoporzione, ma si può preparare in stampi multiporzione (gastronomie e comunità).

La ricetta base più semplice prevede l'uso di panna e zucchero, addensati dopo cottura dalla colla di pesce; è frequentissima l'aggiunta di una piccola quantità di liquore (rhum, cognac o grappa) e di vaniglia. Il caramello si può trovare già nello stampo oppure se ne ricopre il dolce quando viene sformato.

Alcuni puristi storcono il naso a sentire che la panna si addensa con la colla di pesce, ed esistono infatti ricette in cui si usa come addensante il bianco dell'uovo o la fecola. Nel primo caso si ottiene un ottimo prodotto, ma è necessario cuocerlo in forno a bagnomaria come un budino o un "bunet", allungando parecchio il tempo di realizzazione del dolce.

consistenza: omogenea e cremosa, soffice ma soda.

colore: bianco panna.

sapore: dolce, avvolgente per l'alta percentuale di grasso.

Metodiche di lavorazione

La ricetta base è la seguente:

- panna 1 l,
- zucchero 200 - 400 g,
- liquore (rhum o cognac, grappa, marsala, ecc...) 20-40 ml,
- gelatina in fogli 2 -4 fogli,
- 1/2 baccello di vaniglia.
- eventuale presenza di latte fino a 0,4 l,

Sciogliere lo zucchero nella panna e portare a bollore, mescolando. Aggiungere il latte con la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata oppure direttamente la gelatina, poi eventualmente il liquore e dopo breve mescolamento versare in uno stampo o in più stampini. Negli stampi in genere è già presente uno strato di zucchero caramellato preparato a parte.

Fare raffreddare in frigorifero per almeno 3-4 ore. Dopo raffreddamento la *panna cotta* si capovolge sul piatto da portata e si serve. La conservazione, anche per i pochi giorni di conservazione, va necessariamente fatta in frigorifero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *panna cotta* è prodotta sull'intero territorio piemontese, ma è originaria della Langa.

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

Le attrezzature per la produzione sono le consuete attrezzature da cucina e gli stampi. Per la vendita nelle gastronomie si usa in genere lo stampo stesso come contenitore.
Il prodotto di gastronomia è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *panna cotta* è prodotta normalmente nei locali di preparazione delle gastronomie, ma soprattutto nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.
Il prodotto si consuma entro pochissimi giorni dalla produzione, ma la conservazione deve comunque essere fatta in frigorifero.

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

Sembra che la panna cotta sia stata "portata", come ricetta, da una signora ungherese in Langa, dove, vista la facile reperibilità della panna, ha trovato fertile terreno di diffusione in tutto il Piemonte.

Si fa notare, per inciso, che in piemontese non esiste un termine specifico per la "panna", che è sempre stata chiamata "fiore del latte", con una crasi dei termini fiore e affioramento, molto comuni nel passaggio dal lessico tecnico a quello popolare.

Questo starebbe a testimoniare la recente introduzione del dolce nella tradizione piemontese, ed una origine non territoriale.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999.

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. "il Punto", 2010, p.456.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PASTE DI MELIGA

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

Caratteristiche

Le *paste di meliga* sono dei biscotti preparati con una miscela di farina di mais e di farina bianca, uova, zucchero e burro, dalla superficie rugosa e di solito vagamente striata, a forma rotonda, o di mezza luna, di "S", di bastoncino o a seconda degli usi locali. Hanno colore dorato e sono molto friabili e croccanti. Si consumano di preferenza accompagnate da uno zabajone, anche se questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno; col tempo, inoltre, sono passati da dolci da fine pasto o da ricorrenza a biscotti per la colazione, o inzuppati nel latte.

Si producono in quasi tutto il Piemonte, ma la tradizione associa alle paste di meliga il monregalese, soprattutto Pamparato e Vicoforte Mondovì, le vallate cuneesi in generale e la zona di Barge in particolare. Qui le paste di meliga sono chiamate "*batiaje*". L'origine di questa denominazione è dovuta al fatto che questi dolci un tempo erano offerti agli ospiti durante la festa del battesimo, *batié* significa battezzare nel dialetto locale.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, croccanti e friabile, si sciolgono facilmente in bocca, la farina di mais è avvertibile sotto i denti come piccoli granuli.

Odore: odore di burro leggero e persistente, sentore di limone quando presente, leggermente tostate.

Colore: interno giallo, superficie giallo-dorata.

Sapore: dolce ma non dolciastro, non unto ma piacevolmente grasso, in bocca non è pastosa e chiude con sentore di burro.

Dimensioni medie: le dimensioni sono molto varie da luogo a luogo, mediamente il peso si aggira sui 12-15 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base", tenendo conto della discreta variabilità di composizione di questi biscotti, sono (in ordine decrescente): farina di mais, burro, zucchero, uova (in parte tuorli e in parte intere), farina di frumento, un pizzico di sale, scorza di limone grattugiata ed eventualmente lievito per dolci, ma la ricetta originale non lo prevede.

Per la produzione si impastano gli ingredienti in impastatrice o planetaria.

Quasi tutti i produttori lasciano "riposare" la pasta per quasi un'ora, ma vi sono alcuni che la lasciano anche riposare una notte, dopodiché si passa la pasta in una "siringatrice", che estrude attraverso un foro a forma di stella un bastoncino di pasta, oppure con un foro piatto si formano strisce di pasta. Questa tecnica provoca le rugosità tipiche del prodotto. È anche possibile produrre il biscotto "colandolo" con una borsa da pasticciere o con una colatrice meccanica. Per una produzione veramente casalinga, si possono arrotolare dei bastoncini di pasta delle dimensioni di un dito e poi dar loro la forma a piacere.

Le paste di meliga si dispongono su placche da forno e si cuociono a 190-210 °C per 15-25 minuti. Più è bassa la temperatura, più è lunga la cottura, e il prodotto ne guadagna. Dopo il raffreddamento sono già pronte per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le paste di meliga si producono in quasi tutto il Piemonte, ma la tradizione associa alle paste di meliga il monregalese, soprattutto Pamparato e Vicoforte Mondovì, le vallate cuneesi in generale e la zona di

Barge in particolare. Sono molto diffuse, con piccole variazioni compositive e di forma, anche nelle Valli di Lanzo, in Canavese e nel Biellese.

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

Le *paste di meliga* sono il tipico prodotto che tradizionalmente era composto con materie prime rigorosamente locali.

La caratteristica principale delle paste di meliga, rispetto a prodotti simili, è la presenza di farina di mais, e si pensa che questi dolci siano nati in qualche circostanza in cui la farina bianca fosse meno abbondante o chissà, magari più cara. Essendo le paste di meliga di origine antiche, è molto probabile che le prime siano state fatte con mais autoctoni, e il mais autoctono piemontese più coltivato era il mais "*ottofile*", una varietà di mais che conta otto file di chicchi, coltivato fin verso la metà del secolo scorso, poi soppiantata da altre varietà a maggior resa produttiva ma di qualità meno pregiata.

L'*ottofile* è quindi una vecchia varietà di Mais, un tempo coltivata da ogni famiglia contadina, soprattutto per l'autoconsumo, sia in pianura che sulle colline.

Il suo sapore rende le farina di mais *ottofile* decisamente dolce e amabile rispetto alle altre.

Di particolare rilevanza anche la presenza di burro, in quanto, alla nascita delle paste di meliga la margarina non esisteva nelle dispense di famiglia. Alcuni produttori ora sostengono che la presenza di margarina, a sostituzione anche parziale del burro, sia un modo di andare incontro al gusto moderno in fatto di dolci, rendendoli più "leggero", ma questo non trova giustificazione dal punto di vista nutrizionale, in quanto si sostituisce un grasso con un altro, e senz'altro di qualità inferiore.

Le *paste di meliga*, una volta cotte e raffreddate, possono essere confezionate in sacchetti di cellophane o simili, o, in casa, conservate in scatole di latta per biscotti. È da sconsigliare la conservazione in scatole di cartone.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Gli opifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti, ed avere una buona propensione alla conservazione delle materie prime in condizioni ottimali, in quanto la farina di mais è maggiormente soggetta ad alterazioni di quella di frumento.

Nel laboratorio dovrebbero essere presenti una impastatrice, una siringatrice, un forno e tutte le attrezzature del pasticcere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 8-10 mesi. Dopo comincia ad avere un profumo che sa di "vecchio".

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

Le *paste di meliga* hanno una ricetta antica che si perde nel tempo. Le prime tracce delle *paste di meliga* si trovano nel "*Confetturiere piemontese*" del 1790 in cui compaiono con il nome di michette di meliga.

La tradizione di Barge, in provincia di Cuneo, vuole l'origine almeno al 1850, ed è una famiglia da allora produttrice, di generazione in generazione, che porta la testimonianza diretta della storia di queste paste. Proprio questa famiglia ricevette nel 1934, in occasione della tradizionale festa locale detta "ottobrata bargese", il "*Diploma di Medaglia d'Oro*", per la produzione delle *batiaje*.

In effetti con *Batiaje* si definivano tutti i dolciumi consumati durante il battesimo, come descrive C. Zalli nel suo "*Dizionario Piemontese, Italian, Latin e Français*", Carmagnola, 1815.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso

Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790
C. Zalli nel suo "*Disionari Piemonteis, Italian, Latin e Fransèis*", Carmagnola, 1815
Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, 1854
Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice Ed Economica*, 1864, pag 295
Giuseppe Ciocca *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907
Euclide Milano – *Dalla culla alla bara* - ed. Rossi, Mondovì, 1925
E. Schena - A. Ravera, *La cucina di madonna lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994
Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci E Le Confetture Piemontesi*, Editrice Aertistica Piemontese, 2003.
Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Antepima, 2004.
AAVV, *l'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE

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

Caratteristiche

La *pasticceria mignon della tradizione torinese* consiste di una serie abbastanza ampia di piccoli dolci, di composizione eterogenea per forma e composizione. È un po' riduttivo tentare di classificare tali prodotti, soprattutto perché sono ormai diffusi su tutto il territorio piemontese e anche oltre, e la grande fantasia dei pasticceri fa sì che vengano continuamente riproposti in gusti e formati sempre nuovi.

Una caratteristica costante è però la dimensione, sempre molto piccola rispetto a tutte le scuole di pasticceria del mondo.

In generale si possono considerare alla base della pasticceria torinese i seguenti esemplari di dolci, a loro volta variati nei gusti dei ripieni:

- bignole , chantilly, funghetti
- cannoli
- tartine (o cestini)

Questa classificazione si riferisce soprattutto al materiale di base per la preparazione dei dolci.

Infatti le bignole, i funghetti e i chantilly sono dolci ottenuti dal riempimento di piccoli choux, che dai pasticceri piemontesi sono chiamati "*gusci*" di "*pasta reale*"; da non confondersi con l'accezione più comune di "Pasta Reale" con cui si intende la pasta di mandorle siciliana.

Dopo lo riempimento le bignole sono ricoperte con una glassa di zucchero che può essere di diversi colori che richiamano il gusto all'interno.

I cannoli sono sempre piccoli dolci, di forma allungata, ma di sfoglia farcita di crema; mentre le tartine hanno una base di pasta frolla e contengono in genere crema o frutta o creme montate al burro, variamente decorate e rifinite.

La *pasticceria mignon* ha la caratteristica di essere piccola e "fresca", e si contrappone, ma solo per la durata dei prodotti, alla pasticceria "secca" che comprende biscotti, amaretti, ecc...

Il suo consumo deve rigorosamente avvenire al massimo dopo un paio di giorni dalla produzione, pena non solo la perdita delle caratteristiche di fragranza e freschezza, ma per evitare problemi di tipo igienico sanitario dovuti alla deperibilità delle materie prime. Infatti tutta la pasticceria fresca è conservata in espositori refrigerati a 4 °C.

L'aspetto della pasticceria mignon è multicolore e variegato, composto di tanti piccoli dolcetti che, viste le dimensioni, ne permettono un assaggio vario.

I gusti della tradizione più classica vedono tra le bignole quelle alla crema pasticcera, cioccolato, caffè, nocciola, zabajone; i funghetti sono quasi sempre ripieni di crema al cioccolato e spolverati di polvere di cioccolato, i chantilly sono in genere ripieni di panna montata aromatizzata alla vaniglia.

I cannoli sono ripieni di creme come le bignole, ma sovente la crema è zabajone.

Le tartine coprono una gamma talmente varia da renderne impossibile una descrizione, ma in genere sullo scodellino di pasta frolla si pone una piccola quantità di crema pasticcera, poi si dispone della frutta fresca tagliata, e su tutto si spennella con gelatina o confettura; altri tipi di tartine prevedono che sullo stesso scodellino di pasta frolla si compongano forme varie con creme montate al burro e al limite il tutto viene ricoperto di cioccolato.

Metodiche di lavorazione

Bignole , chantilly, funghetti.

Gli ingredienti per la preparazione dei gusci delle *bignole*, delle *chantilly* e dei *funghetti* sono: acqua, burro, farina, uova e sale.

Si fa sciogliere il burro nell'acqua portandola a bollore; a questo punto si aggiunge d'un colpo tutta la farina, si toglie dal fuoco e continuando uno sbattimento veloce, con l'aiuto di una planetaria, si aggiungono le uova ad una ad una. La crema gialla e lucida che si ottiene si dispone a piccoli mucchietti su una placca da forno unta, con l'aiuto di una borsa da pasticciere con cornetto medio-grande.

Si mette subito in forno e si cuoce a 200 °C. la cottura è rapida e i mucchietti rigonfiano e rimangono vuoti, aumentando di almeno 3-4 volte il loro volume.

Per i funghetti si avrà cura di allungare il piccolo bolo sulla teglia con un rapido movimento del polso; questo costituirà la "gamba" del funghetto; la testa sarà formata da una piccola bignola accoppiata al gambo dopo lo riempimento con crema.

Per i chantilly si deve disperdere sugli choux, appena formati sulla placca, dello zucchero in granella, di cui si toglierà l'eccesso prima della cottura.

Per preparare la crema di farcitura si prepara una crema pasticcera con tuorlo d'uova, latte, zucchero. Raramente i pasticceri piemontesi usano burro, come per la crema inglese. Come addensante si usa farina. La crema si prepara sbattendo le uova con lo zucchero, poi la farina, versando nel latte bollente la "sbattuta" e continuando la cottura fino a quando la crema non rapprende. A questo punto è possibile l'aggiunta di pasta di noccioline, polvere di cacao, caffè in polvere o qualsiasi altro componente che si voglia usare per aromatizzare la crema. Per la crema base è uso aromatizzare con una bacca di vaniglia.

A questo punto i gusci si riempiono con una tasca da pasticciere con cornetto piccolo, praticando un piccolo foro nei gusci. Dopo si glassano con zucchero fondente o cioccolato, in alcuni casi particolari con confetture, gelatina o si immergono in codetta colorata dopo spennellatura di gelatina.

I funghetti si riempiono in genere con crema al cioccolato, e sono di norma formati da due parti, una più grande e allungata, l'altra piccola e rotonda. Dopo lo riempimento le due parti si uniscono e si spolverano di polvere di cioccolato.

Per preparare il ripieno dei chantilly si usa panna montata con zucchero a velo, oppure con crema pasticcera, altre versioni su tale falsariga sono possibili.

Tartine (o cestini)

Per la preparazione delle tartine si deve iniziare cuocendo, in piccole formelle metalliche coniche, dei dischetti di pasta frolla di circa 6-7 cm di diametro. Dopo la cottura saranno concavi e dopo raffreddamento si guarniscono a piacere, in genere con crema pasticcera e frutta a pezzi o intera (fragole, banane, ecc...). oppure si usano questi scodellini di pasta frolla come contenitori di fantasiose forme, il più conosciuto è forse il *soupir*, o per volgarizzazione *supir*, sorta di cono di crema al burro montata ai vari gusti (cioccolato, pistacchio, frutta, caffè, rhum) e ricoperto, sulla parte cremosa, di cioccolato.

Cannoli

I cannoli prevedono prima di tutto la preparazione della sfoglia, che viene poi tirata in fogli sottili e tagliata a strisce larghe 2-3 cm . Le strisce sono arrotolate all'estremità di una bacchettina di acciaio in modo da sovrapporne i lembi. Bisogna terminare l'arrotolamento oltre la fine della bacchettina in modo da chiudere a una delle estremità del cannolo.

Dopo la cottura il cannolo si sfilava dal supporto e rimane vuoto al centro; si può così riempire di crema o, più tipicamente, di zabajone.

Per la preparazione della crema allo zabajone bisogna sostituire, nella ricetta della crema pasticcera il latte con il marsala.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione elettiva è il torinese, ma ormai questo tipo di pasticceria fresca è di tutto il Piemonte.

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

Sono necessarie materie prime molto fresche, con approvvigionamenti frequentissimi. Tutti i semilavorati si conservano pochissimo e devono essere preparati sempre freschi.

Per la preparazione sono necessarie le normali macchine e attrezzature di pasticceria, cioè impastatrici, planetaria, bacinelle (possibilmente in rame) per la cottura delle creme, forno e attrezzatura varia (tasca e cornetti, raschie, pentolame, fornello a gas o elettrico, placche per forno, ecc...). indispensabile il frigorifero per la conservazione dei semilavorati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Le condizioni igieniche devono essere scrupolosamente osservate, vista la deperibilità dei prodotti.

La conservazione va fatta esclusivamente in frigorifero, o meglio in vetrine espositive refrigerate.

Il prodotto deve essere consumato fresco.

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 delle bignole e dei cannoli è presente già nei testi base della cucina e della confetteria piemontese, che datano la metà del '700.

È possibile, forzando la mano, farla risalire alla fine del 500, quando fu inventato lo zabajone, ad opera, molto probabilmente di Pasquale de Baylon (San Baylon: da qui il piemontese 'sambaion', zabajone appunto). Arrivato nella parrocchia torinese di San Tommaso, ed essendo uomo che capiva le necessità della carne, alle signore che si lamentavano per le scarse attenzioni dei consorti suggerì un corroborante a base di uova, marsala e zucchero, nelle proporzioni di: un tuorlo d'uovo, due cucchiaini di zucchero, due gusci d'uovo di vino marsalato e uno di acqua.

Al di là della leggenda, i pasticciieri piemontesi trasformarono i dolci di origine francese, grandi e grossolani in sempre più piccole porzioni miniaturizzate e raffinatissime.

Bibliografia

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Torino, 1854

Giuseppe Ciocca *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, CCIAA del Piemonte

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprima, 2004, pag.131

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PASTIGLIE DI ZUCCHERO

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

Caratteristiche

Le *pastiglie di zucchero* sono dolci di zucchero aromatizzato e colorato, dure ma friabili alla masticazione, e che si preferisce succhiare lentamente, lasciandole sciogliere in bocca, in modo che rilascino la componente aromatica lentamente.

I gusti e le fogge in cui si trovano questi antichi dolci sono moltissimi, anche se meno vari di quelli delle caramelle.

Si differenziano dalle caramelle perché il processo produttivo avviene a freddo, e il calore è usato solo per "asciugare" il prodotto finito nella fase finale.

Nella tradizione piemontese si ricordano soprattutto le "pastiglie alla menta", prodotte da moltissimi confetterie; le pastiglie "digestive", quelle "per la tosse", i "brutti e buoni", i "bottoni del prete" e altri nomi che sono entrati e si sono radicati col tempo nella tradizione popolare, come le "ginevrine", particolari pastiglie che sembrano colorate gocce di zucchero indurito.

Non contengono mai un ripieno, e sono compatte e omogenee nel colore e nel gusto.

Hanno la forma di cilindretti più o meno piccoli, e fanno mostra di sé nei vasi di vetro in esposizione nelle pasticcerie, nelle quali si vendono sfuse in sacchetti di carta spessa.

Una varietà commerciale delle *pastiglie di zucchero* piemontesi è tanto nota e famosa per la qualità, da essere addirittura diventata sinonimo di una cosa ben fatta.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: dura, piccoli cilindretti di di zucchero, a volta piatti, quasi sempre colorati e di varia foggia.

Odore: vago dell'aromatizzante usato.

Sapore: sempre dolce, ma forte dell'aroma usato.

Dimensioni: in genere cilindriche, ma anche quadrate e piatte o a forma di disco, sempre piccole, in genere meno di 1 g, ma fino a 3 g per le pastiglie più grosse.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti sono: zucchero, un addensante che in genere è gomma arabica, e la componente aromatica, che può essere un olio essenziale o un estratto di erbe, o qualsiasi sostanza aromatica; sovente le *pastiglie di zucchero* sono colorate, nel qual caso si aggiunge un colorante.

L'impasto si forma a freddo tra lo zucchero e la gomma arabica ammorbidita, e con l'aggiunta della componente aromatica e degli eventuali coloranti, fino a formare una pasta morbida e consistente.

L'impasto ottenuto si trasforma in un foglio dell'altezza voluta, e con l'aiuto di uno stampo metallico si ritagliano per pressione le pastiglie.

Anticamente la sfoglia si otteneva con un matterello e le pastiglie si ricavavano con uno stampo manuale. Ora si utilizzano delle sfogliatrici e stampi meccanici.

Dopo che le pastiglie sono formate, devono essere essiccate per eliminare l'acqua residua, e poi sono passate al setaccio per una rifinitura finale.

La loro conservabilità può essere prolungata anche per 1 anno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *pastiglie di zucchero* sono prodotte in Piemonte, soprattutto nel torinese e nell'alessandrino.

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

Le attrezzature ed i materiali specifici utilizzati per la preparazione del prodotto in oggetto sono: mulino per la macinazione dello zucchero, una macchina mescolatrice per la formazione dell'impasto, una pastigliatrice per le operazioni di stampaggio, un essiccatoio (per l'evaporazione dell'umidità residua prodotto) e una setacciatrice.

Le pastiglie non si incartano praticamente mai, anche se alcune sono confezionate in piccoli incarti plastici sigillati che contengono una sola pastiglia. Questo per le pastiglie più grandi. Le pastiglie più piccole sono in genere confezionate in scatoline di cartone, oppure si conservano sciolte in vasi di vetro da esposizione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è di solito dedicato alla produzione specifica di pastiglie, così come le attrezzature. I locali di conservazione devono essere freschi e asciutti, unico requisito per una corretta conservazione. Non è necessaria alcuna stagionatura.

I locali sono comunque in regola con le norme igienico sanitarie vigenti.

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

Già nel "*confetturiere piemontese*", stampato nel 1790, è presente una ricetta ancora attuale per produrre pastiglie, che in questo caso sono alla cannella.

Le *pastiglie di zucchero*, così come le caramelle e i confetti, per tutto l'800 sono una prerogativa dei benestanti, della buona società e persino dei membri del Parlamento: le pastiglie gommose "Senateur", al sapore di liquerizia, furono inventate da un pasticcere di Alba per i senatori del Regno, che ne facevano largo uso per sciogliere l'eloquio. Questo pasticcere si trasferì poi a Torino alla fine nel 1880, dove sorse la più famosa delle fabbriche di pastiglie; le fabbriche più antiche, e le intuizioni più geniali, punteggiano però tutto il Piemonte.

Gli ultimi due secoli sono, infatti, costellati di citazioni, pubblicità, premi internazionali, che riguardano questo importante settore della confetteria piemontese, soprattutto grazie alla intraprendenza di industriali illuminati e sopraffini sperimentatori, che hanno saputo ricavare da un prodotto tanto semplice un mondo di gusto e di fantasia.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

La Stampa, *Cioccolato marca Leone*, 28 aprile 2000.

Il Giornale del Piemonte, *Pasticche da Leoni*, n. 53, 3 marzo 2000

M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

Lucilla Cremoni, *Le caramelle*, Piemonte magazine

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE RIPIENE

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

Caratteristiche

Le *pesche ripiene*, in piemontese "*persi pien*" sono un dolce non facilmente classificabile; si presentano come delle mezze pesche rovesciate con il taglio verso l'alto, al centro delle quali, in corrispondenza dell'incavo lasciato dal nocciolo, è stato posato il ripieno, scuro per la presenza di cacao. L'incavo centrale è di solito volutamente ampliato, asportando un po' della polpa e utilizzandola per il ripieno stesso. Il tutto è servito dopo cottura in forno, e si consumano di preferenza tiepide.

Le *pesche ripiene* sono un dolce povero, prodotto con ingredienti semplici e facilmente reperibili in stagione opportuna.

Oltre alle pesche sono sempre presenti amaretti, cacao e zucchero; nelle versioni più ricche e recenti non mancano uova e burro, a volte si trovano nel ripieno nocciole, rum o moscato.

Le pesche utilizzate nelle ricette originarie erano le cosiddette "pesche di vigna", piccole pesche che risultavano un poco asprigne per il consumo tal quale, e di cui c'era abbondanza poiché questi peschi erano piantati ai due capi dei filari di vite. La componente amara, nelle ricette più antiche, si otteneva tritando il seme contenuto nei noccioli delle pesche, ora sostituiti dagli amaretti.

Il dolce si è, quindi, sviluppato nelle campagne dove erano presenti le pesche di vigna, e quindi nelle zone vitate, presenti notoriamente in quasi tutto il Piemonte. Attualmente si preparano anche con normali pesche a pasta gialla o bianca.

Si preparano direttamente nelle teglie da forno, da cui sono prelevate per essere impiattate.

Sono un prodotto che conserva una stagionalità molto marcata.

Consistenza: disomogenea e densa, compatta ma morbida la pesca cotta, denso e morbido il ripieno, con una crosta superficiale.

Colore: di cioccolato più o meno chiaro.

Sapore: dolce, di cacao e amaretto.

Metodiche di lavorazione

Poiché le varianti di preparazione delle *pesche ripiene* sono moltissime, anche se in fondo poco significative, riportiamo qui la ricetta di Camillo Brero, tratta dal suo ricettario e opportunamente tradotta dal piemontese:

"Tagliate a metà sei pesche grosse, non troppe mature; togliete l'osso e un po' di polpa. La polpa levata, mettetela in una fondina insieme alla polpa di un'altra pesca, schiacciate bene con una forchetta fino a farne una pasta. Aggiungete quattro cucchiaini di zucchero, un etto di amaretti sbriciolati, trenta grammi di burro, un cucchiaino di cacao e un rosso d'uovo.

Rimestate tutto e riempite le pesche con la pasta ottenuta. Imburrate un piatto da forno, disponete le pesche ripiene e lasciate cuocere per 30-40 minuti (secondo la qualità delle pesche). Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Si può guarnire con panna e zucchero."

Ricordiamo inoltre che su può spruzzare di vino o un poco di liquore le pesche durante la cottura, così come a piacere si possono aggiungere cannella, noce moscata, macis o garofano.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le <i>pesche ripiene</i> si producono sull'intero territorio piemontese.

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

Le attrezzature per la produzione sono le semplici attrezzature da cucina, compreso il forno.
I ristoranti servono le *pesche ripiene* direttamente nel piatto, mentre in gastronomia è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *pesche ripiene* sono prodotte in stagione opportuna locali di preparazione di gastronomie e nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.
Il prodotto si consuma entro pochi giorni dalla produzione, ma la conservazione deve comunque essere fatta in frigorifero.

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 ricetta delle pesche ripiene nella cucina italiana è vecchia quanto le pesche stesse. Questo piatto nasce quasi sicuramente dall'esigenza di consumare con un po' di zucchero le abbondanti, ma aspre, pesche di vigna, e da sempre in Piemonte si usa il seme del nocciolo di pesca come amaricante per cucinare o per produrre liquori.

Col tempo e con il cambiare delle disponibilità economiche il piatto si arricchisce di amaretti, cacao, burro e uova. Le codifiche del prodotto riguardano già l'Artusi, nel suo "*la scienza in cucina*" del 1891, senza la presenza degli amaretti.

La presenza in Piemonte però data da anteriormente, almeno da quando il Vialardi, cuoco piemontese, nel 1854 ne dà una versione senza il cacao, ma con la cannella. Sono però già presenti gli amaretti.

Da allora i ricettari hanno sempre riportato questa semplice ricetta, con variazioni e arricchimenti che non hanno mai snaturato l'idea originaria alla base del dolce.

Esistono, in tutto il Piemonte, sagre e feste che celebrano questo piatto.

È notevole come, negli anni, il nome si sia mantenuto con il semplice aggettivo, e non esista un termine per definire questo immancabile dolce di fine estate, se non le varie versioni del piemontese "*persi pien*".

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa: Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986.

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice Ed Economica*, L. Roux, Torino, 1890.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Landi, Firenze, 1891.

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905.

C. Brero, *Arsetari dla cusin-a piemonteisa*, Piemonte in bancarella, Torino 1978.

E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994.

Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci E Le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003.

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. "il Punto", 2010.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PLIN

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

Caratteristiche

I <i>plin</i>, o "agnolottini al plin", più impropriamente raviolini al plin, sono dei piccoli agnolotti, eseguiti alla moda piemontese, e quindi con il ripieno di carne, ma, a differenza degli agnolotti, sono molto più piccoli (almeno la metà se non un terzo) e la sfoglia è molto più sottile.

Di solito poi la sfoglia è molto ricca in uovo, seguendo la tradizione della Langa di usare molti tuorli per la pasta all'uovo.

La preparazione avviene in diverse fasi: la preparazione della pasta all'uovo, quella della carne arrosto, la distribuzione del ripieno sulla pasta e poi la particolare formazione del prodotto finito. Infatti, la caratteristica che dà il nome a questi prodotti è il modo di ottenerli: dopo che il ripieno è posto sulla pasta e la pasta richiusa sul ripieno, i singoli agnolotti sono separati con una pressione delle dita, o pizzicotto (<i>plin</i> in piemontese).

Per questa particolare lavorazione si differenziano dai normali agnolotti perché non presentano tutti e quattro i lati con la tipica zigrinatura, ma uno dei lati deve essere privo di tagli e solo ripiegato.

La forma è irregolare, e ricorda più una piccola tasca di pasta ripiena che non un agnolotto.

Dopo la veloce cottura in acqua salata, come una qualsiasi pasta ripiena, sono conditi con un sugo a piacere. Nei ristoranti di Langa si trovano soprattutto saltati in padella con burro e salvia, oppure al sugo di arrosto, in genere lo stesso che è servito per preparare il ripieno.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

<i>consistenza:</i> pasta omogenea e ripieno di trito, da cuocere al dente, il ripieno deve essere molto morbido, la pasta deve sciogliere in bocca.

<i>rapporto pasta/ripieno:</i> 1 a 2.

<i>colore:</i> esternamente giallo chiaro, a seconda del contenuto d'uova della pasta. Poiché la pasta deve essere sottile può tendere al grigio o al marrone, poiché si intravede il colore del ripieno. L'interno deve essere coerente con il tipo di carne usata e il colore delle verdure non deve essere prevalente.

<i>sapore:</i> caratteristico, ma con prevalenza di carne arrosto.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti per la sfoglia: 1 kg di farina di grano, 12 tuorli, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e sale a piacere.

Per il ripieno: 600 g di arrosto di vitello, 500 g di coscia di maiale, 400 g di spinaci, 3 uova, 150 g di parmigiano grattugiato, gusti a piacere per rosolare e condire (olio, burro, vino, rosmarino, aglio, sale, pepe, noce moscata).

Preparare l'arrosto rosolando per 15 minuti, e proseguendo la cottura per almeno 1 ora, bagnando con vino e poi brodo. Raffreddare e tritare. Aggiungere gli spinaci lessati, scolati croccanti e saltati brevemente al burro, le uova, il parmigiano e i gusti.

Il ripieno deve essere pronto per quando la sfoglia sarà fatta, così da non subire l'indurimento della stessa. Quando la pasta è fatta si tira a fogli sottilissimi a forma di lunghe strisce.

Su tali strisce disporre mucchietti di ripieno delle dimensioni di una nocciola alla distanza di 1 cm l'uno dall'altro e a circa 1 cm dal bordo della striscia di pasta, formando un'unica fila.

Ripiegare sui mucchietti di ripieno l'altro bordo della striscia di pasta e farla aderire con leggera pressione delle dita. Il ripieno deve trovarsi a gobbe in un'unica fila all'interno di una lunga striscia chiusa. L'eccesso per il lungo di pasta si taglia via con la rotella.

Pressare ora con le dita tra mucchietto e mucchietto (plin) e tagliare infine ogni singolo agnolotto con la rotella. Bisogna a questo punto far riposare e asciugare i *plin* su canovaccio infarinato. Cuocere brevemente in acqua salata e condire. È necessario scolarli con mestolo forato o schiumarola per non rovinarli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Sono tuttora un primo piatto caratteristico della cucina piemontese, in particolare della Langa e dell'astigiano, normalmente consumato in occasione di ricorrenze.

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

Le attrezzature per la produzione sono le normali attrezzature da cucina, con mattarello e apposita rondella dentata per la formazione dei singoli pezzi e la loro separazione. Per evitare che i *plin* si attacchino tra loro è necessario spolverarli di farina.

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *plin* sono preparati normalmente nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di 3-4 giorni.

Un metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento dei *plin* in vaschette termosaldate in atmosfera modificata.

In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Solo occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento prima della cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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 presenza dei *plin* nell'area compresa tra le province di Torino, Cuneo e Asti è indubbia, ma soprattutto basata sulla tradizione agreste e non facilmente reperibile sui testi di cucina antichi.

Le testimonianze locali hanno memoria perenne dei *plin*, facendoli risalire almeno all'inizio del secolo scorso.

Un'unica antica citazione testuale risale al 1846 ad opera di F. Chapusot, cuoco torinese.

Bibliografia:

Daniele, Gho, Ruffa, *Tutte Le Forme Dell'agnolotto*, Gribaudo, Milano, 2011

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PNON DI LEVALDIGI

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

Caratteristiche

Gli *Pnon*, detti anche "*paste dei Corpi Santi*" sono dei biscotti di farina bianca, dalla superficie rugosa, costituiti da un bastoncino di pasta lungo e stretto, dorato, profumato e molto fine al gusto; sono stati inventati a Levaldigi, una frazione di Savigliano (CN).

A volte, per via dell'aspetto, sono confuso con le più diffuse "paste di meliga", ma la ricetta non prevede l'uso di farina di mais.

La forma e il nome dovrebbero ricordare i "pennoni" (pnon in dialetto), cioè gli stendardi usati come coreografia per le grandi occasioni. La loro origine, infatti, risale al 1681: Levaldigi si preparava a ricevere le reliquie dei Corpi Santi, che l'allora vescovo di Fossano aveva eletto a patroni. La popolazione aveva abbellito il paese e addobbato il percorso con lunghi pali a cui erano stati appesi pennoni colorati. Un pasticcere preparò per l'occasione dei biscotti lunghi e stretti, e dichiarò che quello era il suo contributo all'addobbo del paese; quei biscotti da allora si chiamarono *Pnon*.

È proprio la tradizione popolare che per una volta ha portato, riproducendo gusti antichi, a una certa uniformità della ricetta attuale, composta da farina, zucchero, uova, mandorle amare, burro e scorza di limone; la variante più antica prevedeva l'uso del miele e non dello zucchero.

Questi biscotti si possono consumare con ogni accostamento, come colazione o merenda, accompagnati da vino dolce, passito, oppure da uno zabajone, o inzuppati nel latte. Il consumo tal quale è comunque molto gradevole.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: bastoncini lunghi e stretti, compatti, non lievitati e friabili, fondo liscio, superficie striata profondamente.

Odore: odore di burro e limone, leggero di mandorla.

Colore: interno giallo pallido. superficie appena dorata.

Sapore: dolce, equilibrato, friabile chiude con lungo sentore di burro e limone.

Dimensioni medie: circa 7 cm di lunghezza, 1,5 cm di larghezza, 1 cm di spessore. Peso medio circa 10 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base" sono: tenendo conto della notevole variabilità di composizione di questo dolce, sono: 1 kg di farina, 0,5 kg di burro, 1 uovo intero e 5 tuorli, 0,3 o 0,4 kg di zucchero, la parte più esterna della buccia di 2 limoni grattugiata finissima, 50 g di armelline o mandorle amare o meglio ancora di mandorle di noccioli di pesca.

Si devono pelare le mandorle e ridurle finemente con una raffinatrice o un mixer, unite al limone e solo in seguito si uniscono il burro ammorbidito, lo zucchero ed in ultimo la farina. Si deve ottenere un impasto morbido, consistente, liscio e senza grumi.

Come si nota il prodotto non contiene agenti lievitanti.

Dopo l'impasto si passa in trafilatura, o "siringatrice", che estrude da un buco a forma di stella un bastoncino continuo di pasta, provocando le rugosità della pasta. Per la produzione casalinga tali rugosità si possono realizzare con una forchetta.

Si dispongono gli *Pnon* su teglia e si cuoce in forno già caldo per circa una decina di minuti a seconda del calore del forno, tra 170 e 200 °C.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo o per i vari tipi di confezionamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *Pnon* sono prodotti a Levaldigi, nel comune di Savigliano (CN).

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

Di fondamentale importanza per la riuscita del prodotto è la presenza di burro locale, fresco e profumato, da cui dipende il gusto finale del prodotto.

È importante poi che la buccia dei limoni sia grattugiata in modo superficiale, per non aggiungere note amare al prodotto, che devono provenire solo dalle mandorle.

Per la preparazione degli *Pnon* occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria, quindi impastatrice, siringatrice e forno, è opportuno l'uso di una raffinatrice.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 6-8 mesi.

Il prodotto per la vendita si confeziona in normali sacchetti di cellophane o materiale simile.

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 secentesca, per quanto condita di aspetti popolari, è sufficientemente documentata.

La ricetta attuale sembra appartenga a Giovanna Fissolo, nata nel 1823, figlia di fornai, che preparava questi biscotti per la festa dei Corpi Santi o per celebrare il passaggio nel paese di importanti personaggi che da Torino andavano a Nizza o Cuneo transitando per il paese.

La memoria popolare è saldamente ancorata al prodotto, e la produzione casalinga ancora molto viva.

Bibliografia:

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004, pag 40.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: POLENTA DOLCE BIELLESE O POLENTA D'IVREA

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

Caratteristiche

La *polenta dolce biellese*, che nella zona di Ivrea è chiamata *polenta d'Ivrea*, è una vera e propria torta rotonda, spessa pochi centimetri e che si serve a fette.

Si differenzia dalle polentine dell'astigiano soprattutto per la presenza della farina di mais tra gli ingredienti. La superficie della polenta dolce è ricoperta di confettura a cui aderisce della fine granella di pandispagna.

Gli ingredienti variano notevolmente da produttore a produttore, ma di base è composta da una pasta montata la cui consistenza dopo la cottura è quella di una "torta paradiso", però caratterizzata da alcuni ingredienti particolari, quali l'uva sultanina, e a volte le nocciole, lo sciroppo di limone oppure marmellate e confetture varie. Questi ingredienti servono ad ogni artigiano a caratterizzare il proprio prodotto.

Tutte le polentine, poi, sono leggermente inzuppate di liquore, quale amaretto, maraschino, rhum, o una bagna di fantasia.

La versione eporediese originale prevedeva una copertura fatta con miele e succo d'arancio.

Il profumo del liquore si armonizza col delicato profumo del dolce.

Si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarla sola, essendo molto ricca di gusti e di carattere. Se ne producono versioni grandi e piccole, da consumare come intermezzo o merenda

È un prodotto a diffusione locale e abbastanza limitata; la maggior tradizione di produzione attualmente è più ad Ivrea che non a Biella.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbidissima e soffice, alveolatura fine, spruzzata di liquore, spennellata di confettura e cosparsa di granella fine di pandispagna.

Odore: predominante di liquore, poi di uvetta, note sfuggenti di burro.

Colore: giallo uniforme, presenza evidente di uvetta all'interno, spolverata superficialmente.

Sapore: molto complesso, dolce moderato, con sapore di liquore e uvetta.

Dimensioni: tortine rotonde di varia misura, da 90 fino a 700 g, spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti della versione originale della *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* sono: uova, zucchero, farina, farina di mais, fecola, burro, liquore, nocciole, marmellata, uvetta e lievito, a volte sciroppo di limone o di arancia; è possibile la presenza di miele. Molto importanti per la qualità finale del prodotto anche le caratteristiche del liquore usato.

Si montano uova e zucchero, poi si aggiungono farina e burro, si sbatte ancora in planetaria ed in ultimo si aggiunge l'uvetta. La miscelazione finale dovrebbe essere fatta con le mani, per evitare che l'impasto "smonti". Il composto si versa nelle tortiere o stampi di alluminio e si cuoce in forno per 15-20 minuti a seconda del formato con forno a 230 °C.

Dopo la cottura la *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* si toglie dalla forma e si lascia raffreddare.

Dopo averla spruzzata del liquore scelto si spennella di confettura o gelatina per far aderire la granella che la ricoprirà, questa è ottenuta passando al setaccio ritagli di pandispagna secco.

Si deve incartare subito in carta oleata o cellophane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è il biellese in generale, ma è molto forte la produzione ad Ivrea.

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

L'ingrediente caratterizzante è il fumetto di mais, una farina di mais macinata molto fine.

Le materie prime devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Nelle pasticcerie per la produzione della *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, stampi, forno.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.

La torta, in genere deposta su un pizzo, è incartata in un foglio di carta oleata o di cellophane, e questo serve a non lasciare evaporare il liquore, se non lentamente. Se conservate al fresco la *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* si possono conservare per 1 mese.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione o sul banco.

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 *polenta dolce biellese* o *polenta d'Ivrea* è una specialità originale della zona di Biella e Ivrea, non esistono dati certi sulla nascita di questo dolce, ma la memoria corre almeno agli anni del primo dopoguerra.

A Ivrea nel 1922 è stato depositato un marchio, legato a questo prodotto, da un pasticcere locale.

Da allora sono molti i documenti, gli articoli e i riconoscimenti legati a questo dolce.

Nel 1931, la ormai mitica Guida Gastronomica d'Italia del Touring, citava la *polenta d'Ivrea* tra i dolci tradizionali.

Bibliografia:

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

La Stampa, *Dolci dall'accento piemontese*, 24 febbraio 1982, n° 42 pag 17

AAVV, *L'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: POLENTINA ASTIGIANA

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

Caratteristiche

La *polentina astigiana* è una vera e propria torta, di forma rotonda, spesso pochi centimetri e che si taglia a fette.

La consistenza è quella di un pandispagna, molto arricchito negli ingredienti.

È caratterizzata da alcuni ingredienti particolari, quali l'uva sultanina, le mandorle, o in certe versioni le nocciole, ma soprattutto da profumo del liquore che la inzuppa, il maraschino; questo è un liquore dolce ottenuto dalle "marasche", una varietà di ciliegie amarene.

Il profumo del liquore si sposa ed esalta il delicato profumo del dolce.

Si taglia a fette e si consuma come dolce da fine pasto o da merenda, è consigliabile gustarla sola, essendo molto ricca di gusti e di carattere.

È un prodotto a diffusione locale e abbastanza limitata, ricercato dai turisti.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbidissima e soffice, alveolatura fine di pasta montata, praticamente senza crosta.

Odore: predominante di liquore, poi di frutta secca e uvetta, note sfuggenti di burro e uovo.

Colore: giallo uovo uniforme, spolverata superficialmente di farina di mandorle o nocciole.

Sapore: molto complesso, dolce moderato, con intenso sapore di liquore alla ciliegia e uvetta. retrogusto lunghissimo di burro e frutta secca.

Dimensioni: tortine rotonde di varia misura, da 300 fino a 1000 g, spessore circa 3 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti della versione originale della *polentina astigiana* sono: uova, zucchero, farina, burro, mandorle, maraschino e uvetta. Alcune versioni sostituiscono del tutto o in parte le mandorle con le nocciole. Molto importanti per la qualità finale del prodotto anche le caratteristiche del maraschino usato. Si montano uova e zucchero, poi si aggiungono farina e burro, si sbatte ancora in planetaria ed in ultimo si aggiunge l'uvetta. Il composto si versa nelle tortiere o stampi e si cuoce in forno per 15-20 minuti a seconda del formato.

Dopo la cottura la *polentina astigiana* si toglie dalla forma e si lascia raffreddare.

Si inzuppa generosamente nel maraschino e si mette in uno stampo pulito, in genere di alluminio, che la proteggerà dagli urti. Dopodiché si incarta subito.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *polentina astigiana* si produce in alcune pasticcerie di Asti e dei comuni vicini.

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

Le materie prime devono essere di prima qualità, perché ognuna può influire sul gusto del prodotto finito. Nelle pasticcerie per la produzione della *polentina astigiana* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, stampi, forno.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto.

La torta è incartata in un foglio di carta oleata, con una chiusura che non permette al maraschino di evaporare, se non lentamente. Se la torta non è per il consumo immediato si può chiudere in un sacchetto di cellophane trasparente e termosaldato, che permette di garantirne la conservazione ottimale per un

periodo di circa 2-3 mesi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti del "pacchetto igiene". Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

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 *polentina astigiana* è una specialità originale di Asti, e fu creata nel 1928 da un noto maestro pasticcere di Asti, da allora ricorre nella produzione pasticceria della città e dei suoi dintorni.

Durante la "*Giornata Dedicata Alla Gastronomia Piemontese*", organizzata dall'APT delle province piemontesi in collaborazione con l'ENIT di Nizza, a Marsiglia, la *polentina astigiana* fece ufficialmente parte dei dolci della cena tenuta all'Hotel de Noailles, la sera del 21 ottobre 1970

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, Unioncamere Piemonte.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PRALINE CRI CRI

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

Caratteristiche

Le *praline cri-cri*, anche dette impropriamente *caramelle cri-cri*, sono dei dolci sferici composti da una nocciola intera tostata, ricoperta da uno spesso strato di cioccolato fondente e rivestita con un velo sottile di mompariglia, termine tecnico per definire minuscole sferette di zucchero.

La mompariglia può essere colorata o bianca.

L'immagine che ricorre nei consumatori, però, riguarda soprattutto l'incarto; l'aspetto più caratteristico di questi dolci è proprio l'essere incartati come se fossero una grande caramella. La carta che li avvolge è variopinta, con molteplici colori brillanti e accesi, chiusa in un doppio fiocco dai bordi frastagliati a completare l'aspetto "festoso". I "cri-cri" sono di solito esposti sciolti in grandi cesti e colpiscono proprio per l'aspetto multicolore e gioioso.

Proprio la carta colorata e il caratteristico doppio fiocco frangiato, più della forma del dolce, li rendono caratteristici e riconoscibili, praticamente inconfondibili.

Queste praline sono associate alle feste natalizie o al carnevale, soprattutto perché, come per molti prodotti della cioccolateria, da settembre a maggio per motivi climatici se ne concentra la lavorazione.

Questo prodotto è stato di gran voga a Torino in piena *belle époque*, a cavallo tra '800 e '900, quando sono nate e, un po' prosaicamente, richiamavano i vestiti delle dame di allora.

All'inizio del '900 erano moltissime le aziende dolciarie che producevano questo prodotto. Il declino comincia attorno agli anni '70, e porta quasi alla scomparsa del prodotto; dagli anni '90 alcune aziende hanno cominciato a riproporlo, senza la copertura colorata ma con la copertura in mompariglia.

Sul mercato si trovano prodotti molto omogenei per composizione e forma.

I "cri-cri" riassumono per composizione e fattura i capisaldi dell'arte confettiera torinese, con l'uso della nocciola piemontese, del cioccolato applicato per "bassinatura" e il vezzoso uso della copertura di sferette di zucchero.

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: friabile, compatta e croccante, caratteristico l'effetto alla masticazione della copertura di zucchero in perline.

Odore: di nocciola tostata e cacao.

colore: in genere bianco-zucchero, alcuni tipi sono fatti con mompariglia colorata. Internamente cioccolato.

sapore: cioccolato e nocciola.

Dimensioni: sferette di 2-2,2 cm di diametro; peso medio circa 7-8 g.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione si usano nocciole intere tostate piemontesi, che con un processo tipico della confetteria, la "bassinatura", sono ricoperte di cioccolato fondente. In seguito la pralina si ricopre di mompariglia.

Sul peso totale la nocciola incide per circa un terzo, mentre lo strato di cioccolato è più abbondante.

Il procedimento inizia con la tostatura in forno delle nocciole, procedimento delicato soprattutto perché se troppo prolungato porta a sapori amari, e se troppo breve può non garantire una buona conservazione nel tempo della nocciola stessa, che costituisce il cuore del prodotto.

Alle nocciole tostate si leva la pellicina normalmente utilizzando un setaccio.

Le nocciole tostate sono poi messe nella bassina insieme a cioccolato fuso, cacao e l'estratto di vaniglia

La bassinatura consiste nel porre le nocciole tostate in vasche rotative di forma vagamente sferica in cui è presente il cioccolato. Durante la rotazione della bassina la nocciola si ricopre di uno strato sempre maggiore di cioccolato.

La rifinitura con mompariglia di zucchero (minuscole perle di zucchero che possono essere colorate e aromatizzate) si fa alla fine della lavorazione.

Il prodotto è attualmente incartato meccanicamente in materiale accoppiato carta/alluminio per alimenti, si forma il doppio fiocco che ricorda l'incarto classico delle caramelle, e la stessa macchina che forma il fiocco frastaglia le due estremità. L'incarto si esegue in almeno sei colori differenti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *praline cri-cri* sono prodotte a Torino.

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

La dotazione specifica per la produzione delle *praline cri-cri* prevede la presenza di fusori per il cioccolato, una bassinatrice e una macchina per l'incarto (che si potrebbe eseguire anche manualmente), oltre al forno per la tostatura delle nocciole.

Sono poi necessarie le normali attrezzature della confetteria e della pasticceria, quali palotti, mestoli, raschie, setacci, ecc...

Dopo l'incarto, nell'accoppiato le *praline cri-cri* sono confezionate in sacchetti di politene o in scatole di cartone.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali non devono sottostare a particolari condizioni, per cui sono necessarie soltanto quelle cogenti per legge. È sicuramente auspicabile un regime di temperatura controllata, tramite impianto di refrigerazione dell'aria durante i periodi più caldi.

La conservazione, come tutti i prodotti di cioccolato, deve essere fatta in luogo fresco e asciutto, possibilmente a temperatura inferiore di 18 °C.

In regime ottimale il prodotto può conservarsi per 9-12 mesi.

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

Torino è sicuramente un luogo dove la cioccolateria ha avuto uno sviluppo tale da farla considerare la capitale europea di tale arte.

Le origini delle *praline cri-cri* sono, come per tutti i prodotti entrati nel mito, molto fantasiose e mal documentate.

Una di queste tradizioni narra che la prima pralina sia stata inventata per caso da un garzone di pasticceria per mascherare ricoprendola di cioccolato una mandorla caramellata difettosa.

In effetti, però, il nome francese "*praline*" è attribuito come derivante dal suo inventore, il cuoco francese Plessis Praslin (1598-1675).

Sempre secondo la tradizione, sembra che la prima *pralina cri-cri* sia stata prodotta a Torre Pellice, in valle Pellice, da un confettiere di Pinerolo.

Una leggenda vuole anche attribuire una origine romantica al nome di queste praline, per cui "Cri" sarebbe stato un affettuoso diminutivo per indicare una tal signorina Cristina, che, nella Torino di fine secolo, era innamorata del suo "studentino", amico d'infanzia e vicino di casa. Per far contenta la sua "Cri", ogni giorno lui passava dal negozio per comperare qualche pralina ricoperta di zucchero, da regalare poi alla sua amata. La commessa, con riservatezza tutta piemontese, pur non commentando, si limitava a un sorriso complice, da rivolgere al ragazzo ogni volta che s'avvicinava al bancone. "Cri?", gli domandava, "Cri" rispondeva il ragazzo con un sorriso.

Nonostante, come al solito, non si riesca a risalire ad una origine univoca del prodotto, è certo che ai primi anni del '900 moltissime aziende dolciarie avessero questo prodotto nella gamma di vendita (De

Coster, Talmone, Caffarel, Moré, ecc...).

Queste praline così originali sono state, quindi, di gran voga a Torino in piena *belle époque*, a cavallo tra '800 e '900, quando sono nate da ignota mano e, con visione prosaica, richiamavano i vestiti delle dame di allora.

Il declino comincia attorno agli anni 70, e porta quasi alla scomparsa del prodotto; dagli anni 90 alcune aziende hanno cominciato a riproporlo, senza la copertura colorata ma con la copertura in mompariglia bianca.

Bibliografia:

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprima, 2004, pag.131

AAVV, *Dizionario Della Garzanti Della Lingua Italiana*, 2005

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: PRALINE AL RHUM

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

Caratteristiche

Sembra ormai definitivamente acclarato che le prime praline contenenti sia meringhe che crema al rhum siano state prodotte a Dronero (CN), verso la fine dell'Ottocento, da un pasticcere che le chiamò "*Droneresi al rhum*". Questi particolari cioccolatini ebbero subito un grande successo e l'intuizione di utilizzare il rhum per aromatizzare una crema al cioccolato per poi racchiuderla tra due meringhette non passò certo inosservata nel panorama estremamente creativo dei pasticceri dell'epoca.

Quasi tutti i pasticceri del basso Piemonte, ma soprattutto della provincia di Cuneo, iniziarono ad imitarli e, seguendo l'esempio dei "*droneresi*", vennero ovunque chiamati con il nome della località in cui erano stati prodotti.

Così nacquero le varianti che portarono ad una certa stabilizzazione del prodotto, che si concretizza completamente in quelli che forse sono i più rinomati: i "*Cuneesi al Rhum*".

Sono praline formate da una crema a base di cioccolato, rhum e crema pasticcera inserito tra due cialde di meringa, il tutto ricoperto da una lucida pellicola di cioccolato fondente.

I "*Cuneesi al Rhum*" sono riconosciuti come i più famosi ed importanti tra questi prodotti, ma non dobbiamo dimenticare che praline analoghe sono prodotte in diverse località piemontesi ed ognuna richiama nel nome il luogo di produzione; si possono ricordare, nel lungo elenco e a titolo di esempio: i *racconiges*, i *monregales*, gli *acques*, gli *albes*, i *saluzzesi*, i *bargesini*, i *fossanesi*, gli *orbassanesi*, ecc. Essi potranno anche presentare varianti nel gusto, e contenere nocciole, mandorle, caffè, fino ad arrivare anche a improbabili ed esotici accostamenti, in genere il rhum è il liquore aromatizzante, ma non sempre.

Un paio di praline, per storia e composizione, ci paiono degni di essere citati a parte, sono le "*Duchesse*", prodotte a Canale (CN), dolce costituito da un abbondante cuore di morbidissima crema al cioccolato aromatizzato al liquore, racchiuso tra due cialde di pasta biscotto alle nocciole.

Le cialdine di biscotto sono morbide anch'esse, e la crema al cioccolato fondente sviluppa una serie di aromi e fragranze dovute alle nocciole, alle mandorle e alla miscela dei liquori usati per la preparazione, miscela che è un segreto che si tramanda da un proprietario all'altro dell'unica pasticceria che produce le "*duchesse*".

I "*Tigrini*", invece, sono dolci molto originali, inventati nel 1945 a Biella. Sono composti da due piccole e croccanti cialde di pasta di biscotto, con in mezzo della crema con cioccolato, rhum, mandorle e nocciole. Il dolce ha una vaga forma cilindrica, e sulla parte curva esterna è ricoperto di cioccolato fondente come finitura.

Si consumano come un dolce da meditazione, a fine pasto o come ricco intermezzo; si affondano i denti e sotto la crosta di cioccolato fondente la crema è cedevolissima, la complessità dei gusti veramente notevole, soprattutto per varietà e intensità. Nessuno predomina, ma il cioccolato e il liquore aprono la strada al dolce della meringa e al lungo gusto di crema, quasi nascosto tra i prepotenti gusti primari; l'armonia è davvero notevole. La crema al cioccolato è voluttuosa in bocca.

La forma è a volte vagamente cilindrica, quasi a forma di botticella, o circolare; da mangiarsi in un sol boccone, per i più golosi, ma più giudiziosamente da consumare metà per volta.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: lucido per totale copertura con cioccolato fondente e leggermente croccante, morbidi e cremosi nella parte interna. Piatto alla base e parte superiore a calotta

Odore: odore intenso di cioccolato e rhum.

Colore: marrone scuro.

Sapore: molto complesso, aromatico, prevalente il cioccolato, potente sapore di liquore, alcool abbondante ma non aggressivo. Il tutto si fonde con la fragranza della meringa retrogusto liquoroso e di cacao. Sapore ed aroma molto persistenti.

Dimensioni: data la completa fattura manuale in genere sono un po' irregolari: 3,5-4,5 cm di diametro, 2-2,5 cm di spessore. Peso 18-25 g circa.

Metodiche di lavorazione

Riportiamo delle indicazioni di massima sulle modalità di produzione dei "*Cuneesi al Rhum*", ricordando che si tratta di prodotti di elevata difficoltà di realizzazione, e queste note hanno il solo scopo di divulgare la complessità legata alla produzione di queste praline; per far maggiormente apprezzare ai consumatori quanta dedizione e passione stanno dietro ad un dolce boccone.

Non si tiene poi conto delle infinite varianti in cui le praline si presentano in tutte le pasticcerie del Piemonte.

La preparazione dei "*Cuneesi al Rhum*" prevede tre fasi distinte: la preparazione della meringa, la preparazione della crema pasticcera e la preparazione della crema al rhum. Una quarta e delicata fase è quella in cui la pralina si ricopre di cioccolato fondente.

La meringa si prepara montando a neve gli albumi e lo zucchero in proporzione 1 a 2, e eventualmente aggiungendo un po' di cacao per scurire la meringa. Con l'impasto pronto si usa una borsa da pasticciare per creare su teglia delle calottine di meringa, che saranno infornate in forno molto basso (110-130 °C) fino a completa cottura.

Le meringhette potranno essere delicatamente schiacciate all'uscita dal forno per ottenere un incavo dove depositare più agevolmente la crema.

La crema pasticcera si produce secondo la ricetta classica, e durante il raffreddamento si può unire il cioccolato e il rhum per preparare il ripieno. Questa fase si presta a notevoli variazioni da un pasticciere ad un altro, anche in relazione alle attrezzature di cui si dispone.

Sempre con una borsa da pasticciare si dispone sulle cialde di meringa una piccola quantità di ripieno e il tutto si accoppia con un'altra meringa.

Dopo opportuno riposo per far consolidare il tutto, si immerge il dolce in cioccolato fondente fuso e temprato, si elimina l'eccesso di cioccolato e si porta lentamente a raffreddamento fino alla formazione di un lucido strato croccante.

Le praline possono ora essere incartate con un foglietto di carta oleata e poi con carta a formare un fiocco. È tradizione trovare i cuneesi incartati con carta rossa o verde.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *praline al rhum* vengono prodotte in tutta la provincia di Cuneo, ma anche in altre località piemontesi.

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

Le attrezzature usate sono per la preparazione delle praline sono: un forno per la cottura delle meringhe, una planetaria per la preparazione della crema pasticcera, una tempratrice ed una colatrice nei casi di produzione automatizzata, o semplici casseruole per la tempra a bagnomaria del cioccolato. Sono poi necessarie placche, bacinelle, borse da pasticciare e tutte le attrezzature normalmente presenti in laboratorio di pasticceria.

L'incarto è molto particolare, ed è a doppio strato, prima il dolce si incarta in un foglietto di carta oleata, poi in una carta velina decorata, chiusa a fiocco.

Il confezionamento finale si fa in scatole o sacchetti trasparenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Le condizioni dei locali sono conformi alla normativa vigente.

È anche necessario un locale refrigerato per la conservazione, poiché, come per tutti i prodotti a base di cioccolato, le praline al rhum necessitano di temperature non superiori ai 18-20 gradi e di un'umidità di

circa 50%.

In queste condizioni il prodotto può conservarsi per circa 30-60 giorni, a seconda della stagione.

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 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”.

Se le praline non sono state inventate in Piemonte, sicuramente la storia degli ultimi due secoli vede la nascita di tutta una serie di dolci al cioccolato mai codificati e variamente chiamati, (tartufi, boeri, preferiti, noci, rhumetti) e con essi tutta la gamma dei cuneesi. Le più recenti interpretazioni e non classificano le praline del cuneese tra i cioccolatini veri e propri, forse per la presenza della meringa.

Si racconta che la pralina al rhum sia nata a Dronero, verso la fine dell'Ottocento, all'interno del laboratorio di un pasticcere, Giuseppe Galletti, e come al solito questa nascita è romanizzata: si dice infatti che stanco di rimuovere le meringhe che non si staccavano perfettamente dalle teglie, per mascherare le rotture, pensò di unirle insieme con della crema. Egli pensò, poi, di immergere le meringhe in una bacinella dove aveva appena fuso del cioccolato fondente: fu un altro successo. Il Galletti chiamò questi cioccolatini “Droneresi al Rhum”.

Dopo molti tentativi di imitazione e modifica i pasticceri locali elaborarono il concetto, arrivando a quella che è la formulazione attuale del cuneese al rhum, prodotto amato da grandi personaggi e diffuso con un certo successo anche all'estero.

Si potrebbe indicare la nascita ufficiale delle praline cuneesi al 1923, quando Andrea Arione, pasticcere in Cuneo, produsse il primo cuneese al rhum e iscrisse poi nel 1931 il marchio di fabbrica presso il Ministero dell'Industria.

Rimangono sul mercato e si continuamente si rinnovano per gusto e composizione le altre praline, tutte elaborate sulla falsariga della intuizione originaria.

Bibliografia:

B. Pretti, G. Molino, *Cuneo Provincia grande e operosa, Guida-annuario generale di tutte le attività della Provincia di Cuneo*, Torino, Istituto Padano, 1956

G. De Mattei, *Hemingway in piazza Galimberti "buoni questi cuneesi al rhum"*, La Stampa, 31/7/1981

Mario Basso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Edizione Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000
300 Specialità da Conoscere, Slow Food Editore srl, 2000

G. Bocca, "i cuneesi al rhum, che nostalgia!", La Repubblica, 25/01/2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Antepima, 2004

AAVV, *L'Italia Del Cioccolato*, TCI Editore, Milano, 2004

AAVV, *L'Italia Dei Dolci*, TCI Editore, Milano, 2004

Luciano Bertello, *La Duchesse*, ricerca storica a cura del presidente dell'Enoteca del Roero

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: QUAQUARE DI GENOLA

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

Caratteristiche

Le *quaquare di Genola* sono dei biscotti di farina bianca, dalla superficie rugosa, costituiti da un bastoncino di pasta ripiegato a forma di goccia, o secondo alcuni a forma di cuore.

La forma dovrebbe ricordare il dorso di un maggiolino, o "quaquara" in dialetto, coleottero molto diffuso nel mese di maggio nelle campagne cuneesi.

Le quaquare non hanno una forma omogenea, variando soprattutto per dimensioni. Sono prodotte da alcuni opifici nella zona di Genola, ma la loro caratteristica principale è che sono prodotte dalle famiglie di Genola nelle tre settimane della festa di S. Marziano, e cotte nel forno comune. Ogni famiglia ha una sua ricetta "segreta", ma sia il prodotto casalingo che quello prodotto per la vendita contengono farina di frumento, burro, zucchero, uova, mandorle e scorza di limone.

Questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi tempo del giorno, anche solo per placare un languore di stomaco, ma sono ideali accompagnati da uno zabajone, o inzuppati nel latte.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, dura, friabile.

Odore: odore di burro leggero e persistente, sentore di limone e mandorla.

Colore: interno di pane chiaro, superficie cotta ma non scura, appena dorata.

Sapore: dolce non eccessivo, equilibrato, in bocca non è pastosa e chiude con sentore di burro.

Dimensioni medie: 6-7 cm sull'asse maggiore, 4 cm circa di larghezza, 1,5 cm di spessore. Peso medio circa 15-17 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base", tenendo conto della notevole variabilità di composizione di questo dolce, sono: farina 40-50%, burro 20-25%, uova (o tuorlo d'uovo) 4-6%, zucchero 15-25%, mandorle 2-5%, buccia di limone 1-3%. Il prodotto non contiene agenti lievitanti.

Per la produzione si impastano gli ingredienti in impastatrice o planetaria. Dopo si passa la pasta in una "siringatrice", che estrude un bastoncino continuo di pasta, rendendone la sezione a forma di stella e provocando le rugosità della pasta. Il bastoncino si ripiega poi a forma di goccia facendone sovrapporre le estremità con leggera pressione.

Si dispongono le quaquare su teglia, che può essere imburata, o su carta da forno, e si cuoce in forno per circa 30-40 minuti a seconda del calore del forno, mai inferiore a 190 °C.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo o per i vari tipi di confezionamento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *quaquare di Genola* sono prodotte nel comune di Genola (CN) e nei paesi limitrofi.

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

Le materie prime sono quelle descritte e molto semplici da reperire.

Per la preparazione delle *quaquare di Genola* occorrono le normali attrezzature utilizzate nei laboratori di pasticceria, quindi impastatrice, siringatrice e forno.

Ricordiamo la peculiare tradizione di produrre, da parte dei cittadini di Genola, le loro proprie quaquare,

e di produrne un quantitativo bastevole per tutto l'anno; in questo caso, per la cottura, il comune di Genola mette a disposizione dei cittadini il forno comunale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

È caratteristico di conservarle da un anno all'altro in contenitori di vetro con guarnizione di gomma, le "burnie", che così conservano tutta la fragranza dei biscotti.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 12 mesi.

Il prodotto per la vendita si confeziona in normali sacchetti di cellophane o materiale simile.

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

Sembra che non esistano documenti scritti che provino la presenza delle quaquare sul territorio di Genola. La storia delle quaquare e della ricetta si tramanda da generazioni con il passaparola, ed è sicuramente legata al culto di S.Marziano, patrono del paese.

L'argomento è stato diffusamente trattato da Maria Teresa Origlia nel libro Ricette e immagini della memoria.

Comunque da moltissimo tempo tutte le famiglie di Genola sono solite preparare le quaquare che fanno cuocere nel forno comunale messo a disposizione durante tutto il mese di maggio, quando ha luogo la festa patronale di San Marziano. La tradizione orale al proposito non lascia dubbi: anche i più vecchi abitanti di Genola ricordano la nonna che preparava le quaquare.

I residenti prenotano il forno comunale e, rispettando il loro turno, si fanno aiutare dai volontari che, oltre ad accendere il fuoco, lo alimentano e assistono la popolazione durante le varie fasi sia della formatura che della cottura della pasta delle quaquare, che la gente si porta pronta da casa. Questo periodo di produzione dura tre settimane, e si producono ogni giorno circa tre quintali e mezzo di biscotti.

Ogni famiglia prepara la pasta con una ricetta diversa, che viene tramandata da una generazione all'altra.

Bibliografia:

Lorenzo Cera, *Genola, Dalle Origini Alle Soglie Del Duemila*, Gribaudo ed. Cavallermaggiore 1997, proprietà letteraria e scientifica Paravia, Torino.

Maria Teresa Origlia, *Ricette E Immagini Della Memoria - Recetas E Imagenes De La Memoria*, Centro stampa della provincia di Cuneo, Cuneo 2001.

AAVV, *l'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: RABATON

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

Caratteristiche

Nella zona alessandrina denominata "la Fraschetta", che comprende una manciata di comuni, tra cui Litta Parodi e Mandrogne, e di cui il più grande è Spinetta Marengo, si produce un particolarissimo "gnocco", detto *Rabatón*.

I *Rabatón* sono ottenuti impastando ricotta, uova, pane grattugiato, formaggio grana e bietole; dopo aver amalgamato gli ingredienti, l'impasto si taglia della grossezza di due noci, e viene poi "*rabatato*", cioè manipolato con le mani, fino ad ottenere una forma affusolata; viene poi lessato in brodo.

Si presentano quindi come grossi gnocchi di colore verde per la presenza delle erbe, anche se degli gnocchi hanno sì e no la forma, mancando nell'impasto le patate e la farina: più propriamente sono delle crocchette di ricotta e erbe.

In genere si consumano conditi con burro e salvia, o ancor meglio gratinati in forno.

Hanno la forma di un mezzo sigaro, di lunghezza di circa 6 cm ed un diametro di 3 cm circa. La consistenza dell'impasto è simile a quella di uno gnocco di patata e di colore verde. Essendo spolverati con farina di frumento, i *Rabatón* hanno la superficie a volte screziata di bianco.

Consistenza: polpettine oblunghe, teneri ma non gommosi.

Odore: caratteristico di erbe e uova.

Colore: pasta verde non omogenea per la presenza dei pezzi di bietola; a volte screziati di bianco in superficie per la presenza di farina usata in lavorazione.

Sapore: caratteristico, forte di bietole o delle erbe usate.

Dimensioni: un singolo gnocco misura circa 6 cm di lunghezza e 3 cm di diametro al centro, assottigliandosi fino a 2 cm di diametro alle estremità.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 300 g di bietole fresche lavate e mondate, 200 g di ricotta, 150 g di parmigiano o grana, 2 uova, pangrattato quanto basta per rendere l'impasto solido, sale. farina per lavorare i "*Rabatón*", brodo di carne per lessarli, burro e salvia per condirli.

Durante la preparazione bisogna strizzare bene le bietole dopo averle lessate, altrimenti si deve aggiungere più pangrattato del previsto e i *Rabatón* risulteranno duri.

Si impastano tutti gli ingredienti e si formano delle polpettine di circa 6 o 7 cm e del diametro di circa 3 cm.

Rotolare i *Rabatón* nella farina bianca utilizzandone pochissima e cercando di farla assorbire completamente, per evitare un eccesso che renda i *Rabatón* viscidati dopo la cottura.

Fare lessare in brodo di carne oppure di verdura, al gusto.

Scolare e condire con burro o burro e salvia, e passare in forno per una decina di minuti.

Il condimento può essere cambiato a piacere.

È possibile trovare ricette che prevedono l'uso di aglio, maggiorana, spinaci o lattuga, ma queste non dovrebbero comparire nella ricetta tradizionale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Rabatón* è prodotto nella piana storicamente detta "La Fraschetta", tra Novi Ligure, Alessandria e Tortona (AL), in particolare nelle località Cascina Grossa, Litta Parodi e Mandrogne.

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

Tradizionalmente si possono usare ricotta vaccina o ovina, si possono usare erbette da taglio, ortiche o coste, purché non siano erbe con sapori forti come per esempio gli spinaci, la catalogna o altro.

La ricotta può essere sostituita dalla "giuncà", ovvero il latte coagulato con il limone o acqua e aceto.

In ogni caso il prodotto finale deve avere un gusto armonioso, e nessun ingrediente deve sveltare solitario sugli altri.

Il *Rabatón* non necessita di particolari attrezzature. In occasione dell'annuale Sagra paesana, tuttavia, data la quantità di prodotto richiesto, si utilizza un'impastatrice meccanica per amalgamare l'impasto. Il composto così ottenuto è poi lavorato manualmente su taglieri di legno o di teflon, proprio come avviene nelle case private, nei ristoranti e nei laboratori di gastronomia che li propongono.

Le attrezzature per la produzione sono quindi le normali attrezzature da cucina.

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo dovrebbero essere cotti subito dopo la preparazione, con le dovute cautele si conserva in frigorifero per 2 giorni al massimo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Rabatón* sono preparati normalmente nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di un paio di giorni.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Solo occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento prima della cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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 *Rabatón* è un prodotto con origini remote e, da oltre trent'anni è oggetto di una Sagra paesana che si svolge nel Comune di Litta Parodi (AL).

E' proposto in alcuni ristoranti della zona e venduto in gastronomie dell'alessandrino, anche se sovente è una grossolana imitazione dell'originale ricetta littese e fraschettana.

Nel 1999 è stata fondata la "Confraternita du Rabatón" con sede in Litta Parodi, sorta per tutelare e promuovere il prodotto.

È molto complicato trovare tracce scritte certe del prodotto, e così molte sono le interpretazioni sulla ricetta originale, che alcuni vogliono forse più elaborata del necessario.

Bibliografia:

Anna Gosetti della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Milano, Ed. "La Cucina Italiana", 1967

J. Richelmy, *Codice Della Cucina Piemontese*, Firenze, ed. Giunti, La Stampa, 1993

A. Molinari Pradelli, *La Cucina Piemontese*, Newton Compton, Roma, 1998

M. e R. Portalupi, *Vecchio Piemonte A Tavola*, Mariotti Publishing, Milano, 2001

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: RAVIOLES DELLA VAL VARAITA

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

Caratteristiche

La Valle Varaita è una valle del cuneese, nella quale le tradizioni occitane non si sono perse e la cucina conserva una identità locale molto marcata.

Tra le varie delizie gastronomiche locali, certamente degne di nota sono le <i>ravioles della Val Varaita</i> , sorta di gnocchi di patate impastati con formaggio locale, uova e farina, e dalla caratteristica forma di piccoli fusi. Si possono anche nelle altre vallate occitane cuneesi, la valle Maira e la Valle Po, dove assumono nomi diversi a seconda della località.

Sono tradizionalmente conditi con burro abbrustolito e a volte con un cucchiaino di panna; non manca mai abbondante pepe.

Sono un piatto povero e nutriente, in genere realizzato, farina a parte, con materie prime esclusivamente locali, soprattutto i formaggi e le patate.

Il formaggio con cui si impastano le patate lessate è tradizionalmente il "tomino di Melle", lasciato seccare e poi grattugiato, ma che si può unire all'impasto anche fresco.

Il nome, che solo casualmente ricorda i più conosciuti "ravioli", deriva dal gesto che si compie per dar loro la forma di fuso, che consiste nel "raviolare", ovvero arrotolare con il palmo della mano, sull'asse di legno, un piccolo pezzo di pasta.

<i>Consistenza:</i> gnocchi oblungi, teneri e soffici.

<i>Odore:</i> dopo cottura di formaggio e burro.

<i>Colore:</i> pasta bianco avorio.

<i>Sapore:</i> caratteristico, forte di patate e formaggio.

<i>Dimensioni:</i> a seconda del paese di produzione, piccoli fusi di circa 3-5 cm di lunghezza e 1 cm di diametro al centro, assottigliato alle estremità.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 1 kg di patate, 300 g di farina 00 (dose indicativa), 200 g di tomino di Melle, un uovo, due pizzichi di sale, a piacere una grattata di noce moscata.

Lessare le patate con buccia in acqua poco salata, scolarle e pelarle. Passarle al passapatate alternando pezzi di formaggio. Quando il composto è tiepido aggiungete la farina, l'uovo, il sale e la noce moscata. Impastare bene e eventualmente aggiustare di farina per raggiungere la consistenza soda della pasta degli gnocchi.

Dalla pasta preparare le <i>ravioles della Val Varaita</i> : come per gli gnocchi normali, si suddivide la pasta pezzi di circa 200 g da manipolare con le dita fino a formare dei lunghi cordoncini di circa 1 cm di diametro. Si staccano poi pezzetti di pasta dai suddetti cordoncini e per dare la forma a fuso, si rotolano gli gnocchetti con il palmo della mano sul piano di lavoro ben infarinato. Si cuociono pochi per volta e sono cotti quando vengono a galla. Più sono piccoli e migliore sarà la cottura. Se sono molto grandi la parte esterna dopo la cottura risulterà un po' viscida e collosa.

Si scolano le <i>ravioles della Val Varaita</i> e si dispongono in una pirofila. Sul tutto si versa il burro abbrustolito, e eventualmente profumato di salvia. Tradizionalmente si aggiungeva un po' di crema di latte affiorata dal bidone della raccolta della mungitura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le <i>ravioles della Val Varaita</i> sono un piatto tipico della Valle Varaita, in provincia di Cuneo, e con nomi

diversi si trovano in tutte le vallate cuneesi.

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

Tradizionalmente si usano i formaggi locali, soprattutto il "Tomino del Melle", fresco o lasciato seccare in modo da poterlo grattugiare.

Il tomino grattugiato si può usare sia nell'impasto che come formaggio da condimento sul piatto di portata.

Le patate sono quelle di produzione locale, così come il burro.

Il condimento può essere variato a piacere, dovrebbe essere abbrustolito fino a formare un leggero deposito bruno.

La panna di condimento non è presente come tributo alla cucina moderna, che ne fa uso ormai eccessivo, ma deriva dalla tradizione di avere in casa il latte munto nella stalla di famiglia, da cui si prendeva un cucchiaino della crema di affioramento.

Le attrezzature per la produzione sono quindi le normali attrezzature da cucina.

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale laboratorio di gastronomia o la cucina dei ristoranti, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente è la cucina di casa.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto.

Le *ravioles della Val Varaita* si possono conservare in vaschette di plastica per alcuni giorni, e il prodotto dei pastifici più organizzati si conserva anche per un paio di settimane, per via dei più alti standard igienici produttivi che si possono garantire rispetto alle cucine casalinghe. In alcuni casi le *ravioles della Val Varaita* sono confezionate in vaschette di polietilene e chiuse in atmosfera modificata, che ne permette una conservazione maggiore. In ogni caso è assolutamente necessario conservarle refrigerate.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Solo occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento prima della cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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

Le *ravioles della Val Varaita* e gli gnocchi a base di formaggio delle vallate cuneesi hanno origini lontane nel tempo e costituiscono la principale attrattiva culinaria della Valle Varaita.

Le testimonianze orali raccolte dai vari enti di tutela e le organizzazioni culturali che operano sul territorio occitano sono raccolte su opuscoli e ricettari locali da molti anni.

Le origini di questo piatto si perdono letteralmente nel tempo.

Dal 2012 è stata organizzata una "Sagra delle Ravioles", che si tiene in giugno nel comune di Verzuolo, vicino a Saluzzo (CN).

Bibliografia:

E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994

AAVV, *Brize De'n Bot*, Istituto Comprensivo di Venasca, Ed. Graph Art, Manta, 2009

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: RUBATÀ

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

Caratteristiche

I *rubatà* sono uno dei due tipi di grissino che sono nati secoli fa in Piemonte. Il termine "rubatà" in piemontese significa "caduto", "ruzzolato" ed è probabilmente riferito al gesto che il fornaio compie lasciando cadere le strisce di pasta sul tavolo dove saranno arrotolate. Altra spiegazione può essere il vero e proprio arrotolamento che il fornaio esegue per allungare i grissini.

Si tratta di bastoncini di pasta di pane dalla forma irregolare, lavorata con compressione manuale sul tavolo di lavoro in modo da assumere una forma allungata, dai 30 ai 60 cm. Sono prodotti quindi per arrotolamento; il termine *rubatà* potrebbe anche derivare da "robat", attrezzo agricolo d'un tempo, munito di un grosso cilindro di legno che, trainato sul terreno lavorato, lo spianava per compressione.

La ricchezza di gusto dei grissini si spiega facilmente con l'alta superficie esposta a cottura, e quindi soggetta alle trasformazioni degli amidi che portano a composti bruni e profumati.

Il *rubatà* è dunque un particolare grissino o pane allungato. La tecnica di allungamento della pasta è la responsabile della forma e delle caratteristiche finali del prodotto. Infatti i *rubatà* sono diversi dai cugini "grissini stirati"

I due tipi di grissino, molto simili per composizione e tecnica di impasto e lievitazione, sono stati oggetto di un'indagine approfondita da parte dell'Università di Torino, Facoltà di Agraria. I risultati ottenuti da questa indagine, permettono di confermare che il "Grissino Stirato" e il *rubatà* costituiscono due prodotti da forno nettamente differenziati, nonostante le personalizzazioni esistenti a livello aziendale ed inevitabili in prodotti di tipo tradizionale.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito, malto e sale; l'aggiunta di strutto, o di olio e strutto è comunissima da parte dei produttori.

Oltre a sostituire il pane su moltissime tavole, i grissini si usano spezzettati nelle minestre e soprattutto nel brodo, hanno un ruolo da protagonista con gli antipasti, dimostrano tutta la loro versatilità nelle merende e negli spuntini.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: friabili, croccanti, alveolatura irregolare,

Odore: gradevole di forno e vago di olio se presente.

Colore: dorato più o meno scuro, tendente al bruno. Internamente bianco-avorio.

Sapore: salato, caratteristico della crosta di pane. Retrogusto caramellato se molto cotti.

Dimensioni: bastoncini leggermente arcuati, diametro irregolare mediamente di 1- 1,5 cm; lunghezza variabile da 25 fino a 60 cm.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 10 kg di farina , 5-6 l di acqua, 150 g di lievito (100 g nei mesi estivi), 400 g di strutto, 300 g di malto, 150 g di sale. È possibile variare la composizione della componente grassa e aggiungere una parte di olio d'oliva (esempio 200 g di strutto e 200 g di olio d'oliva) oppure eliminare del tutto la componente grassa.

Impasto: di norma in un'impastatrice a spirale vengono aggregati ad una velocità lenta i diversi ingredienti, evitando il contatto diretto tra lievito e sale. Si passa poi ad una velocità maggiore per un tempo di impasto totale 10 ai 20 minuti.

Prima lievitazione: l'impasto viene spostato sul piano di lavoro detto "erca". L'impasto che lievita è di regola coperto con un telo di nylon.

Formatura liste: la pasta è divisa in grandi porzioni allungate dette “liste” sul tavolo “panera”. A volte queste ultime sono “incartate”, cioè sono ripiegate su se stesse più volte. Nel caso in cui la lista è sottoposta a riposo (due casi) viene coperta oppure spennellata di olio.

Seconda lievitazione: è la lievitazione principale che agisce in funzione dei numerosi parametri ed il cui tempo dipende principalmente della temperatura dell’ambiente e della dose di lievito.

Taglio e arrotolatura: le liste lievitate sono sottoposte al taglio manuale oppure con grissinatrice, la macchina che per scorrimento passa la lista sotto una taglierina ottenendo delle strisce cilindriche.

Allungamento: la striscia di pasta è ora allungata arrotolandola manualmente. La lunghezza del prodotto varia tra i 25 e i 60 cm.

Cottura: i grissini sono disposti sulle teglie di cottura o sui carrelli e infornati. Ormai è raro trovare fornai che utilizzano la pala per infornare. La temperatura di cottura varia tra i 190 e i 270 °C. La durata dell’infornata è compresa tra i 5 e i 20 minuti in funzione dello spessore del grissino e della temperatura del forno.

Sfornamento: dopo aver controllato la doratura dei Rubatà questi sono tolti dal forno e appoggiati su di un ripiano.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I rubatà sono prodotti e in tutto il Piemonte, con un epicentro storico a Chieri, Andezeno e Poirino (TO). Esiste una vasta e altrettanto storica zona di produzione anche nella provincia di Cuneo, dal monregalese alle Langhe.

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

Un tempo si usavano forni a legna, ora sostituiti dai forni elettrici. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, grissinatrice, ecc...

I grissini si incartano in lunghi sacchetti appositi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; i grissini si conservano per qualche settimana.

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 termine grissino deriva da “grissia” o “gherssa” il pane, un tempo, a forma allungata e stretta, usato in tutto il Piemonte, simile alle *baguette* francesi. Esasperando la forma allungata del pane e assottigliandola sempre più, è nato il grissino; di certo fece la sua comparsa alla metà del 1600.

Esiste un documento del 1793, nell’archivio storico del Comune di Mondovì, riguardante le tasse sul pane, in cui si menziona “...pane lungo bianco detto lavato, ed il detto rubattato, ogni lib. Soldi 2,4...”.

La storia del rubatà si mescola nel passato a quella del grissino stirato, e le tracce si confondono, anche se alcuni, spinti da pur sane passioni campanilistiche, tendono a creare distinzioni storiche anche dove non vi è nessuna certezza documentale.

I due tipi di grissino, molto simili per composizione e tecnica di impasto e lievitazione, sono stati oggetto di una indagine approfondita da parte dell’Università di Torino, Facoltà di Agraria. I risultati ottenuti da questa indagine permettono di confermare che il “Grissino Stirato” ed il rubatà costituiscono due prodotti da forno nettamente differenziati.

Bibliografia:

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Università degli Studi di Torino, *Studio per la caratterizzazione del Grissino torinese*

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: RUSTICA

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

Caratteristiche

La *rustica* è una torta salata con all'esterno pasta sfoglia e all'interno formaggi vari, in genere una combinazione di formaggi molli e duri.

La ricetta, che varia un poco tra i produttori, è gelosamente custodita e, pertanto, non è possibile elencare con precisione gli ingredienti che compongono la sfoglia, tantomeno i tipi di formaggio utilizzati per il ripieno, che variano da produttore all'altro, e che nella preparazione casalinga possono essere scelti a piacere; unica avvertenza è che sia un misto di formaggi, possibilmente sia duri che molli, in rispetto della tradizione e dell'origine di questa torta.

È prodotta nelle gastronomie e nei ristoranti di Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti, e si presta molto bene anche alla preparazione casalinga.

Si presenta come una vera e propria torta rotonda di pasta sfoglia, con formato di circa 20-25 cm di diametro, e 3-4 cm di spessore e si serve a fette.

L'ideale è consumarla calda, con il formaggio interno quasi fuso. È considerata un antipasto, ma si può consumare come ricchissima merenda.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: pesante, ricca, esterno di pasta sfoglia cotta, interno quasi filante e morbido di formaggio.

Odore: forte odore di formaggio e burro. Al taglio sprigiona un profumo acidulo di formaggio.

Colore: esterno bruno chiaro, farcia interna bianca avorio.

Sapore: salato netto di formaggio.

Dimensioni medie: torte rotonde standard di circa 800 g, diametro 20-25 cm, altezza 3-5 cm.

Metodiche di lavorazione

Dapprima si stende con matterello la pasta sfoglia con cui poi si riveste la tortiera o la teglia in alluminio, facendo fuoriuscire di 2 cm la pasta dai bordi della teglia.

Si farcisce poi la base della pasta sfoglia con i formaggi e si copre con un altro strato di pasta sfoglia.

I bordi laterali di pasta vengono ripiegati per chiudere la rustica, formando possibilmente un motivo elegante. La *rustica* si inforna a 190 °C per circa 25 minuti.

Appena cotta, La *rustica* è senz'altro pronta per il consumo. Se non si consuma immediatamente dopo la preparazione è consigliabile riscaldarla comunque prima di servirla.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *rustica* è prodotta a Rocchetta Tanaro (Asti).

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione di questo dolce sono le normali dotazioni di gastronomia: impastatrice per la sfoglia, che può essere tirata a mano o con una sfogliatrice, forno e stampi o tortiere.

La *rustica* si vende intera e sfusa.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è una normale gastronomia, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva per un paio di giorni.

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

Si racconta che, in frazione Cornalea (Rocchetta Tanaro), ancora all'inizio del 1900, abitava il formaggiaio (*l Furmagê*), uomo che, con il carro trainato da un cavallo, girava i paesi della Valle Tiglione e della Valle Tanaro per vendere formaggi. La sera, quando rientrava a casa, le donne acquistavano a prezzo ridotto gli avanzi della giornata che, tagliati a pezzetti, stesi in una sfoglia rustica di farina di grano e cotti nel forno a legna, diventavano gustose ed economiche focacce ai formaggi, da consumarsi appena sfornate.

La pro loco, negli anni '70, in occasione del I° Festival delle Sagre, ne rievocò il ricordo e nobilitò il piatto, arricchendo l'impasto, la qualità dei formaggi e mantenendone la cottura nel forno a legna.

Da allora la pro loco di Rocchetta Tanaro partecipa, con la *rustica* ai formaggi, al famoso festival delle sagre di Asti, che si tiene il secondo weekend di settembre. Nel tempo la *rustica* ha conseguito numerosi premi come antipasto e preparazione gastronomica.

La *rustica* è diventata un piatto tradizionale e ricercato della gastronomia locale.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: SANGIORGINI DI PIOSSASCO

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

Caratteristiche

I *Sangiorgini di Piovasasco* sono biscotti prodotti da lungo tempo in Piovasasco. Una volta conosciuti solamente come "biscotti di Piovasasco", sono stati battezzati "Sangiorgini" nei primi anni novanta, in seguito ad un'opera di riscoperta e promozione voluta dalle associazioni culturali e turistiche locali. Il nome è stato attribuito in onore del monte S. Giorgio, che sovrasta Piovasasco. In effetti la forma curva di questi biscotti ricorda quella di una montagna.

Sono biscotti di grandi dimensioni, che ricordano molto il gusto delle "paste di meliga", ma sono resi più morbidi dalla presenza di abbondante uva passa.

I *Sangiorgini di Piovasasco* sono preparati con una miscela di farina di mais e di farina bianca, uova, zucchero e burro, hanno una superficie volutamente rugosa e irregolare con forma curva. Hanno colore dorato e la consistenza è allo stesso tempo friabile ma morbida, per via della presenza di uvetta.

Si consumano di preferenza accompagnate dal the, anche se questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno come ricco e gustoso spuntino.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: disomogenea, croccanti e friabili ma anche morbidi, l'uvetta spunta sulla superficie.

Odore: odore di burro leggero e persistente, forte di uva passa.

Colore: interno giallo, superficie giallo-dorata.

Sapore: dolce, leggermente grasso, lungo gusto di uva passa, chiude con aroma limone.

Dimensioni medie: le dimensioni sono abbastanza uniformi, e ogni biscotto pesa circa 45-50 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime di una ricetta "base", tenendo conto di una certa variabilità di composizione sono: farina di frumento 0,5 kg, farina di mais 0,5 kg, burro 0,5 kg, uva passa 0,5 kg; zucchero 0,25 kg; 4 uova intere; un pizzico di sale; 1 scorza di limone grattugiata.

Per la produzione si impastano gli ingredienti in planetaria, ma si può produrre anche manualmente, impastando tutti gli ingredienti e aggiungendo per ultima l'uva passa.

Questa dovrebbe essere ammorbidita in acqua e scolata prima dell'uso, mentre il burro dovrebbe essere a temperatura ambiente ma non sciolto.

L'impasto, che deve essere morbido e lavorabile, si cola con una borsa da pasticcere, conferendo ai biscotti la forma curva.

I *Sangiorgini di Piovasasco* si dispongono su placche da forno e si cuociono a 200-220 °C fino a completa doratura.

Dopo il raffreddamento sono già pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Sangiorgini di Piovasasco* si producono a Piovasasco, in provincia di Torino.

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

I *Sangiorgini di Piovasasco* sono il tipico prodotto che tradizionalmente era composto con materie prime rigorosamente locali.

Di particolare rilevanza la presenza di burro, in quanto, alla nascita di questi biscotti la margarina non esisteva nelle dispense di famiglia. Alcuni produttori ora sostengono che la presenza di margarina, a sostituzione anche parziale del burro, sia un modo di andare incontro al gusto moderno in fatto di dolci, rendendoli più "leggeri", dal punto di vista nutrizionale ciò non trova giustificazione, in quanto si sostituisce un grasso con un altro, e di qualità inferiore.

I *Sangiorgini di Piosasco*, una volta cotti e raffreddati, possono essere confezionati in sacchetti di cellophane o simili, o, in casa, conservate in scatole di latta per biscotti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, oppure la cucina di casa per la produzione casalinga.

I panifici devono essere in regola con le norme igieniche vigenti, ed avere una buona propensione alla conservazione delle materie prime in condizioni ottimali, in quanto la farina di mais è maggiormente soggetta ad alterazioni di quella di frumento.

Nel laboratorio dovrebbero essere presenti una impastatrice, un forno e tutte le attrezzature di panetteria.

Il prodotto non ha bisogno di stagionatura, anzi, è necessario consumarlo nel giro di 8-15 giorni, perché la presenza di uvetta lo rende facilmente deperibile.

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

I *Sangiorgini di Piosasco* hanno una ricetta che si perde nei tempi, e secondo testimonianze orali di alcuni anziani attuali produttori, i biscotti di Piosasco erano in produzione già nella metà dell'800, e facevano parte di quella cucina povera da cui nacquero quasi tutti i dolci piemontesi.

La fortuna di questi prodotti di panetteria, però, non è sempre stata la stessa:

sebbene già presenti dal 1820 e commercializzati come "*biscotti di Piosasco*", conobbero fortuna e gloria almeno dal 1890 fino al 1940 grazie a una nobildonna di Piosasco, che ne elevò il rango, portandoli sulle tavole delle famiglie benestanti. Fu un'epoca fortunata per i panettieri del luogo. Ritornarono prodotto popolare grazie al panettiere e pasticciere Emilio Lanza che ne valorizzò il sapore e la fragranza.

Nel settembre del 1945, dopo la fine della guerra, la produzione cessò, senza riprendere fino agli anni '90, quando, sull'onda della tendenza alla riscoperta dei prodotti della tradizione, e con l'intervento della Pro Loco di Piosasco ed alla Associazione Commercianti centro Storico di Piosasco, furono rimessi in produzione, e fu loro assegnato il nome di *Sangiorgini di Piosasco*, in onore della montagna che protegge l'abitato dai venti e dal freddo.

Bibliografia:

AAVV, *L'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: SAVOIARDI

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

Caratteristiche

I <i>savoirdi</i> possono essere considerati i più antichi biscotti italiani, insieme forse ai "baicoli" veneziani. L'origine si fa risalire in genere al XV secolo, in corrispondenza ad una visita del re di Francia ai duchi di Savoia. Gli ingredienti sono solo farina, zucchero e uova, a volte con l'aggiunta di un po' di miele, vaniglia o profumo di limone. I <i>savoirdi</i> sono biscotti di forma allungata, morbidi e semplici, si presenta come un bastoncino dorato, quasi sempre cotto in uno stampo svasato che ne delimita il fondo. Hanno una struttura spugnosa e minutamente alveolata, sono leggerissimi; inconfondibili per le estremità arrotondate. La caratteristica saliente è la presenza, sulla superficie, di una specie di sottilissima pellicola data dalla presenza di una spolveratura di zucchero a velo prima della cottura. Il biscotto si presta ad essere intinto nel latte, nel the o addirittura nel vino. Una volta intinto si inzuppa immediatamente, aumentando considerevolmente di volume senza però disfarsi. Si consuma con panna montata e, elettivamente, con lo zabajone. Come tutti i prodotti più antichi, come gli amaretti e il torrone, è diventato esso stesso un ingrediente di altri dolci, tra cui principalmente il tiramisù, forse il dolce italiano più conosciuto all'estero. Si usa anche per preparare la zuppa inglese e le "charlotte", dove fanno da cupola e contorno alla crema bavarese. Dal 2005 gli ingredienti e la metodica produttiva sono definite in un apposito decreto della Repubblica Italiana.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

<i>Consistenza:</i> spugnosa, leggerissimi e friabili, con alveolatura fine.

<i>Odore:</i> predominante di limone, vaniglia e uovo.

<i>Colore:</i> ambrato sul fondo, più chiara la parte superiore, opaca e biancastra, interno giallo brillante.

<i>Sapore:</i> dolce moderato, scioglie in bocca.

<i>Dimensioni:</i> 10-12 cm di lunghezza e 4-5 cm di larghezza. Lo spessore tipico è di circa 1 cm e il peso medio di 10 g.

Metodiche di lavorazione

La ricetta classica, e anche il decreto che ne disciplina la produzione, vede la presenza di soli tre ingredienti: farina, uova e zucchero. Una dose indicativa vede l'impiego di 80 g di zucchero, 100 g di farina e 4 uova, con la scorza grattugiata di mezzo limone, o anche meno. Per la lievitazione si può usare una piccola quantità di bicarbonato di ammonio.

Le tecniche produttive e le ricette possono essere abbastanza diverse, ma la spugnosità del prodotto si ottiene soprattutto grazie al "montaggio" del bianco d'uovo, che si aggiunge, montato a neve, ai rossi sbattuti con lo zucchero e poi con la farina.

L'impasto spumoso si cola subito su una teglia alveolata in forma di bastoncini, che deve essere molto pulita e ben unta, in alternativa si possono anche colare su un foglio di carta da forno; i biscotti vengono spolverizzati di zucchero prima della cottura.

Dopo la cottura, con l'uso di una spatola o di un raschietto, si staccano i <i>savoirdi</i> ancora caldi dallo stampo, e sono subito pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I <i>savoirdi</i> sono prodotti in tutto il Piemonte.

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

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria. Soprattutto la planetaria per montare l'impasto, ed un forno efficiente.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.

Appena prodotti, i savoiardi sono soffici e morbidi, ma col tempo tendono a perdere umidità e diventare secchi, senza per questo che il gusto si alteri. Se conservati in ambiente asciutto e fresco si possono conservare, secchi, per un periodo molto lungo. L'ideale è conservarli in una scatola di latta.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme vigenti del "pacchetto igiene". Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si usano sacchetti di cellophane o vassoi da pasticceria.

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 loro origine, chiaramente espressa dal nome, si fa risalire in genere al XV secolo, in corrispondenza ad una visita del re di Francia ai duchi di Savoia. Sembra, però, che un dolce di medesima composizione, sotto forma di grande "gateaux" di pasta spugnosa, sia stato fatto preparare dal conte Amedeo VI nel 1348 per ingraziarsi Carlo di Lussemburgo, e questo abbia addirittura favorito il successivo sviluppo della dinastia.

Sebbene questo incontro sia avvenuto a Chambery, nella Savoia francese, è innegabile l'origine di questo morbidissimo biscotto. La ricetta si diffuse in tutti i territori di influenza piemontese, e così si ritrovano con la medesima ricetta anche in Sardegna.

Per dare una idea di quanto questi biscotti siano antichi, citiamo il pasticcere Giuseppe Ciocca, che nel suo *Pasticcere e Confettiere Moderno*, del 1907, afferma: "... così esistono ancora i biscotti detti savoiardi".

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa: Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986;

Anonimo, *Il Re Dei Cuochi*, Salani Ed. 1905;

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907;

Guida Gastronomica d'Italia - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931;

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TAJARIN

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

Caratteristiche

Si tratta di un particolare formato di pasta all'uovo. In pratica sono sottili tagliatelle, con la caratteristica di essere tagliate a mano, e quindi presentarsi con una certa irregolarità.

Provengono dalla più stretta tradizione delle Langhe e del Monferrato, in origine il prodotto era considerato come un piatto delle occasioni di festa.

Si cuoce come una normale pasta, ma la cottura è rapidissima, non più di 2-4 minuti, a seconda del metodo di preparazione.

I *tjarin*, dopo cottura, si condiscono come una normale pasta fresca, con un po' di burro, magari insaporito dalla salvia, o con sughi di carne o verdure. Molto caratteristico e tradizionale il sugo con fegatini di pollo, o frattaglie varie di pollo e coniglio. In stagione sono ideali con un sugo ai funghi. È abbastanza normale non abbinare i *tjarin* con il pomodoro, pur non essendo questa una regola culinaria specifica. Sicuramente il piatto che trionfa come abbinamento e come gusto sono i *tjarin* con una grattata di tartufo bianco.

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: pasta omogenea, prima della cottura tende a seccare all'aria. Dopo cottura non rigonfia se non pochissimo, la cottura deve essere molto "al dente".

colore: giallo più o meno intenso, prima e dopo cottura, a seconda del contenuto d'uova della pasta.

sapore: caratteristico, predomina l'uovo.

Metodiche di lavorazione

La preparazione classica prevede l'uso di 8-10 tuorli per kg di farina, poco sale e eventualmente un cucchiaino d'olio. L'impasto deve essere compatto e va lavorato a lungo. Dopo la fase di impasto in genere si lascia riposare la pasta in un canovaccio, meglio se poco umido.

Poi si formano dei fogli al mattarello, i più fini possibile, ma soprattutto il più regolare possibile, di modo da non avere differenze in cottura.

La sfoglia si arrotola poi su se stessa in modo da formare un rotolo, avendo cura di infarinare il foglio prima.

A questo punto, con coltello affilato si taglia il rotolo a strette fettine; una volta srotolate queste fettine costituiscono i *tjarin*.

Si possono cuocere subito o dopo una asciugatura che può durare anche un giorno, a scelta, avendo cura di infarinare il canovaccio su cui riposano.

Si cuoce e condisce come una normale pasta fresca.

Sulla composizione, essendo presenti solo due ingredienti determinanti (farina e tuorlo d'uovo, a volte una goccia d'olio) non ci si aspetterebbe una grande varietà di prodotti; invece, a seconda del numero di uova usate abbiamo *tjarin* più o meno pallidi.

Il numero di tuorli usati variano tra zona e zona, nelle zone di pianura è tipico fare *tjarin* molto pallidi con poche uova, non più di 4 per chilo di farina; in certi ristoranti di Langa si vantano invece *tjarin* fatti con 30 e più tuorli per kilo di farina.

Sono conosciute versioni in cui si usa un po' di farina di mais (*meliga*) per infarinare il prodotto finito e per non fare attaccare tra loro i *tjarin*.

Altre versioni prevedono l'uso di uova intere, la vecchia ricetta di F. Chapusot (1846), prevede l'uso del

burro e del parmigiano (o meglio del "*formaggio raspato*").

La ricetta del 1801, sulla "*Cuoca Di Buon Gusto*" dice che "*li tagliarini prendono pregio dalla sottigliezza della sfoglia e del taglio...*".

Quello che sempre manca è l'acqua, che non compare in nessuna ricetta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *tjarin* si producono in tutto il territorio piemontese e, in particolare, nelle Langhe e nel Monferrato.

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

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei *tjarin* sono matterello e coltello.

Per la produzione in opifici specializzati sono necessarie le impastatrici meccaniche, e dispositivi per la laminazione (sfogliatrici) e il taglio, che verrà molto regolare, a scapito di una certa grossolanità del taglio manuale, che costituisce un pregio, anche solo visivo, del prodotto casalingo.

Per evitare che i *tjarin* si attacchino tra loro è necessario spolverarli abbondantemente di farina

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi "pasta fresca da vendersi a peso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero, ma in stagioni fredde anche all'aria, per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *tjarin* sono preparati normalmente, oltre che nelle cucine private, nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di 3-4 giorni.

Un metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento dei *tjarin* in vaschette termosaldate in atmosfera modificata. In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Solo occorre cuocere il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento prima della cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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

I *tjarin* vantano origini antiche e il loro radicamento sul territorio addirittura sposa note canzoni piemontesi di cui si è persa l'origine: ricordiamo la "*Monferrina*", dove "*...ris e còj e tjarin /guarda un pòch coma balo bin...*".

Nel suo "*Grandi piatti del Mondo*" Robert Carrier pone i *tjarin* e il bunet come soli rappresentanti della cucina piemontese nel mondo.

L'origine è talmente remota da non poter essere certamente datata, ma essendo già codificati nel 1801, se ne può presumere una storia che affonda le sue radici nella cucina popolare di sempre.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766

Anonimo, *La Cuciniera Piemontese (che insegna con facil metodo)*, stampato a spese di Beltamo Antonio

Re,Vercelli, 1771

Anonimo, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia*, Stamparia Benfa e Ceresola, anno IX Repubblicano, Torino, 1801

Giovanni Vialardi *Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e Relativa Confetteria*, 1854

Vittorio di S.Albino, *Grande Dizionario Piemontese-Italiano*, 1859

Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico

Robert Carrier, *Grandi piatti del Mondo*, Mondadori, 1970

De Agostini, Novara, 1975, p. 27

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TIRÀ

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

Caratteristiche

La *Tirà* è un dolce caratteristico del Comune di Rocchetta Tanaro (AT) e dei suoi dintorni. Nasce come dolce legato al rito della chiamata alla leva obbligatoria, quando si diceva che un giovane era stato "tirato" alla leva.

Attualmente la forma più comune di questo dolce, preparato da artigiani della zona per la vendita, ma tuttora preparato in casa, è quella di ciambella, ma tradizionalmente era anche preparato come una specie di pagnotta oblunga di grande formato.

Una ulteriore variazione dalla ricetta tradizionale, ormai comunemente accettata, consiste nel profumare la torta con scorza di limone grattugiata.

È a tutti gli effetti un dolce, relativamente povero, che deve il suo sapore notevole alla successioni di lievitazione in più stadi a cui è sottoposto.

La lunga lievitazione si può evitare, usando sistemi più rapidi ma con risultati un po' più modesti, sia sotto il profilo del sapore che della consistenza.

Si presenta come una grande torta cosparsa di zucchero parzialmente caramellato, o con una spolveratura di zucchero a velo, con una crosta soffice.

È da mangiarsi a fette tal quale o accompagnata da qualche crema o confettura. È ottima se fatta a fette e poi tostata.

Tradizionalmente si usava consumare la *Tirà* accompagnata dal vino, e alcuni, secondo la tradizione orale, inzuppavano direttamente il dolce nel moscato

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida appena prodotta, alveolatura media e irregolare. Superficie spolverata di zucchero parzialmente caramellato, diventa secco poco dopo la produzione.

Odore: gradevole di prodotto da forno, forte sentore di limone.

Colore: esternamente dorato, imbrunito dallo zucchero parzialmente caramellato, interno di colore giallo molto chiaro del pane dolce.

Sapore: dolce moderato, limone, più o meno caramellato e finale lungo di burro

Dimensioni: forma circolare di 20-25 cm di diametro, ma anche di più, spessore da 5 a 7 cm, formati da 500 a 1000 g.

Metodiche di lavorazione

Per preparare una *Tirà* grande, o a scelta due più piccole, si può seguire il seguente procedimento: utilizzare 500 g di farina, 130 g di zucchero, 120 g di latte, 120 g di burro, 3 tuorli d'uovo, 6 g di lievito di birra ed un pizzico di sale; è consuetudine aggiungere la buccia di un limone grattugiata. Allo zucchero bisogna aggiungere quello usato per ricoprire la *Tirà*.

Occorre, innanzitutto stemperare il lievito in poca acqua, aggiungere 30 g di farina formando, così un primo nucleo di pasta morbida. Tale impasto deve essere lasciato lievitare per 2 ore in un contenitore coperto da una tela ed in un luogo tiepido.

Si unisce questa prima "bighetta" con 40 g di farina e poca acqua tiepida, si impasta e si lievita con le stesse modalità.

Dopo almeno due ore si uniscono alla seconda "biga" 180 g di farina, 50 g di zucchero e 50 g di burro e una piccola parte del latte (che non deve essere freddo).

L'impasto ottenuto si depone in un recipiente foderato con una tela infarinata e si fa lievitare per 3 ore a

almeno 30 °C.

A lievitazione ultimata si impastano tutti gli ingredienti rimasti, compreso finalmente il sale, ottenendo un impasto molto elastico. Questo impasto può essere diviso in due parti per preparare due *Tirà* di circa 500 g l'una, oppure un'unica da 1 kg. In ogni caso l'impasto si pone su carta da forno, e volendo si dà la forma di ciambella, senza però utilizzare uno stampo.

Quando il prodotto raddoppia di volume si inforna, ma dopo aver spennellato con bianco d'uovo e cosperso di zucchero.

Si possono anche operare tagli decorativi sulla superficie,

Una variante comune è quella di rotolare l'impasto nello zucchero prima di dargli forma, cosicché nel forno la superficie della *Tirà* caramelli e si screpoli, con un effetto estetico maggiore.

La cottura dura fino a colorazione superficiale quasi bruna, a circa 200 °C, quindi circa 40 minuti.

Una variante più veloce consiste nel preparare direttamente l'impasto e usare lievito chimico in bustina. Si perdono così molti dei profumi caratteristici di questo tipo di prodotto.

Dopo cottura la *Tirà* si può consumare senz'altro.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Tirà* si produce a Rocchetta Tanaro (AT), ma la produzione casalinga è estesa a tutta la zona circostante, soprattutto verso sud, fino ai paesi di Castelnuovo Calcea, Montegrosso, ecc....

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, placche per forno, ecc.

La caratteristica più tipica di questa focaccia sarebbe l'uso del burro e del latte locale, e la produzione con lievitazione lenta a più stadi.

La *Tirà* è un prodotto da vendersi sfuso, e si incarta per la vendita nella carta per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o la cucina di casa.

La *Tirà* si consuma praticamente fresca, anche se è possibile una conservazione per almeno due settimane.

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 *Tirà*, torta ormai tipica del Comune di Rocchetta Tanaro (AT), vanta una tradizione familiare ultra centenaria.

La documentazione è scarsa, ma la tradizione orale la attribuisce senza dubbio al momento della scelta del corpo in cui svolgere il servizio militare, scelta che avveniva, almeno in teoria, secondo criteri di casualità, con una vera e propria "estrazione a sorte", in piemontese *tirage*.

Il Regno Sardo Piemontese, prima, e successivamente il Regno d'Italia, con la legge sull'ordinamento del servizio Militare del 1871 e fino al 1926, provvedevano al reclutamento della maggior parte degli uomini attraverso la Coscrizione.

Il contingente annuale dei giovani "coscritti" al compimento del 21° anno di età era selezionato e ripartito tra i vari corpi in base al sorteggio di un numero. Andare a "tirare il numero" era, quindi, evento che segnava un momento che poteva essere determinante e drammatico in caso di guerra, ma comunque importante e solenne nella civiltà contadina, fortemente maschilista, dove la famiglia guardava con orgoglio il giovane ritenuto abile al servizio militare.

La ferma obbligatorio quasi sempre coincideva con l'ingresso ufficiale nel mondo adulto, con il primo vero distacco dalla famiglia.

All'evento si accompagnavano, in quasi tutto il Piemonte, festeggiamenti molto sentiti che duravano parecchi giorni e coinvolgevano tutta la comunità. "I tirági" o "Al tiráj" erano le feste dei giovani di leva

che andavano a “tirare” il numero. Fino agli anni 1930/40 erano ancora di uso corrente le frasi “mio figlio tira” o “la leva tira”.

Durante la festa, un dolce di famiglia particolarmente diffuso ed importante, che diventò sinonimo dell’evento era la *Tirà*.

La “*Tirá*” era preparata in abbondanza, con la materia prima del pane quotidiano, arricchita da ingredienti contadini, cosparsa di zucchero ed era consumata con il vino migliore, prodotto nell’anno di nascita del figlio, messo da parte imbottigliato per essere stappato con gli amici nel giorno della festa di leva “*l’ Tiragi*”.

Se questo etimo sembra troppo articolato, ne esiste uno più semplice, che lega il nome “*Tirá*” al verbo piemontese "tirare", per cui la *Tirà* sarebbe il pezzo di pasta allungato (tirato) prima della cottura.

Bibliografia:

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Edizione Associazione Vignaioli Piemontesi, Gribaudo Cavallermaggiore, 2000, p. 72.

Giovanni Gorla, *La Cucina Del Piemonte Collinare e Vignaiolo*, Franco Muzzio Editore 2002

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TIRULEN

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

Caratteristiche

Il *Tirulën* è un biscotto di grandi dimensioni, rotondo e moderatamente spesso, dal gusto leggermente amarognolo.

Il nome ricorda la antica modalità di preparazione, poiché dopo aver preparato la pasta se ne "tirano" dei pezzetti che arrotolati e cotti costituiscono il biscotto finito.

Questi biscotti hanno una forma simile a medaglie tonde e, nonostante si abbinino a tutti i vini dolci, la tradizione vuole che siano accompagnati da un ottimo Barbera.

Sono biscotti che si possono usare per qualsiasi colazione o merenda, e sono tipici di Isola d'Asti (*Tirulën d'Isüla*).

I *Tirulën* sono preparati con farina, zucchero, latte, burro, nocciole, scorza di limone grattugiata e lievito; hanno una superficie volutamente rugosa e irregolare. Hanno colore dorato e consistenza friabile.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: omogenea, croccanti e friabili, superficie screpolata, alveolatura irregolare di medie dimensioni.

Odore: odore di burro leggero e persistente.

Colore: interno giallo, superficie dorata.

Sapore: dolce, leggermente amaro.

Dimensioni medie: biscotti rotondi regolari, diametro circa 7 cm, altezza quasi 1 cm, ogni biscotto pesa circa 12-14 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti usati per la preparazione del *Tirulën* sono: farina 00, zucchero, latte, burro, nocciole tritate, lievito in polvere, buccia grattugiata di limone.

La preparazione di questo dolce astigiano prevede che venga preparato un impasto, mettendo la farina a fontana ed immergendovi nel vulcano tutti gli altri ingredienti necessari. Si procede ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Se si vogliono fare i *Tirulën* alla moda antica, si strappano tanti gnocchetti quanti ne vengono dall'impasto e, dopo averli passati nello zucchero, si mettono in forno a 200 °C per una ventina di minuti. I pezzetti di pasta non devono essere schiacciati, poiché si allargano da soli sulla teglia.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Tirulën* si producono a Isola d'Asti in provincia di Asti.

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

I *Tirulën* sono il tipico prodotto che tradizionalmente era composto con materie prime rigorosamente locali; di particolare rilevanza la presenza di burro e nocciole.

I *Tirulën*, una volta cotti e raffreddati, possono essere confezionati in sacchetti di cellophane o simili, o, in casa, conservate in scatole di latta per biscotti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio dovrebbero essere presenti una impastatrice, un forno e tutte le consuete attrezzature di panetteria.

Il prodotto non ha bisogno di stagionatura.

Possono essere agevolmente conservati per almeno 3 mesi.

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

I *Tirulèn* hanno una ricetta che data dal 1948, quando furono prodotti per la prima volta da un pasticcere di Isola d'Asti; allora erano impastati a mano e cotti nel forno a legna.

La tradizione produttiva continua con gli eredi dell'inventore.

Da allora sono sempre stati prodotti, nel 1970 è nata la "Sagra del Tirulen e del Barbera". Da allora questo biscotto è diventato il biscotto caratteristico di Isola.

Bibliografia:

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000, p. 62.

M. e R. Portalupi, *Vecchio Piemonte A Tavola*, Mariotti Publishing, Milano, 2001

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORCETTI

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

Caratteristiche

I *torcetti* sono un prodotto da forno della panetteria e della pasticceria, con forma caratteristica di grissino (bastoncino di pasta di pane) zuccherato, ripiegato e unito per le estremità prima della cottura in forno, in modo da assumere forma di goccia.

L'origine è senza dubbio come derivazione del grissino, inoltre la sua origine territoriale è la medesima, ma col tempo la sua forma si rimpicciolì, si arricchì di burro e divenne prodotto della pasticceria.

La caratteristica più importante è la superficie lucida e quasi caramellata, poiché spennellata con acqua e cosparsa di zucchero prima della cottura.

Le dimensioni dei prodotti sul mercato sono molto varie, così come le ricette, ma sono comunque prodotti molto riconoscibili, e che sono transitati almeno una volta su ogni tavola piemontese, per essere inzuppati nel latte a colazione, o accompagnati da panna montata, crema o zabajone, a merenda o a fine pasto.

Il *torcetto* è comunque adatto a un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno.

Caratteristiche organolettiche:

Descrizione: forma media, non rotonda, ben cotta ma non bruciata, superficie ben glassata, con granelli evidenti e cristallini di zucchero, caramellizzazione non scura, arancione.

consistenza: dura, friabile, molto caratteristica.

Odore: odore di burro leggero e persistente.

Colore: interno di pane chiaro, superficie non bruciata, bruna-arancio.

Sapore: dolce non eccessivo, equilibrato.

Dimensioni medie: 10 cm di lunghezza, 6 cm di larghezza, meno di 1,5 cm il diametro della pasta. Peso medio circa 15 g.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime maggiormente utilizzate per la preparazione dell'impasto sono la farina 00, l'acqua, il burro, il sale ed il lievito con percentuali peraltro variabili da un produttore all'altro, ma non disponibili in quanto informazioni riservate. È da rilevare che tutti i produttori utilizzano lo zucchero per la glassatura finale.

Una ricetta che riassume le ricette più tipiche potrebbe essere la seguente: farina 500 g, burro 200 g, acqua 200 g, lievito 3 g, sale, zucchero per la copertura.

Alcuni produttori usano altri ingredienti, come ad esempio zucchero (nell'impasto), malto, uova, vaniglia, miele.

Si impastano farina, acqua, lievito e sale, si lascia lievitare fino a raddoppio di volume; poi si incorpora il burro e si lascia nuovamente a lievitare per circa 1 ora, meglio coperto da un panno.

Al termine di questa fase l'impasto è porzionato a mano con una raschia o un coltello oppure con una grissinatrice per produrre le strisce del prodotto, poi arrotolato a mano così da avere dei piccoli grissini lunghi 10 cm e di 1 cm di diametro che vengono richiusi a mano al fine di ottenere la forma finale tipica del prodotto.

Durante la fase di chiusura a mano i torcetti vengono fatti passare nello zucchero che darà origine alla successiva glassatura e posti su vassoi metallici per la cottura.

Detta cottura viene effettuata in forni a legna od elettrici ad una temperatura oscillante fra i 190 e i 250 °C

e per un tempo di 10-15 minuti.

Dopo il raffreddamento sono pronti per il consumo.

Una volta cotti e raffreddati, sono pronti per i vari tipi di confezionamento.

La conservabilità varia a secondo dei luoghi in cui vengono immagazzinati e confezionati e può arrivare, nelle migliori condizioni, a circa sei mesi.

Tradizionalmente, sono nati come dolci a base di pasta di pane, passati nello zucchero o nel miele e preparati nei forni comuni a legna dei paesi ove, un tempo, tutte le famiglie vi cuocevano il pane.

Generalmente, si cuocevano sulla bocca del forno in attesa che questo fosse sufficientemente caldo per infornare il pane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *torcetti* sono prodotti tradizionali delle Valli di Lanzo, del Torinese, del Canavese e delle vallate Biellesi. Si distinguono *torcetti* più sottili, caramellati, con pasta più bianca e meno ricca di burro (*torcetti* di Lanzo, di Agliè e del Canavese occidentale) e *torcetti* più spessi, di colore più chiaro e pasta più scura, con più burro (*torcetti* al burro o della Serra o biellesi).

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

Le attrezzature sono semplici e prevedono solo una impastatrice e un forno, meglio se a fiamma diretta.

Sono necessarie le normali dotazioni di panetteria o pasticceria. Per produzioni maggiori è necessario avere una trafila o una grissinatrice.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, e si conserva anche per alcuni mesi; nelle migliori condizioni anche per 6 mesi.

I *torcetti* si vendono sfusi o confezionati in sacchetti di cellophane trasparente, per lo più termosaldati. La conservazione casalinga dovrebbe essere fatta in latte per biscotti, mai in cartone.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria o pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente su vassoi da servizio o in sacchetto.

È possibile confezionare i *torcetti* in sacchetti di politene.

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, posta nello stesso luogo d'origine dei grissini, la dice lunga su come i *torcetti* possano essere nati. In pratica qualche benevolo panettiere, rotolò un grissino nello zucchero, lo fece cuocere e ne fece dono a un bambino. Oppure, ed è più probabile, nell'occasione della preparazione del pane, nel forno comune, qualcuno arrotolò un pezzo di pasta di pane, ne fece un bastoncino, lo arrotolò nello zucchero o nel miele e lo pose sulla bocca del forno, chissà, forse come metodo per vedere se il forno era in temperatura per cuocere il pane.

Purtroppo non si hanno documenti che attestino l'origine del prodotto. Questo era sicuramente conosciuto prima che se ne rilevasse una traccia scritta.

La prima testimonianza scritta è quella del "Confetturiere Piemontese", edito nel 1790, in cui il prodotto è chiamato "torchietto".

Una codifica più professionale è nel "Trattato di cucina e pasticceria moderna" del 1854, di Giovanni Vialardi. Qui si descrivono tre ricette di torchietti, con tre impasti diversi. Una di queste ricette è molto simile all'attuale, ma riporta l'uso di lievito madre e non di lievito di birra.

Notevole è invece la certezza con cui è nato un tipo di *torcetto*, quello di Agliè, nel canavesano.

Sembra che un pasticcere, Pana Francesco, usando ritagli di pasta avanzata durante la preparazione di un dolce, li piegò a forma di goccia e li spolverò di zucchero prima di cuocerli. Questi caramellarono in forno e da allora il pasticcere li produsse sempre. Caso volle che tali dolci capitassero sul desco della famiglia reale, e furono talmente graditi che, la Principessa Bona di Baviera, figlia del Duca di Genova,

nel luglio del 1939 concesse a "*Pana Francesco, panettiere in Agli *" la patente di inventore del prodotto, nominandolo nel contempo suo fornitore personale.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, 1854

Vittorio di S. Albino, "*gran dizionario piemontese italiano*", Societ  l'Unione Tipografica- Editrice, Torino, 1859

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, S. Giorgio di Montiglio, 1995

Universit  degli Studi di Torino, Di.Va.P.R.A.- *Caratterizzazione del torcetto di Lanzo e del canavese*, 2005

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORRONE DI NOCCIOLE

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

Caratteristiche

Il *torrone di nocciole* è un dolce particolare, antichissimo, che vanta origini talmente lontane da non poterne attribuire una genesi certa. È conosciuto in molte varianti in tutta Italia, e in Piemonte si produce principalmente nelle zone di Asti e di Alba.

Nel panorama dei dolci piemontesi si distingue soprattutto per la tecnica produttiva: infatti non si tratta di un prodotto da forno, bensì di una miscela cotta di zucchero, miele e bianco d'uovo, che ingloba una grande quantità di frutta secca.

Il *torrone di nocciole* piemontese, naturalmente, ha la peculiarità di essere prodotto con le nocciole.

Si presenta come una massa compatta, biancastra, con in grande evidenza le nocciole, incastonate nella dolce matrice zuccherina. È venduto a blocchi a volte anche molto grandi, oppure in barre rettangolari racchiuse da una sottile ostia.

Abbastanza recentemente, rispetto alla storia secolare del *torrone di nocciole*, si produce in una versione cosiddetta "morbida", che si distingue da quella "friabile" più classica.

Le esigenze del mercato ce lo fanno comparire in una miriade di versioni e varietà, a volte ricoperto di cioccolato, a volte con frutta candita, e con diverse varietà di frutta secca, tra cui mandorle e pistacchi. Certo è che, al di là delle ovvie differenziazioni delle proposte che animano il brillante mercato delle pasticcerie, il *torrone di nocciole* vede tra i suoi ingredienti solo miele, zucchero e glucosio, nocciole, albume. Per l'aromatizzazione si usa la vaniglia, mentre le ostie hanno uno scopo funzionale più che decorativo.

Il tipo "friabile" e il tipo "morbido" si differenziano, oltre che per leggere differenze di composizione, soprattutto per la durata della cottura, che porta il secondo ad avere una maggior quantità di acqua.

Il *torrone di Asti*, in particolare, si presenta solo nella varietà "friabile", e non è mai ricoperto.

Il consumo del *torrone di nocciole* è tipicamente come dolce di fine pasto, soprattutto durante i grandi convivii delle feste invernali, ma può costituire un dolce interludio o una ricca merenda.

Così come gli amaretti, i savoiardi ed altri dolci antichi, il *torrone di nocciole* è usato come base in alcune preparazioni alimentari come gelati, torte e creme; naturalmente dopo essere stato ridotto in pezzi o in polvere.

Infatti il *torrone di nocciole* mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del miele, di solito della varietà "millefiori".

Mantiene soprattutto i profumi e le fragranze caratteristiche dell'inconfondibile "Tonda Gentile Trilobata". Questa varietà di nocciola è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per il gusto e l'aroma eccellenti dopo tostatura e anche per la sua buona conservabilità.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: dura, traslucida alla frattura, sbriciolabile in pezzi irregolari, pasta bianco-avorio con inclusione di nocciole.

Odore: di fiori e di nocciola tostata.

Sapore: complesso, sempre dolce, lungo di nocciole e delicato di miele.

Dimensioni: blocchi o barre di varie dimensioni, anche in formato piccolo e incartato come una caramella in formato monodose da pochi grammi.

Metodiche di lavorazione

Le nocciole si tostano in un apparecchio detto "tostino" dopo essere state sgusciate.

Nel frattempo si cuociono nella "torroniera", una caldaia riscaldata a vapore, miele, zucchero e sciroppo di glucosio.

Dapprima l'agitazione è veloce, per permettere l'inglobamento d'aria e un aumento di volume, poi la velocità diminuisce. La cottura è sempre molto lenta, almeno 6 ore, e quando si raggiungono la struttura e la consistenza volute si aggiunge l'albume, dopo un'ulteriore impasto si aggiungono le nocciole calde di tostatura; questo perché uno sbalzo di temperatura dato dalle nocciole fredde potrebbe compromettere la struttura finale del prodotto.

Il *torrone di nocciole* caldo viene poi rovesciato sui banchi da lavoro e porzionato nelle cassette di legno precedentemente rivestite di ostia. Gli operatori pressano e tirano manualmente il torrone nelle cassette e questo permette al *torrone di nocciole* di rimanere friabile per via delle bolle d'aria inglobate, la lavorazione manuale garantisce che le nocciole rimangano pressoché integre.

Seguono le operazioni di taglio e confezionamento.

Il confezionamento è fatto in genere in cellophane trasparente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *torrone di nocciole* si produce ad Asti e nelle zone limitrofe, dove prende il nome di Torrone d'Asti. Si produce poi nell'area albese delle Langhe e del Roero (CN), ma anche in numerosi opifici disseminati in tutto il Piemonte.

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

Per la produzione del *torrone di nocciole* si utilizzano attrezzature specifiche: tostino, torroniera e taglierina.

Particolare rilevanza ha l'impiego di materie prime di elevata qualità, come il miele e le nocciole di cui si è già parlato.

Per l'incarto del *torrone di nocciole* si usa di solito una confezione di cellophane trasparente, che permette di vedere il prodotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è di solito dedicato alla produzione specifica di *torrone di nocciole*, così come le attrezzature.

Non è necessaria alcuna stagionatura e il prodotto si conserva molto a lungo, anche 18 mesi o più, tenendo conto che teme il calore e l'umidità.

I locali sono in regola con le norme igienico sanitarie vigenti.

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'anonimo autore del "*confetturiere piemontese*", nel 1790, già cita la produzione del "turon".

Ma la presenza in Piemonte del torrone pare ben più arcaica.

Nella *Historia Naturalis*, Plinio il Vecchio cita un dolce fatto dai Taurini, la popolazione che abitava anticamente il Piemonte, e chiamato "aquicelus": "*in melle decoctos nucleos (pineos) Taurini aquicelos vocant*". Possiamo considerarlo l'antenato del torrone, fatto con i pinoli ed il miele.

Nell'astigiano il torrone venne introdotto nella prima metà del '400 dai cuochi della famiglia Visconti, nobili milanesi, signori di Asti, che intrattenevano rapporti commerciali con i banchieri delle case astigiane.

Nei primi testi piemontesi di cucina troviamo descritta la preparazione del torrone con mandorle, come ad esempio nel *Trattato di cucina* del Vialardi, lo stesso poi descrive la preparazione del "torrone d'alba", fatto con mandorle o "avellane".

Giuseppe Ciocca, nel suo "*confetturiere e pasticcere moderno*" del 1907, descrive in un ampio capitolo la

preparazione del torrone, praticamente così come ancora viene eseguita dai pasticceri piemontesi.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa, Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA AMARA DELLA VALLERA

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

Caratteristiche

La "Vallera" è una piccola frazione del comune di Caraglio, paese vicino a Cuneo. La *Torta Amara della Vallera* è un prodotto da forno a pasta non lievitata, compatta, friabile e sufficientemente morbida. Si contraddistingue per il notevole gusto amarognolo dovuto alla presenza dei gherigli di pesca o mandorle amare o armelline.

Si tratta di una torta con ingredienti semplici, che racchiude però antiche sapienze. La storia ormai lontana di quando in Piemonte si usava conferire gusto amaro in cucina, utilizzando il seme contenuto nel nocciolo delle pesche, soprattutto le "pesche di vigna".

Quasi tutti i Valleresi possedevano, e molti possiedono ancora, oggi terreni vitati oltre il torrente Grana, la zona più soleggiata della valle a ridosso di una piccola altura. Quasi tutti i filari di queste vigne erano delimitati, da entrambi i lati, da una pianta di pesche di una varietà ormai quasi irreperibile, appunto le "pesche delle vigne". Erano questi frutti piuttosto piccoli, a pasta bianca - rosata, di un gusto inconfondibile, acerbo e forte. Da questa abbondanza di prodotto nascevano in estate le tipiche "pesche ripiene" e, per non sprecare nulla, nacque l'uso dei gherigli per la produzione della *Torta Amara della Vallera*.

Gli altri ingredienti della *Torta Amara della Vallera* sono quelli che sono sempre stati presenti nelle madie delle case di campagna: farina, zucchero, uova, burro, mandorle dolci o nocciole. Al posto dei gherigli di pesca si possono utilizzare mandorle amare o armelline; in alcune ricette si possono trovare scorza di limone e latte.

La sua preparazione è prevalentemente casalinga, ma alcune panetterie la preparano regolarmente, così come è normalmente proposta dai ristoranti locali.

Si presenta come una classica torta, da servire a fette come dolce di fine pasto, possibilmente accompagnata da uno zabajone o da un bicchiere di moscato o di passito, ma ancor meglio con una marsala.

Tutti gli abitanti della frazione si ritrovano alla festa del paese nel mese di agosto, un avvenimento molto frequentato, e ognuno prepara la torta secondo la ricetta di famiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, soda, friabile.

Odore: predominante di amaretto e vago di limone.

Colore: dorato-bruno.

Sapore: complesso e armonico, poco dolce, sapore amaro netto e permanente.

Dimensioni: torte rotonde di circa un chilogrammo. Spessore circa 2 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione della *Torta Amara della Vallera* si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti: farina, zucchero, uova, burro, mandorle dolci o nocciole, gherigli di pesca o mandorle amare o armelline; Si possono utilizzare in aggiunta: scorza di limone e latte. Non sono previsti agenti lievitanti.

Una ricetta indicativa è la seguente:

Ingredienti: 300 g farina, 200 g zucchero, 200 g burro, 2 tuorli, 75 g mandorle amare, 75 g mandorle dolci, scorza limone grattugiata.

Gli ingredienti devono essere impastati senza però lavorare a lungo la pasta, dopodiché si distende l'impasto in una teglia imburata.

La cottura dura circa 25 minuti a 180°. Deve seguire un capovolgimento del prodotto dopo alcuni minuti di raffreddamento. Al termine del raffreddamento, poi, la torta deve riposare avvolta da panni umidi per almeno 12 ore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Torta Amara della Vallera* è prodotta nella frazione Vallera di Caraglio, vicino a Cuneo.

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

Per la produzione della *Torta Amara della Vallera* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta.

La varietà di nocciola utilizzata originariamente non era la Tonda Gentile Trilobata, praticamente la più conosciuta e coltivata oggi, bensì nocciole ovali prodotte in zona, con il guscio marrone scuro e usate secche, ma non tostate. A questo ingrediente pressoché scomparso, con il passare del tempo sono state sostituite le mandorle dolci, soluzione più costosa ma senz'altro di qualità superiore. Non si dimentichi che il paese di Caraglio è sempre stato un paese molto evoluto nel piccolo commercio, e la reperibilità di prodotti del comparto alimentare è stata garantita da diverse drogherie storiche che proponevano prodotti di alto livello. Inoltre, accreditate fonti storiche ci tramandano che nella zona del marchesato di Saluzzo fosse obbligo coltivare determinati tipi di piante, tra cui il mandorlo.

Anche se, in genere, la torta viene cotta in una tortiera, la pasta della *Torta Amara della Vallera* era talmente solida che era possibile cuocerla su un piano senza bordi e tirarla con il matterello. Si usavano comunque contenitori molto bassi che presentavano una base leggermente ondulata con lo scopo di conferire alla torta un aspetto più gradevole.

Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.

Dopo essere stata cotta questa torta tende a diventare secca e difficile da tagliare perché troppo friabile. Un tempo, nelle case, si dedicava alla conservazione degli alimenti un locale al piano terreno, che fungeva da ripostiglio-dispensa. Questo locale, di solito, era ubicato a nord in corrispondenza nella zona più fredda della casa, e aveva il compito di sostituire la moderna cella frigorifera. Si trattava di locali anche piuttosto umidi, quindi, il posto ideale per conservare la torta il più possibile morbida.

Un altro piccolo accorgimento per la conservazione era la carta da zucchero, molto assorbente; la notevole quantità di burro presente nella torta veniva assorbita dalla carta, rendendola unta e creando una pellicola che funzionava da barriera nei confronti dell'aria esterna, mantenendo una certa morbidezza.

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

Questa antica torta, tipica del comune di Caraglio, o meglio, della frazione Vallera, è nata come dolce povero, tendenzialmente prodotto per la ricorrenza di S. Donato e si è via via arricchito di ingredienti più ricercati, fino alla attuale formulazione, che si basa sempre su un equilibrio tra il dolce e l'amaro.

La cottura avveniva nel forno comune. Prima si faceva il pane poi, nel periodo che coincideva con la festa, si cuocevano le pesche e le cipolle ripiene, poi la torta e, infine, l'*ula*, minestra che era lasciata nel forno anche fino al giorno dopo, per sfruttare al massimo il calore residuo. La torta, comunque, spesso si cuoceva anche in casa nel forno del classico "*putage*" la cucina economica a legna, che in tutte le famiglie era acceso tutti i giorni l'anno per scaldare e per cucinare.

La ricetta della torta è ancora patrimonio segreto di ogni famiglia della frazione. Solo in occasione dei festeggiamenti agostani questa torta esce dalle case e viene proposta agli ospiti della festa del paese. La memoria degli abitanti del luogo vede questo dolce come un obbligo assoluto della ricorrenza, ed è

tenacemente radicato nella tradizione paesana.

Negli anni sono stati fatti molti tentativi di raggiungere la ricetta ideale, con concorsi ed esibizioni a volte con contenuti tecnici notevoli e alla presenza di professionisti del gusto di chiara fama. Naturalmente questo tentativo è solo una occasione per rinnovare continuamente il legame tra la *Torta Amara della Vallera* e la popolazione, quasi un amore di lunga data.

Una documentazione attestante l'origine della *Torta Amara della Vallera* non è stata trovata, ma numerose sono le testimonianze che confermano la presenza della stessa sul territorio. La storia della sua origine si perde quindi nella memoria degli abitanti della Vallera, che tuttora preparano questa torta nelle occasioni conviviali.

Bibliografia

·E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994.

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DEL BUSCAJET

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

Caratteristiche

Si tratta di una torta di latte e semolino, cotta in forno e servita normalmente a fette.

La ricetta della *torta del buscajet* è sempre stata tenuta segreta dalla cuoche di Gaglianico, che come consuetudine di tempi neppur troppo remoti, portavano nel forno locale le torte a cuocere. Poiché le torte che uscivano dal forno avevano tutte lo stesso aspetto, le massaie, per distinguerle, usavano infilare sulla propria torta un bastoncino di legno, in genere un frammento di rametto di salice, detto appunto "buscajet". In questo modo ogni torta era più facilmente riconoscibile quando si andava a ritirarla ormai cotta.

Il problema non era così banale, poiché anche i recipienti di cottura erano tutti uguali, trattandosi di terracotta di Ronco Biellese

Questo piccolo accorgimento ha dato il nome a questo dolce, originale e gustoso.

La *torta del buscajet* è di forma tonda, abbastanza spessa, di colore dorato scurito dalla presenza degli amaretti

Si presenta come una classica torta, da servire a fette come dolce di fine pasto o come gustosa merenda.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: compatta, soda.

Odore: predominante di amaretto e vago di limone.

Colore: chiaro, dorato.

Sapore: complesso, poco dolce, spunto tenue di limone, prosegue con sapore di amaretto e permane a lungo il gusto di semolino e uva passa.

Dimensioni: torte rotonde di circa un chilogrammo. Spessore circa 3-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti necessari per la sua preparazione sono: 1 litro di latte, 100 g di zucchero, 180 g di semolino, 50 g di burro, 50 g di uvetta, 50 g di amaretti sbriciolati, 3 uova, la buccia di un limone grattugiato.

Si prepara la base portando il latte al bollore e aggiungendo a pioggia il semolino; si cuoce rimestando per almeno 10 minuti. Tolto dal fuoco si aggiungono tutti gli altri ingredienti meno le uova, che saranno amalgamate al composto dopo opportuno raffreddamento.

L'uvetta dovrebbe essere ammolata nel vino bianco e strizzata prima di incorporarla nella massa. Le uova si incorporano mettendo prima i tuorli, e poi gli albumi montati a neve ferma.

La massa si versa in una tortiera di terracotta imburata e spolverata di biscotti sbriciolati finemente.

La cottura si compie in 30 minuti in forno a 180 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta del buscajet* viene prodotta su richiesta da alcune pasticcerie del biellese. In origine, era un prodotto dolciario tipico di Gaglianico (BI).

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

Per la produzione della *torta del buscajet* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, pentolame,

tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta, Nei locali di produzione commerciale i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge. Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa. La torta non si conserva più di una settimana, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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

Questa antica torta, tipica del comune di Gaglianico, è nata come dolce povero, e si è via via arricchito di ingredienti più ricercati, fino alla attuale formulazione, che si basa sempre su latte e semolino.

La ricetta della torta è stata, per parecchio tempo, tenuta rigorosamente segreta dalle cuoche di Gaglianico.

Come già evidenziato, porta questo nome perché, dopo essere stata preparata e prima di essere portata a cuocere nel forno del panettiere, si infilava, sulla sua superficie, un rametto (boscajet) personale, in modo da poterla, poi, distinguere e riconoscere quando, ormai cotta, la si andava a ritirare.

Una documentazione attestante l'origine della *torta del buscajet* non è stata trovata, ma numerose sono le testimonianze che attestano la presenza della stessa sul territorio. La storia della sua origine si perde quindi nella memoria degli abitanti di Gaglianico, che tuttora preparano questa torta nelle occasioni conviviali.

Bibliografia

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI CASTAGNE

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

Caratteristiche

La *torta di Castagne* è un dolce dell'antica tradizione campagnola, e naturalmente più diffuso dove la cura dei boschi ha permesso di raccogliere in abbondanza questo straordinario frutto, da sempre considerato in Piemonte come la riserva d'emergenza per i periodi di crisi.

Le castagne, fresche d'autunno o secche d'inverno, sono sempre state un alimento importante.

La loro versatilità culinaria è veramente notevole, e la *torta di Castagne* è una delle varianti culinarie più prelibate. Si prepara in varie zone del Piemonte, è più diffusa nel sud della regione e particolarmente famosa è quella di Pontestura (AL).

In questa torta possiamo trovare molti ingredienti diversi, tra cui uova, burro, amaretti, cacao o altri frutti come mele o pere. Si aromatizza con arancia, limone, rhum, marsala o noce moscata.

L'ingrediente principale è però sempre la farina di castagne, ottenuta tritando le castagne fresche bollite o usata come farina vera e propria ottenuta dalle castagne secche.

Le diverse ricette sono patrimonio di ogni massaia e di ogni pasticcere, ma la torta ha caratteristiche facilmente riconoscibili: è marrone, friabile e asciutta; infatti si consuma quasi sempre accompagnata da zabajone o panna montata.

La preparazione casalinga è molto diffusa, ma si trova in vendita in alcune panetterie e pasticcerie.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: omogenea, finemente alveolata, soffice, morbida e friabile; asciutta.

Odore: predominante di castagne.

Colore: marrone più o meno chiaro, omogeneo.

Sapore: complesso, poco dolce, allappante tipico delle castagne.

Dimensioni: torte rotonde di varia pezzatura, da 300 g a 1 kg. Scalzo 2-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione della *torta di Castagne* bisogna tenere presente che è possibile usare sia le castagne secche ridotte in farina che le castagne fresche, che si avrà cura di lessare e trasformare in purea.

Le seguenti indicazioni sono quelle che permettono di fare una torta poco elaborata, con la presenza di mele, tipica della zona di Pontestura, nel basso Monferrato.

Si usa farina di castagne secche, amaretti, rhum o marsala, zucchero, burro e uova. Le aromatizzazioni si possono fare con limone o arancia, ma sarebbe opportuno rendere il tutto amarognolo con il seme del nocciolo delle pesche o con olio essenziale di mandorle.

Si può unire un po' di farina bianca, e i bianchi delle uova andrebbero montati a parte e aggiunti all'impasto. È anche possibile rendere più soffice la torta con l'aggiunta di una bustina di lievito.

Gli amaretti sono macerati nel marsala e volendo si può usare un cucchiaino di cacao. Dopo aver amalgamato il tutto si deve lasciare riposare a lungo, anche 24 ore. Si mette l'impasto nella tortiera e si cuoce in forno a 170°C per 1 ora e mezza; si lascia raffreddare nella tortiera coperta con un canovaccio per un giorno, dopodiché si può servire.

La *torta di Castagne* si può decorare con biscotti o amaretti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta di Castagne* si produce in tutto il Piemonte, ma è particolarmente diffusa in Monferrato. È molto

nota quella del comune di Pontestura (AL).

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

Per la produzione della *torta di Castagne* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta o una tortiera di alluminio.

Nei locali di produzione commerciale i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.

Questa torta tende a diventare asciutta, per cui è meglio consumarla entro pochi giorni dalla produzione.

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

Questa torta si preparava principalmente per Pasqua, oppure per Natale, ma tuttora non ha una stagionalità ben definita.

La sua presenza nei ricettari data da almeno l'inizio del secolo, ma la tradizione orale testimonia della *torta di Castagne* da un periodo molto più vecchio, e potremmo dire che sia nata con le castagne stesse.

Ricordiamo che con le castagne, anticamente, in assenza di grano si preparava pane di necessità.

Nel comune di Pontestura (AL), i primi riferimenti alla produzione di questo dolce risalgono al 1800 quando, per la festività della Pasqua, oltre ai fornai anche le famiglie preparavano queste torte, che erano cotte nei forni, allora, a legna. Ora rimane un solo fornaio, e le famiglie dispongono del proprio forno, mantenendo però viva la tradizione della preparazione della torta.

Non esiste una ricetta originale, poiché la produzione casalinga, con i suoi mille trucchi e segreti, rende impossibile una codifica univoca.

I ricettari antichi non riportano una vera e propria ricetta della *torta di Castagne*, forse perché considerata un dolce povero e non degno di figurare sulle tavole borghesi del tempo.

Bibliografia

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994

Luciano Gibelli, *Dnans ch'a fàssa neuit - oggetti e cose del passato raccolte per non dimenticare*, Priuli&Verluccha Editori, Ivrea, 1999

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Ed. Ass. Vignaioli Piemontesi, Cuneo, 2000.

Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. Il Punto, Torino, 2010

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA MATSAFAM

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

Caratteristiche

È una delle tante torte che costituiscono il variegato mondo delle torte di pane. In questo caso si tratta di una torta molto "sostanziosa", e per questo si definisce "ammazzafame": *matsafam*, appunto.

La *torta matsafam* è di forma tonda, dalla consistenza non omogenea e grossolana e, a differenza delle altre torte di pane, non vede gli ingredienti mescolati, bensì sovrapposti a strati.

Normalmente, oltre al pane ammorbidito nel latte, si usano pere o pesche a fette. Nel caso si usino pere è consigliabile aromatizzare con cannella o garofano la torta, per aumentarne il profumo.

È un dolce povero, facile da realizzare, la cui bontà dipende principalmente dalle materie prime utilizzate. Diversamente dalle altre torte di pane è consigliabile consumarla fredda, come merenda o come dolce di fine pasto. È possibile trovarla tutto l'anno, ma dati gli ingredienti è più logico ricercarla nella stagione delle pere o delle pesche.

Le ricette originali parlano dell'uso delle pesche "di vigna", ormai introvabili, provenienti da peschi che era uso impiantare nei vigneti; i peschi da vigna, nati da seme, hanno aspetto rigoglioso, e producono frutti piccoli, poco dolci ma molto profumati e aromatici, che si staccano bene dal nocciolo.

Le caratteristiche organolettiche dipendono in gran parte dagli ingredienti utilizzati, e possono variare notevolmente.

Metodiche di lavorazione

La *torta matsafam* si produce nel seguente modo: si imburra una tortiera spolverandola di pangrattato. Nel frattempo si immergono le fette di pane raffermo nel latte zuccherato; successivamente si dispongono le fette di pane sul fondo e sui bordi della teglia e si ricoprono con le fette di pesche "da vigna", precedentemente fritte nel burro oppure con delle pere fritte. L'aroma della pesca selvatica è particolarmente intenso e non richiede, pertanto, l'aggiunta di spezie; cosa che è invece consigliabile con le pere, che vanno aromatizzate con cannella e garofano a piacere.

Si ricopre quindi di un altro strato di fette di pane e poi un altro di pesche o di pere fritte; si spolvera la torta con zucchero e si aggiunge qualche ricciolo di burro.

Il dolce si mette a cuocere in forno fino a che sulla superficie non si formi una crosta dorata, a una temperatura di 180 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta matsafam* è prodotta su tutto il territorio della provincia di Biella.

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

Per la produzione della *torta matsafam* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, pentolame, tortiere, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa. La torta non si conserva più di una settimana, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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 delle torte di pane è sicuramente antichissima, per lo meno antica quanto il pane.

Nella zona di Biella, queste torte potevano essere prodotte dai pastori, con gli ultimi tozzi di pane raffermo, prima del ritorno a valle.

La *torta matsafam* appartiene all'antica tradizione culinaria biellese, e la ricetta si tramanda di generazione in generazione.

In pasticceria, tale dolce è più noto come una variante a base di pane della tradizionale "charlotte".

Bibliografia:

G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

AAVV, *pane e pizza*, Touring editore, Milano, 2004

AAVV, *l'Italia Dei Dolci*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA MONFERRINA

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

Caratteristiche

La *Torta Monferrina* è una torta di colore scuro per via della presenza del cacao. Si tratta di una torta preparata generalmente con le mele, ma può essere preparata anche con le pesche o con le pere o zucca e mele. La particolarità è che la frutta o la zucca viene utilizzata già cotta e ridotta quasi a purea.

Si presenta come una torta compatta, non lievitata, da servire a pezzi come dolce di fine pasto o come merenda.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: umida e compatta.

Odore: predominante di cacao e amaretto, tenue di frutta cotta.

Colore: marrone molto scuro.

Sapore: complesso, dolce, intenso sapore di amaretto e cacao.

Dimensioni: torte di varia misura (sia tonda che rettangolare), da mezzo a un chilogrammo. Spessore circa 3-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione generalmente sono necessari i seguenti ingredienti: 1 kg di mele o pere o pesche o mele e zucca, 0,5 hg di cacao in polvere, 100/150 g di zucchero, 2 uova, 250/300 g di amaretti, 4-5 cucchiaini di Marsala, un pizzico di sale e alcuni riccioli di burro da disporre sulla torta prima della cottura.

La frutta deve essere sbucciata e tagliata a pezzettini, poi messa a cuocere in un tegame largo finché l'acqua in essa contenuta non risulterà assorbita. Qualora la frutta non fosse disfatta, si passa al passaverdura e si aggiungono gli amaretti sbriciolati e tutti gli altri ingredienti. Dopo aver ben mescolato si versa l'impasto nella tortiera imburrata e si aggiungono i fiocchetti di burro.

Si inforna in forno già caldo a 180 °C per non meno di un'ora. La torta risulta cotta quando inizia a staccarsi leggermente dai bordi della teglia, in superficie si forma una gradevole crosticina screpolata e infilandovi uno stecchino questo ne esce pulito.

Il recipiente di cottura dovrebbe essere di terracotta smaltata (sietta).

In alcune zone del Monferrato, oltre agli amaretti, nell'impasto si aggiungono anche alcune nocciole tritate.

Ad Arignano, per esempio, questa torta si prepara esclusivamente con le mele e un tempo, le nocciole erano sostituite con la "*mandura o mandula*", la mandorla contenuta del nocciolo delle pesche, che venivano conservate ed essiccate appositamente per la preparazione di questa torta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È prodotta in tutto il Monferrato astigiano, in alcuni comuni della collina torinese e del Roero ai confini con il Monferrato astigiano.

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

Per la cottura si usa una teglia in terracotta, ma si può produrre anche in teglie di alluminio, i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione non necessitano di alcuna specifica particolare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La torta si consuma fresca, al massimo si conserva per pochi giorni, e in questo caso si deve conservare in un luogo fresco e asciutto.

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

Un tempo la *Torta Monferrina* veniva cotta nei forni a legna comuni presenti nelle singole borgate, dopo aver cotto il pane. Nel capoluogo, invece, le massaie, la portavano a cuocere nei forni del panettiere dato che nelle case comuni, fino a un secolo fa, non esistevano forni da cucina.

In molti comuni monferrini, tra cui Arignano, la Torta Monferrina (realizzata esclusivamente con le mele) veniva preparata per la Festa del Santo Patrono. Le ricette vengono tramandate di generazione in generazione con qualche piccola variante secondo le zone e le abitudini familiari.

Attualmente, ad Arignano, esiste una "associazione delle donne rurali", che si occupa di tramandare le tradizioni del luogo e di preparare la torta in occasione delle feste.

Bibliografia

AA.VV. *I Prodotti Tipici della Provincia di Torino - Censimento e Ricerca Storica delle Produzioni Tipiche Agroalimentari nella Provincia Di Torino*, Fed. Prov. Coltivatori Diretti Torino – 2000

S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIAA del Piemonte

G. Goria, *La cucina del Piemonte*, Franco Muzzio Editore, Padova 1990

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI NOCCIOLE

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

Caratteristiche

La <i>torta di Nocciole</i> è un dolce campagnolo, con origini langarole. La coltivazione della nocciola nei territori vitati della provincia di Cuneo fu proposta negli anni in cui la peronospora falciò le viti; erano gli anni 1879-1881. Le nocciole di Langa sono classificate tra le migliori nocciole al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, che sono esaltate dalla tostatura, e per l'alta resa produttiva. La coltivazione è tuttora fiorente e occupa un posto importantissimo tra le colture del Piemonte; anche se forse non sarebbe così se la nocciola non fosse stata "scoperta" dai pasticceri torinesi che, in seguito al blocco all'importazione del cacao imposto da Napoleone, cominciarono a miscelarlo con le nocciole autoctone. L'epicentro della coltivazione è l'alta Langa, anche se ora si è estesa alle province di Asti e Alessandria. La <i>torta di Nocciole</i> si presenta con l'inconfondibile profumo delle nocciole tostate, ma le ricette sono molto varie, e alcune prevedono l'uso di cacao o di farina bianca, che a detta dei puristi non dovrebbero comparire. Le ricette sono gelosamente custodite da massaie e pasticceri, ma la torta ha caratteristiche facilmente riconoscibili: è color nocciola, friabile e asciutta, infatti si consuma quasi sempre accompagnata da uno zabajone o una crema leggera. È consuetudine associarla ad un bicchiere di moscato o ad un passito. È presente nei menù di moltissimi ristoranti che praticano la cucina del territorio, ma i confini dell'alta Langa sono ormai stati superati e questa torta si può trovare in tutto il Piemonte.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

<i>Consistenza:</i> omogenea, finemente alveolata, soffice, morbida e friabile; asciutta.

<i>Odore:</i> predominante di nocciole.

<i>Colore:</i> ocra scuro, omogeneo.

<i>Sapore:</i> complesso, poco dolce, variabile con il grado di tostatura della nocciola.

<i>Dimensioni:</i> torte rotonde di varia pezzatura, da 300 g a 1 kg. Scalzo 2-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione della <i>torta di Nocciole</i> bisogna tenere presente che esistono almeno due versioni, quella con farina e quella senza. Questa distinzione è molto importante, poiché la ricetta più semplice di questa torta vede solo la presenza di nocciole, zucchero e uova. Nel corso del tempo sono stati introdotti altri ingredienti, quali il burro, il cacao e la farina o la fecola. Non si escludono aromatizzazioni con piccole quantità di liquore o addirittura con buccia di limone. È possibile quindi trovare moltissime ricette, e tutte altrettanto valide.

Riportiamo qui una ricetta, che tiene conto dell'evolversi dei tempi, e che ammicca quindi a una ingredientistica più elaborata, ma sempre con un certo rispetto delle tradizioni produttive dell'alta Langa, dove il prodotto è più legato al territorio: 150 g di nocciole Piemonte tostate e ridotte a farina, 150 g di zucchero, 30 g di burro, 3 uova, 1 cucchiaino raso di cacao amaro, 1 bustina di lievito.

Preparare la farina di nocciole tostate tritandole insieme a metà dello zucchero. Sbattere i rossi delle uova con l'altra metà dello zucchero, aggiungere il burro ammorbidito o fuso. Montare i bianchi a neve ferma.

Unire la farina zuccherata di nocciole con i rossi sbattuti, amalgamare, aggiungere nell'ordine il cacao, il lievito e i bianchi montati. L'uso del lievito può essere evitato, se si dispone di buona tecnica per montare i bianchi e amalgamarli al resto dell'impasto.

Rovesciare in tortiera imburrata e cuocere in forno caldo a 170 °C per 30-40 minuti. certe ricette prevedono l'uso di una parte di nocciole tostate e di una parte di nocciole "crude".
La *torta di Nocciole* si può decorare prima della cottura con granella di nocciole, o dopo cottura con zucchero a velo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta di Nocciole* è prodotta nelle Langhe, soprattutto in Alta Langa, dove la coltivazione del nocciolo è molto diffusa. È considerata il dolce tradizionale di Cortemilia (CN)

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

Per la produzione della *torta di Nocciole* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta o una tortiera di alluminio.

La varietà di nocciola utilizzata deve essere la Tonda Gentile Trilobata.

Nei locali di produzione commerciale i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.

Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. È frequente trovare le torte confezionate in film plastico.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.

Dopo essere stata cotta questa torta tende a diventare asciutta. Dopo poco tempo il processo si arresta e la *torta di Nocciole* si mantiene inalterata per almeno un mese.

La presenza di nocciole facilita l'ammuffimento, che può essere evitato se la torta è conservata in ambiente fresco, aerato e asciutto.

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

Questa torta, certamente nata nelle Langhe, era un tempo prodotta per utilizzare l'eccedenza di nocciole alla fine della stagione. Si preparava principalmente in autunno ed inverno, senza peraltro avere una stagionalità ben definita.

La sua presenza nei ricettari data da almeno l'inizio del secolo, ma pare che la tradizione orale sia più generosa sulla presenza della *torta di Nocciole* nel sud del Piemonte.

Sulla ricetta originale si discute da sempre, soprattutto sulla presenza di farina nell'impasto.

Praticamente ogni vallata, ogni paese e ogni famiglia hanno una variante che la rende la "migliore".

Bibliografia

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960

E. Schena - A. Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991

Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

M. Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Antepima, 2004

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. Il Punto, Torino, 2010

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA PALPITON****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

La *torta palpiton* è di forma tonda, sottile, di colore scuro per la presenza di cioccolato, e dalla consistenza non omogenea e grossolana.

Questo dolce dall'aspetto rustico si lega ai festeggiamenti dei santi patroni nell'area biellese, anche se ora si prepara tutto l'anno.

Si presenta come una classica torta di pane, da servire a fette come dolce di fine pasto.

Il gusto è complesso ed elaborato, e gli ingredienti sono molto caratteristici, trovando tra questi, principalmente, le pere estive delle campagne biellesi che, secondo tradizione, devono essere cotte nel caramello prima della preparazione dell'impasto.

È caratterizzata dalla presenza di pane raffermo, che ne rappresenta l'aspetto "povero", e di cacao, mandorle, uvetta, uova e scorza di limone. Notevole la presenza di una piccola quantità di liquore, di solito fernet. Si noti l'assenza di farina, sostituita dal pane, e la mancanza di lievito.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: umida e compatta, senza alveolatura, struttura disomogenea.

Odore: predominante di amaretto, poi di cioccolato e infine limone.

Colore: molto scuro, tra il cacao ed il caramello.

Sapore: complesso, poco dolce, spunto tenue di limone, prosegue con intenso sapore di amaretto e cacao.

Retrogusto lungo di frutta secca e leggermente amaro.

Dimensioni: tortine rotonde di varia misura, da circa 300 fino a 500 g. Spessore circa 2 cm.

Metodiche di lavorazione

La torta, in genere prodotta nei laboratori di pasticceria locali, si può anche produrre in modo casalingo.

La *torta palpiton* è un dolce da forno ottenuto con i seguenti ingredienti: 2 kg pere, 100 g burro, 200 g zucchero, 200 g amaretti, la scorza di un limone, due pagnotte di pane raffermo inzuppate in acqua o latte, 100 g cacao in polvere, 5 uova, 100 g di uva sultanina lavata e asciugata, un bicchierino di fernet.

Le pere devono essere tagliate sottili, si cuociono in un tegame di terracotta in cui è stato fuso il burro con lo zucchero. Si aggiunge la scorza di un limone, tagliata a listarelle, ed un pizzico di sale. Le pere si cuociono così finché appaiono sode ed asciutte.

Al composto freddo si aggiunge il pane strizzato, gli amaretti sbriciolati, il cacao, la scorza di limone grattugiata ed il fernet. Si incorporano, infine, le uova e l'uva sultanina, ottenendo un impasto denso ed omogeneo.

L'impasto si deposita in teglia unta abbondantemente, o più classicamente in una "*basea*" di terracotta imburata e sulla massa si può aggiungere una noce di burro; si cuoce quindi in foro a circa 180 °C fino a quando il colore vira al bruno scuro.

Dopo la cottura si può ulteriormente spolverare la superficie con polvere di cacao amaro.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta palpiton* è prodotta in alcune pasticcerie del biellese. Soprattutto è considerato il dolce locale di dei comuni di Serra, di Zubiena e di Mongrando.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nelle pasticcerie per la produzione della *torta palpiton* si utilizzano le normali attrezzature di laboratorio: planetaria, tavoli, pentolame, forno.

Il confezionamento è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. La torta non si conserva più 15 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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 luogo d'origine della *torta palpiton* è ancora oggetto di discussione, essendo contesa tra Occhieppo e Mongrando, anche se sembra più probabile che la primogenitura sia attribuibile al secondo.

Di certo la ricetta risale al primo '800, quando viene descritta la torta prodotta nel mese di agosto in occasione delle feste patronali di alcuni paesi del biellese, in particolare, di Mongrando, di Curanuova per la festa dell'Assunzione e di Ceresane per il Carmine. La produzione nel mese di agosto spiega anche la presenza delle pere tra gli ingredienti, essendo queste di stagione; d'inverno, quando le pere non c'erano, si utilizzava la zucca unita a tutti gli ingredienti del *palpiton*, e si faceva la "*torta d'suca*".

L'uso del fernet è stato introdotto alla fine dell'800.

Nella guida turistica "*Biella e il Biellese*", di G. Fontanella, la *torta palpiton* è erroneamente indicata come originaria di Miagliano, dove, a causa di questo "dolce errore", dalla celebrazione del millennio, avvenuta nel 1971, è diventata il dolce tipico del paese e viene riproposto durante le sagre estive.

Ancora oggi, a ferragosto, esiste il concorso della "regina del Palpiton" in occasione della festa della Madonna Assunta di parrocchia S. Maria, con la presenza della tradizionale "torta del Palpiton".

Attualmente la torta ha perso la sua caratteristica di dolce di ricorrenza.

Bibliografia:

G. Fontanella, *Biella e il Biellese nel turismo e nell'industria*, Unione Industriale Biellese, Biella, 1969

G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

AAVV, *I Dolci delle Feste*, Touring editore, Milano, 2004

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI PANE

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

Caratteristiche

La *torta di pane* è di forma tonda, abbastanza spessa, in genere di colore scuro per la presenza di cacao, e dalla consistenza non del tutto omogenea per la presenza di ingredienti a pezzi.

Nel corso degli anni, da prodotto preparato dai pastori prima di scendere a valle dopo l'alpeggio, e quindi semplice torta di "avanzi", è stato trasformato dalla sapienza e la capacità di elaborazione di panettieri e massaie in un dolce ben codificato, anche se non mancano le varianti, a volte significative.

Questo dolce dall'aspetto rustico è un prodotto da forno a base di pane raffermo e latte. Si prepara prendendo il pane raffermo e lo si mette ad ammolare nel latte. Il mattino dopo lo si strizza, lo si riduce in poltiglia in una terrina e si mescola l'impasto con altri ingredienti che variano da zona a zona, secondo la tradizione locale.

Nella ricerca di una codifica delle varie ricette, possiamo dire che per preparare il prodotto in Valle Vigezzo e a Casale Corte Cerro non si usa il cacao, per preparare la *torta di pane* tipica della Val Formazza, si aggiungono uova, pinoli e frutta disidratata, quale mele, pere ed albicocche.

La *torta di pane* delle valli biellesi, che si produce in almeno tre modi diversi, può comprendere uova, burro fuso e uva sultanina; oppure si aggiungono uova, burro e noci o, ancora, amaretti, uova, pere, limone, *nèsciole dél pers* (i semi racchiusi nel nocciolo delle pesche) e burro.

Si presenta come una classica torta di pane, da servire a fette come dolce di fine pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: umida e compatta, senza alveolatura, struttura disomogenea.

Odore: predominante di cacao, tenue di limone.

Colore: molto scuro, tra il cacao ed il caramello.

Sapore: complesso, poco dolce, spunto tenue di limone, prosegue con intenso sapore di amaretto e cacao. Retrogusto lungo di frutta secca.

Dimensioni: torte rotonde di varia misura, da mezzo a un chilogrammo. Spessore circa 3-4 cm.

Metodiche di lavorazione

La ricetta qui presentata è quella tipica della zona del Cusio, ed è stata fornita dalla Scuola di Panificazione di Gravellona Toce.

Gli ingredienti sono: 1,5 l di latte, g 400 pane raffermo, g 400 zucchero, g 300 amaretti, g 300 cioccolato fondente, g 300 uva sultanina, g 90 maraschino, g 40 cacao amaro, g 20 armelline, 6 uova, la scorza di un limone grattugiata, un pizzico di sale e vaniglia.

La sera precedente l'impasto, mettere a bagno il pane nel latte e l'uva sultanina nell'acqua.

Il mattino successivo, strizzare bene il pane e schiacciarlo con le mani fino a ridurlo in poltiglia. Aggiungere le uova leggermente sbattute, lo zucchero semolato, gli amaretti sbriciolati, le armellime ridotte in polvere, il cacao setacciato, il cioccolato tagliato a pezzetti, l'uva sultanina ben strizzata, la scorza grattugiata di limone, il maraschino, il sale e la vanillina, quindi amalgamare bene tutti gli ingredienti. Ungere le tortiere con il burro, a piacere passare con del pane grattugiato, quindi versarvi l'impasto, mettere in superficie dei fiocchetti di burro e infornare alla temperatura di 230 °C per circa 60 minuti. È preferibile l'utilizzo di tortiere di terracotta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il dolce in oggetto si produce in Valle Antigorio Formazza, in Val Vigizzo e, in generale, in tutta la provincia del Verbano Cusio Ossola; è stata segnalata la produzione del prodotto in oggetto anche nelle vallate biellesi.

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

Per la cottura si usa una teglia in terracotta, ma si può produrre anche in teglie di alluminio, i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge. Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. L'incarto finale è manuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione, quando non è la cucina di casa, è un normale locale di panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti. La torta non si conserva più 10 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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 *torta di pane* è una torta che un tempo veniva confezionata per utilizzare il pane raffermo ed avere un dolce facile da preparare che cuocesse nei forni delle stufe a legna, senza quindi necessità di una cottura ad alte temperature. Si racconta che venisse preparata dai pastori qualche giorno prima di lasciare gli alpeggi e scendere a valle per l'inverno, utilizzando tutti i vecchi tozzi di pane raffermo e gli "avanzi" che erano rimasti in credenza.

Qualunque sia l'origine, sicuramente si tratta di una torta molto povera, con la quale veniva recuperato il pane vecchio, gli amaretti, il cacao e il liquore dolce sono aggiunte recenti. I gusti salienti erano dati da qualche mandorlo di pesca tritata e la buccia di un limone proveniente dalle immancabili piantine che in ogni casa davano qualche frutto.

Questo dolce non ha mai avuto una stagionalità definita, si preparava e si prepara durante tutto il corso dell'anno, così da permettere di aggiungere qualsiasi tipo di frutta.

A Castellengo, in provincia di Biella, questo dolce veniva tradizionalmente preparato in occasione della festa patronale di S. Pietro, e semplicemente chiamato "Castlench"; in quest'occasione le famiglie portavano la torta a cuocere presso i forni locali.

Una documentazione attestante l'origine di questa torta in questa zona non è stata trovata, ma numerosi sono i riferimenti alla *torta di pane* nella letteratura locale, che attestano la presenza della stessa sul territorio da secoli.

Bibliografia

C. Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigizzo*, Torino 1845

G. Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1835 – 1856

E. Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino 1878

G. De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigizzo*, Domodossola 1913

P. Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara, 1976

R. Di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Edizioni Comunità Montana Valle Ossola, Domodossola, 1985

G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

S. Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti & golosità*, UCCIAA del Piemonte

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA 'D RAVISCE

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

Caratteristiche

La *Torta 'd Ravisce* è una delle tante torte di pane, che in questo caso è caratterizzata dalla presenza delle foglie di rapa (ravisce); è di forma tonda, sottile, di colore dorato, dalla consistenza non omogenea e grossolana. Esiste sia nella versione dolce che quella salata, ma di certo la ricetta più originale è quella dolce, che qui viene descritta.

Questo dolce dall'aspetto rustico si lega tradizionalmente alla festa di S. Sulpizio, patrono di Borriana, in provincia di Biella.

Il legame con la festa patronale non è casuale, S. Sulpizio, infatti, cade la seconda domenica di ottobre, e in quel tempo le foglie delle rape sono ancora tenere perché premature. Negli altri periodi dell'anno questa torta non si prepara.

Si presenta come una classica torta di pane, da servire a fette come dolce di fine pasto o merenda.

Il gusto è complesso, particolare, e gli ingredienti sono molto rustici: foglie di rapa, pane raffermo ammorbidito nel latte, uova, zucchero, amaretti, e volendo uvetta e mandorle del nocciolo di pesca.

È caratterizzata dalla presenza di pane raffermo, che ne rappresenta l'aspetto "povero". In genere non si usa farina, se non un cucchiaino, per legare un impasto risultato troppo morbido.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: umida e compatta, senza alveolatura, struttura disomogenea.

Odore: di amaretti.

Colore: dorato.

Sapore: complesso, poco dolce, con spunto amaro.

Dimensioni: torte rotonde di varia misura, da circa 300 g fino a 1000 g. Spessore circa 2-3 cm.

Metodiche di lavorazione

La ricetta seguente è quella raccolta da Burat e Lozia nel loro libro citato.

La *Torta 'd Ravisce* è un dolce da forno ottenuto con i seguenti ingredienti: due manciate di foglie di rapa, giovani e tenere, ancora piccole, una pagnotta di pane raffermo inzuppato nel latte, due uova, 50 g di amaretti, 70 g di uva passa, 50 g di zucchero, un po' di sale e 25 g di lievito di birra. È possibile aggiungere due o tre mandorle ricavate dai noccioli delle pesche.

Si impastano gli ingredienti e si versano in una terrina larga. Prima di infornare si cosparge al torta di riccioli di burro. Si cuoce fino a formazione di una crosta dorata.

Le foglie di rapa devono essere tagliate fini, ed il pane ammorbidito nel latte deve prima essere strizzato.

Il burro non appartiene all'impasto ma si aggiunge prima della cottura.

Il forno dev'essere sui 180–200 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Torta 'd Ravisce* è prodotta a Borriana, in provincia di Biella.

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

Per la produzione della *Torta 'd Ravisce* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, pentolame, tortiere, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è la normale cucina di casa. La torta non si conserva più 10 giorni, avendo l'accortezza di conservarla in luogo fresco e asciutto.

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

Un tempo questa torta si preparava con pochissimi ingredienti, un uovo, un paio di amaretti, briciole di biscotti, poco zucchero un po' di latte scremato e l'*alvà* preparata dal panettiere, oltre naturalmente alle foglie di rapa. Si preparava e si cuoceva sotto la pietra del camino, in un buco quadrato che fungeva da forno, oppure si portava a cuocere nel forno del paese o in quelli delle frazioni; soprattutto la frazione Rivalta, dove ancora oggi si trova un forno funzionante.

Andata in disuso durante la prima guerra mondiale, è stata riproposta con il nome di "*torta 'd San Spisse*", ovvero torta di S. Sulpizio, del tutto simile alla *Torta Palpito* di Mongrando.

Le tradizioni orali, raccolte sul "*L'an-ca da fé (la casa del fuoco)*" di Burat e Lozia, portano come minimo all'inizio del 1800 come origine di questa torta, e non si scordi che la stessa versione di questa torta esiste anche come torta salata e speziata, prodotta con abbondante aglio, sempre nel comune di Borriana.

Bibliografia:

G. Burat, G. Lozia, *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989

B. R. Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

E. Nembri, *Borriana tra Storia e Ricordi*, Arti grafiche BCD, Genova, 2011

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità*, UCCIAA del Piemonte

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TUPUNIN

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

Caratteristiche

Il *Tupunin* è un tipo di pane particolare per pezzatura e produzione, comune tra i panettieri di Cuneo. Infatti è venduto nella pezzatura, ora comune ma un tempo molto meno, di 70-100 g ed è prodotto usando lievito madre. Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito madre in pasta e sale. Questo pane, il primo della zona di piccola pezzatura, nasce per l'esigenza di proporre sulle mense non più pane di grande formato (700-1000 g), bensì pagnotte che meglio si adattassero a famiglie che diventavano sempre meno numerose.

I fornai si adeguarono a questa nuova realtà sociale, ma non prepararono un impasto specifico e semplicemente tagliarono in modo diverso l'unico impasto che all'epoca facevano. Questa è la ragione per cui il *Tupunin* ha un particolare sapore ed al suo interno la mollica si presenta molto più compatta ed umida degli altri pani moderni di simile pezzatura, rimanendo perfettamente appetibile anche per più giorni.

Le pagnotte, di forma tondeggianti, per via del taglio longitudinale presentano due rigonfiamenti che ricordano due guance paffute. Di qui il nome *Tupunin* che in piemontese viene affettuosamente rivolto a quelle ragazze con le guance piene. La crosta è dorata e il sapore fragrante.

Ha una lievitazione molto lenta, perché viene preparato usando lievito madre, ovvero un pezzo di lievito della lavorazione del giorno precedente. Con la stessa procedura ottenuta per fare la pasta dei *Tupunin* si producono altre forme di pane, chiamate "*Topu*", "*I'Drunè*", la "*Grisà Lavà*": dipende soltanto dalla forma del taglio operato dal panettiere. Invece di essere tagliato a triangolo, il pastone viene tagliato a liste trasversali e diviso a metà per il primo, in tre per il secondo e nessun taglio per la "*Grisà lavà*".

Il *Tupunin* è una pagnotta ottima per preparare panini, la crosta è croccante e la mollica è scarsa, compatta e umida. Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura piccola e non regolare. Crosta croccante e friabile, di facile masticazione.

Odore: gradevolissimo di forno.

Colore: a seconda della cottura dorato più o meno scuro. Internamente bianco-avorio.

Sapore: caratteristico del pane di farina bianca, si deve sciogliere in bocca e risultare più dolce durante la masticazione.

Dimensioni: pagnotte spaccate in due, quasi composte da due unità, ben sfogate; si produce in pezzature da 70 a 150 g circa.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione dei *Tupunin* si usa una tecnica a lievitazione naturale con lievito "madre". È una lavorazione molto lenta, che porta alla formazione di moltissime sostanze profumate e gustose.

Lo schema di produzione, che può essere diverso da un panettiere all'altro, è il seguente:

Impasto della sera: 0,5 kg di "madre" (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) impastata con 2,5 kg di farina e kg 1,3 di acqua. Si lievita per 8 ore.

Primo rinfresco: la massa lievitata si impasta con kg 5 di farina e kg 2,5 di acqua. Si lievita per 3-4 ore

Secondo rinfresco: la massa lievitata si impasta nuovamente con 10 kg di farina e kg 5 di acqua; prima di impastare si toglie un pezzo di lievito madre che servirà per l'indomani a ripetere il procedimento. Si lievita per 3-4 ore.

Impasto finale: s impasta il lievito ottenuto con kg 17 di farina, kg 8 acqua, kg 0,6 circa di sale e 250 g di lievito di birra.

Per l'impasto finale il tempo di impasto sarà tra 20 e 30 minuti a seconda dell'impastatrice usata.

Piegatura e taglio: l'impasto viene lasciato riposare in due tempi, prima in massa nell'impastatrice, poi si divide l'intero impasto in blocchi da kg 10-12, Si possono a questo punto dare pieghe alla pasta, ricordando di incrociare il verso di piegatura e lasciando riposare tra una piegatura e l'altra. Questi "pastoni" sono stirati senza pressione in *panere* larghe 30 cm ed alte circa 5 cm per circa 20-25 minuti. Stiratura e cilindratura possono essere manuali o con l'uso della sfogliatrice.

Successivamente si va al taglio in piccoli triangoli ed immediatamente al forno facendo in modo che la punta superiore venga appoggiata sulla platea del forno.

Cottura: si deve infornare con il taglio rivolto verso l'alto affinché, nella cottura, il pane possa aprirsi come un fiore. Il forno sarà a 230-250 °C senza vapore e la durata della cottura 25-30 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Tupunin* sono prodotti in tutta la provincia di Cuneo.

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

Le materie prime sono solo farina, lievito, acqua e sale. Può essere impastato con ogni tipo di farina di grano tenero, dall'integrale alla 00. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, *panere*, sfogliatrice, ecc.

Il *Tupunin* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane deve essere consumato in giornata, ma per le caratteristiche del *tupunin*, che possiede una mollica compatta e notevole umidità per un pane di piccolo formato, la conservazione può protrarsi per 4-5 giorni.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI 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.

Non esistono riferimenti bibliografici diretti della nascita dei *tupunin*, che forse nacquero come capriccio di qualche nobile. La tradizione orale e la enorme diffusione e conoscenza ne certificano la presenza sul territorio da lungo tempo.

Già il dizionario piemontese dell'ottocento di Ponza S. Martino citava il *Tupunin*.

Il *Tupunin* è stato scelto come nome e come simbolo del bollettino di informazione dell'Associazione Panificatori della Provincia di Cuneo.

Bibliografia:

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: VIOLETTE CANDITE

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

Caratteristiche

Le *violette candite* sono costituite da fiori di viola imbevuti e ricoperti di zucchero. Hanno la forma e il colore del fiore, e sono usati, nella tradizione cuneese, come raffinata e preziosa decorazione dei vassoi di *marron glacés* nelle pasticcerie, o per offrire gli stessi marroni agli ospiti, a casa propria.

Derivano da una antica tradizione, forse araba, di candire i fiori, ma tale abitudine era legata all'uso dei fiori come spezie o a fini curativi.

Sono rari e piccoli gioielli dell'arte pasticceria, che trovano in Borgo S. Dalmazzo, a Cuneo, l'ultima espressione produttiva.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: delicata e vagamente croccante.

Odore: di viola.

Colore: dei fiori di viola usati. Zucchero cristallizzato sulla superficie.

Sapore: dolce, delicato di fiori, retrogusto lievemente amarognolo.

Dimensioni medie: come dei fiori di viola.

Metodiche di lavorazione

Tecnicamente non si tratta di una vera e propria canditura, ma di una cristallizzazione o *brillantatura*, in quanto i fiori così ottenuti sono ricoperti di una leggera crosta di cristalli di zucchero.

I fiori devono essere freschi e sani, i petali robusti, preferibilmente raccolti nelle prime ore del mattino, tagliando il gambo a circa un centimetro dal fiore. E' preferibile partire da fiori coltivati in campo aperto e non in serra, perché più consistenti.

I fiori ben asciutti sono trattati uno a uno con una soluzione di gomma arabica, questa operazione rende il petalo disteso e più adatto a ricevere lo zucchero. A questo punto i fiori sono spolverati con zucchero semolato.

I fiori zuccherati sono poi deposti, distanziati uno dall'altro, nelle *brillantiere* (cassette con doppio fondo forato, dotate di rubinetto per lo scarico dello sciroppo).

Si versa sulle *brillantiere* il cosiddetto "*brillante*", ossia uno sciroppo ad alta concentrazione zuccherina (circa il 70%), freddo, fino a coprire i fiori, e si pone tutta la *brillantiera* in stufa tiepida, a circa 35°C.

Dopo circa 6 ore di stufatura si fa defluire dal fondo della *brillantiera* lo sciroppo, cosicché i fiori rimangano all'asciutto.

I fiori così trattati si fanno poi asciugare in luogo tiepido.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *violette candite* si producono ancora a Borgo S. Dalmazzo (CN).

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

Come già detto, i fiori devono essere robusti, possibilmente non di serra e raccolti al mattino.

È del tutto evidente quanto questi siano delicati; sia il colore che il profumo tendono a svanire durante il processo; bisogna quindi operare con delicatezza e competenza.

Le attrezzature per la produzione sono la brillantiera e contenitori per la produzione dello sciroppo zuccherino. È necessaria poi una stufa e un locale tiepido per l'asciugatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie. Per compensare la perdita di profumo, inevitabile nel tempo, si può mettere nel contenitore per la conservazione delle *violette candite* un batuffolo di cotone imbevuto di alcune gocce di essenza naturale di violette. Si conservano per molto tempo in luogo fresco e asciutto.

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 canditura è stata uno dei primi metodi di conservazione di alcuni frutti e vegetali conosciuti, anticamente si usava sciroppo di palma e miele o anche solo miele. La tecnica avrebbe origini arabe, e il nome stesso: canditura deriverebbe dall'arabo-persiano *qandat* e dal sanscrito *khandakah*, ossia *zucchero*. Le prime testimonianze di canditura di frutti e fiori, come le rose e le viole, si hanno nel mondo arabo; verso il '500 la tecnica comincia a diffondersi in Europa. Dapprima i fiori canditi furono usati come delle spezie, ma con la nascita e lo sviluppo dell'*arte bianca* i canditi passarono nelle mani dei pasticceri. Le *violette candite*, in Piemonte, erano servite classicamente con i “Marrons glacés”, di cui decoravano i vassoi di esposizione nelle pasticcerie; per acquisti consistenti di marrons glacés, il fortunato acquirente conquistava in omaggio una o due violette candite. Questo dolce è attualmente molto difficile da trovare sul mercato, in quanto vi è un'unica azienda cuneese che continua a produrli, in quantità molto limitata e a prezzi molto elevati. È più frequente vedere sul mercato dei dolcetti in forma di fiore di viola, ma si tratta di solito di semplici caramelle di zucchero.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione CCIAA del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: ZABAIONE

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

Caratteristiche

Lo *zabaione*, che in Piemonte è chiamato anche *zabaglione*, è una crema soffice, spumosa e leggera, preparata con vino, zucchero e rossi d'uovo.

La sua origine data per certo da alcuni secoli, e la storia della sua invenzione rimane legata, più che a una certezza, a una serie di congetture, tutte molto affascinanti.

Questa crema ha un sapore a un tempo delicato ma vigoroso, con un contenuto popolarmente creduto altamente energetico. Le sue caratteristiche hanno dato adito ad una credenza maliziosa e antica, secondo la quale sarebbe stato consigliato alle popolane, e forse anche alle dame, come infallibile corroborante adatto a ridare vigore agli stanchi mariti.

Le variazioni più frequenti alla ricetta riguardano il vino usato, che può essere un vino dolce come il moscato, o secco, bianco o, in certi casi anche rosso; in origine era certamente prodotto con vino liquoroso. Sostituendo poi il vino con il marsala si ottiene una crema di grande carattere.

Lo *zabaione* è usato come crema per accompagnare dolci e fette di torta, è considerato il compagno ideale per gustare le "*paste 'd melia*", si usa poi per farcire bignole e piccola pasticceria. Si hanno in Piemonte anche ricette salate con abbinamento di *zabaione*, come le pernici, gli zucchini o gli asparagi.

Una versione al moscato è l'ideale per accompagnare una fetta di "*panettone basso glassato alla nocciola*".

Lo *zabaione* ha ispirato una variante che si consuma al bicchiere e che è un vero e proprio liquore

Consistenza: crema omogenea, leggera e spugnosa.

Colore: in genere giallo uovo chiaro, ma dipende dal vino usato.

Sapore: dolce, di uovo e caratteristico del vino usato.

Metodiche di lavorazione

La sua ricetta è molto semplice, le attrezzature per prepararlo sono le normali dotazioni di una cucina casalinga. La ricetta tradizionale si riassume nella proporzione 1+2+2+1, che sta ad indicare, riferendoci ai mezzi gusci d'uovo come unità di misura, di mescolare un tuorlo con due gusci di zucchero, montare a lungo, aggiungere poi due gusci di vino marsalato e uno di acqua e cuocere a bagnomaria o su fiamma bassa fino all'accenno del bollore.

Poiché le variazioni sono molteplici, un'indicazione di massima per preparare uno *zabaione* con il moscato dolce può essere: sbattere, fino a quando diventano quasi bianchi, 4 tuorli e 80 g di zucchero. Mettere a bagnomaria, aggiungere 80 ml di moscato e continuare a sbattere con una frusta fino a quando il composto non incorporerà molta aria trasformandosi in una crema spugnosa e soffice.

Si può fare sul fuoco diretto, ma solo se si è molto esperti. Si deve servire subito.

Se si preferisce consumare lo *zabaione* freddo, bisogna continuare a rimestare di tanto in tanto per evitare che il vino si separi dalla crema.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Lo *zabaione* si produce praticamente in tutte le cucine piemontesi. Alcune gastronomie lo propongono, così come moltissimi ristoranti.

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

Le attrezzature per la produzione sono semplici contenitori, frusta o frullatore elettrico, pentola per cottura a bagnomaria.

Il prodotto di gastronomia è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Lo *zabaione* è prodotto normalmente nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Il prodotto si deve consumare immediatamente; la sua conservazione, rigorosamente in frigorifero, è possibile, ma bisognerà rilavorarlo per riformare la consistenza spugnosa, questa pratica non è consigliata.

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 dello *zabaione* è antichissima, e in quanto tale si presta a versioni quasi leggendarie.

Una di queste lo fa risalire al 1500, quando il capitano di ventura emiliano Giovanni Baglioni si accampò alle porte della città di Reggio Emilia; avendo pochi viveri con cui sfamare i suoi soldati, si arrangiò con uova, zucchero e vino trovati nelle fattorie della zona. Non sapendo come combinare questi ingredienti, non gli restò altro da fare che miscelarli, cuocerli e dare questo antesignano dello *zabaione* ai soldati, che ne furono entusiasti. Il popolo chiamava Giovanni Baglione 'Zvàn Bajòun' e la crema ne prese il nome diventando prima 'zambajoun', e poi *zabaione*.

Un altro aneddoto racconta che questa crema sia originaria di Venezia, dove – nel XVII secolo – si preparava una bevanda tipica della Dalmazia, chiamata "zabaja", aromatizzata con del vino dolce di Cipro.

Le versioni etimologiche, però, sono sempre da intendersi con cautela, più accreditate sono quelle documentate o popolari. Nel 1533, un dolce simile allo *zabaione* era servito, in forma di sorbetto, alla corte di Caterina De' Medici. La fama di questo preparato arrivò a Parigi, quando la duchessa andò sposa al futuro re di Francia Enrico II. Da allora si ritrova nei ricettari più autorevoli, ma la derivazione si fa sempre risalire al Piemonte.

Ai piemontesi piace credere infatti che questo dolce derivi dal nome di un religioso francescano spagnolo, Pasquale de Baylon (1540-1592), il quale arrivò a Torino al seguito del duca Emanuele Filiberto di Savoia, di ritorno dalla battaglia di S. Quintino. Pasquale de Baylon avrebbe inventato la squisita crema che, dopo la santificazione nel 1690, sarebbe diventata la crema di San Baylon, e di qui a "*sambajon*", ovvero *zabaione* in piemontese, il passo è davvero molto breve.

Tante circostanze contribuiscono a rafforzare la leggenda, tra cui il fatto che San Baylon sia dal 1722 il patrono dei cuochi e il 17 maggio sia venerato e festeggiato nella chiesa di S. Tommaso, a Torino, dove si trova una sua statua lignea.

Nella sede dell'associazione cuochi, poi, è conservata una bandiera del 1722, che reca la dicitura: "*Pia Associazione di Cuochi Privati e Famigli d'ambo i sessi sotto l'invocazione S. Pasquale Di Baylon*".

Ulteriore versione di Giuseppe Ciocca (1867-1950), secondo il quale fu Carlo Emanuele I, duca di Savoia, a gustare e gradire assai questo "*delizioso camangiare*" per la prima volta, e ad eleggerlo a dignità di mangiare da nobili. Se pensiamo che il duca concesse addirittura titolo di nobiltà a due suoi cuochi e a uno scalco di cucina per i meriti acquisiti, pensiamo anche a quanto stimolante fosse per i cuochi la ricerca di nuovi "*camangiar*".

Si conclude che lo *zabaione* sia invenzione di qualche cuoco della corte savoiarda alla fine del 1600.

In realtà, al di là degli aspetti leggendari, è più probabile che la ricetta dello *zabaione* sia molto più antica di quello che sembra, perché gli ingredienti sono talmente comuni e di facile reperibilità che lo *zabaione* potrebbe benissimo esser stato preparato anche in epoca medievale, magari senza lo zucchero e con il solo vino dolce o miele.

Bibliografia

- Anonimo, *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, che insegna facilmente a cucinare...*, , Pompeo Magnaghi, Libraio - Zecchi e Bona Tipografi in contrada Carlo Alberto, Torino, 1766
- Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa: Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986
- G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907
- G. Oberosler, *Il Tesoretto della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960
- Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003
- Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004
- AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. "il Punto", 2010, p.512

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: ZEST DI CARIGNANO

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

Caratteristiche

Gli <i>Zest di Carignano</i> sono listarelle di scorza d'agrumi candite. I più comuni sono d'arancia, ma possono anche essere di limone, cedro o bergamotto.

Sono un dolce che trae probabilmente la sua origine dalla volontà di non sprecare la buccia delle arance coltivate nelle "orangerie" dei nobili.

Gli ingredienti sono semplici, essendo solo zucchero e scorza d'agrumi, ma la produzione, se fatta con metodi manuali, è lunga e laboriosa.

Si presentano come dei morbidi bastoncini del colore del frutto da cui derivano, cosparsi abbondantemente di zucchero. A volte si trovano parzialmente ricoperti di cioccolato fondente.

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

<i>Consistenza:</i> morbida, gommosa ma tenera e croccante.

<i>Odore:</i> forte di agrumi.

<i>Colore:</i> dell'agrume usato. Zucchero cristallizzato sulla superficie.

<i>Sapore:</i> dolcissimo, delicato di agrume, retrogusto lievemente amarognolo.

<i>Dimensioni medie:</i> listarelle di circa 5-7 cm di lunghezza, circa 0,5 cm di larghezza, spessore come della buccia del frutto.

Metodiche di lavorazione

La ricetta tradizionale è descritta da un confetturiere di Carignano del Settecento, Pietro Caligaris, e da allora si tramanda di generazione in generazione.

Per 1 kg di scorze e 1 kg di zucchero le fasi produttive sono in sintesi le seguenti:

Si mettono le scorze in acqua fresca a coprirle per 24-48 ore; l'acqua può essere conservata per preparare la soluzione zuccherina; si fa bollire le scorze scolate in acqua fino a quando si passino con uno stecchino senza grande sforzo, o che ai denti siano tenere; si scola e si lavano cambiando l'acqua due o tre volte, eseguire una scolatura finale; si prepara la soluzione zuccherina sciogliendo lo zucchero a parte in acqua calda e si lascia intiepidire; si immergono le scorze nella soluzione zuccherina, provocare il bollore e raffreddare ripetere 2 volte e lasciare raffreddare.

Dopo un giorno togliere le scorze e concentrare la soluzione zuccherina, che nel frattempo si sarà arricchita dell'acqua degli zest, facendola evaporare al fuoco; rimettere gli zest nella soluzione concentrata e ripetere i bollori; ripetere per 8 giorni, sempre riprendendo e concentrando la soluzione zuccherina ogni giorno; l'ultimo giorno togliere gli zest dal bagno zuccherino e mettere a scolare su una griglia o un setaccio. Dopo che saranno secchi, rotolarli nello zucchero cristallino.

Questo metodo è particolarmente laborioso e lungo, e le varie fasi possono essere ridotte a piacere, ottenendo però prodotti diversi. Più è breve il tempo di canditura, meno zucchero conterranno gli zest, che dovranno essere consumati in tempi più brevi.

Dopo il procedimento descritto, è possibile ricoprire parzialmente o totalmente gli zest con cioccolato fondente, opportunamente temprato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli zest sono prodotti a Carignano (TO).

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

Le materie prime sono di fondamentale importanza per la produzione degli zest, in quanto il gusto finale è direttamente influenzato da quello degli agrumi impiegati.

I frutti devono essere sani, non molto maturi, ma non acerbi, di buon colore e soprattutto non trattati superficialmente con cere o altri miglioratori dell'aspetto.

Le attrezzature per la produzione sono delle semplici casseruole, o per produzioni più sofisticate, delle boules di canditura in rame. Servono poi griglie e coltelli per la sfilettatura degli agrumi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono locali di pasticceria a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Si conservano per molto tempo in luogo fresco e asciutto, ma tendono a perdere profumo e diventare leggermente secchi. È ideale conservarli a casa in barattoli di vetro chiusi.

Si vendono sfusi e confezionati in semplice sacchetto di carta, oppure su vassoi da pasticceria. Si possono trovare in confezioni più elaborate, quali scatole o sacchetti.

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 canditura è stata uno dei primi metodi di conservazione di frutti e vegetali conosciuta, anticamente si usava sciroppo di palma e miele o anche solo miele. La tecnica avrebbe origini arabe, e il nome stesso: canditura, deriverebbe dall'arabo-persiano *qandat* e dal sanscrito *khandakah*, ossia *zucchero*. Le prime testimonianze di canditura di frutti, si hanno vicino al Piemonte, in Liguria, a partire dall'anno 1000 d.c.; verso il '500 la tecnica comincia a diffondersi in tutta Europa.

Il nome zest, secondo il *Grand Dictionnaire Universel Du XIX Siecle* di Larousse (1876) lo definisce "piccolo trancio di scorza di agrume".

Anche Don Casimiro Zalli, nel suo *dizionario piemontese - italiano - latino - francese* del 1815 definisce lo zest "*pezzetto di scorza di melarancio confetta*".

Anche in Piemonte si diffonde la canditura di frutti e di scorze di agrumi, e in qualche località diventa, con il passare del tempo, un prodotto tipico del luogo: a Carignano, in provincia di Torino, la produzione degli *Zest di Carignano* è preesistente al XIV secolo e resta in voga fino alla fine del '700.

Il riferimento a Carignano è però preciso e diretto, infatti l'unica ricetta che ci è pervenuta è quella di un confetturiere di Carignano del Settecento, Pietro Caligaris.

Inoltre, nel 1516, gli *Zest di Carignano* sono menzionati con il termine "*gestes*" in una lettera che la Duchessa Bianca di Monferrato invia, il 9 ottobre, dal suo castello di Carignano al duca di Savoia Carlo III.

Le scorze d'arancia provenivano dalle *citroniere*, o *orangerie* che erano presenti in tutte le residenze nobili, ed anche nel castello di Carignano. I famosi vasi di "citroni" del castello furono poi fatti trasferire dal Principe Tommaso nel 1644 alla dimora di Racconigi, ma i Carignanesi continuarono la produzione di queste piccole delizie, tanto amate dalla Duchessa Bianca, sepolta nella Chiesa di Nostra Signora delle Grazie.

Poi gli *Zest di Carignano* rappresentarono per secoli un simbolo della città, un dono fatto dai Sindaci ai loro ospiti, e tra questi ve ne furono di molto illustri: i Duchi Vittorio Amedeo I e II, con le relative "Madame Reali", il cardinale Giulio Mazzarino e l'ambasciatore francese Servien, che avrebbero poi firmato il Trattato di Cherasco, i Re Carlo Felice e Carlo Alberto ed i principi ereditari Vittorio Emanuele II e Umberto II.

A completare questa vasta serie di citazioni, in un articolo per il giornale "Il Nazionale" (1932), lo storico carignanese Giacomo Rodolfo scriveva: "*Vanta Torino i suoi grissini, i vermout e il bicerin, Alba i torroni, Chivasso i nocciolini, ma nessuna altra città del Piemonte può vantare un suo prodotto tanto antico quanto i ZEST di Carignano, che vengono preparati con le scorze d'arancia, di bergamotto, di*

limone, di cedro e glassate con zucchero".

Bibliografia (oltre ai citati):

AAVV, *Grand Dictionnaire Universel Du XIX Siecle*, Larousse , 1876

C. Zalli, "*Disionari Piemonteis, Italian, Latin e Fransèis*", Carmagnola, 1815

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato
Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Asti, 1999

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Anteprima, 2004

1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

2) NOME DEL PRODOTTO: LAMPRE' (LAMPREDA)

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

Caratteristiche

Il *Lamprè (Lampreda)* appartiene alla classe dei Ciclostomi e deve il suo nome all'abitudine di leccare (lambire) in continuazione le pietre dei fiumi dove vive. L'importanza alimentare ed economica di questi animali è modesta ed attualmente limitata a zone ben precise d'Italia, con il che viene meno una delle più forti motivazioni per una loro migliore conoscenza. Antichi testi ci confermano però che la diffusione di questi animali era un tempo pressoché uniforme nella penisola. Nel caso dei ciclostomi che risalgono i corsi d'acqua va tenuto presente che anch'essi vanno pagando un pesante scotto all'alterazione degli ambienti fluviali, cosicché sempre meno frequente ne diviene il reperimento. Se molto piccole le lamprede si possono quindi friggere semplicemente in padella con altri pesciolini. Quelle più grosse si possono cucinare in umido o arrostiti in tranci sulla griglia. Un tempo erano una golosa ed apprezzata presenza all'interno del fritto misto alla piemontese, ma al giorno d'oggi per la loro scarsa presenza si possono trovare assai di rado. Grande consumo alimentare ne veniva fatto in Piemonte nelle zone caratterizzate da piccoli ma costanti corsi d'acqua (bialere) tipici del carnagolese e del basso pinerolese.

Metodiche di lavorazione

4) ZONA DI PRODUZIONE

Un tempo le *Lamprede* erano diffuse un po' dappertutto: famose quelle della pianura del Po tra Vigone e Carignano e anche quelle di Chivasso. Ma il "paese delle *Lamprede*" è oggi soprattutto Cernusco, piccolo centro nella pianura torinese, tra Airasca e Vigone.

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

Pisanelli B., *Trattato de' cibi, et del bere*, Marc'Antonio Bellone, Carmagnola, 1589
Viriglio A., *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Viglongo, Torino, 1971
Doglio Sandro, *Il dizionario di gastronomia del Piemonte*, Daumerie, 1997.

Categoria H

Prodotto n. 02

1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

2) NOME DEL PRODOTTO: PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE

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

Caratteristiche

Sono preparazioni ittiche ormai poco in voga ma molto importanti in passato. Era consolidata la tradizione di conservare in carpione i prodotti della pesca tipo tinche, anguille e trote.

Questi prodotti stanno diventando sempre meno importanti in quanto i consumatori attuali non amano il sapore agre di queste preparazioni che già in passato erano però apprezzate quasi esclusivamente dalla popolazione piemontese e ligure.

Il carpione si chiama infatti anche “brusc” per via della forte connotazione acetata del sapore.

Metodiche di lavorazione

Il *carpione* tradizionale piemontese era composto da metà parte di acqua e metà di aceto, salvia e aglio, a seconda delle ricette e dei gusti e dei luoghi spesso si aggiungevano sale spezie e zucchero ed altri ingredienti.

I pesci venivano fritti in olio ben caldo, dopo la frittura venivano leggermente raffreddati e poi venivano posti in contenitori e che venivano riempiti con il *carpione* e poi chiusi.

L'acidità del carpione permetteva sia la conservazione del prodotto, sia l'insaporimento tipico del “brusc” che tanto era apprezzato dai piemontesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte.

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

Normali attrezzature di gastronomia.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

Tradizione orale e libri di cucina del 1800.

Categoria H

Prodotto n. 03

1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

2) NOME DEL PRODOTTO: TROTA SALMONATA AFFUMICATA

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

Caratteristiche

La *trota* è allevata in acqua sorgiva a temperatura mai superiore ai 12 °C fino ai 4 anni ed alimentata con erba medica, soia, farina di gamberetti e carote.

Metodiche di lavorazione

Il prodotto viene salato, affumicato con fumo di legno di faggio e fatto riposare in cella a 0 °C; quindi viene spellato, filettato, spinato e messo sottovuoto.

La conservabilità è di circa 90 gg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo (Demonte, Castelletto Stura ...).

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

- Forno per affumicatura
- Cella frigorifera
- Confezionatrice sottovuoto

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

Premio del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali come "Difensore Mondo Rurale" conferito a un allevatore e affumicatore di Trota Salmonata dal 1972 - Roma 15/04/91.

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUS

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

Caratteristiche

Il *Brus* è una preparazione casearia a partire da formaggi. Al momento del consumo si presenta con una consistenza di pasta omogenea o crema densa e spalmabile, normalmente confezionata in piccoli contenitori di vetro.

Il *Brus* vanta una tradizione antichissima. Certamente la nascita di questo prodotto caseario è legato alla storica necessità di recuperare formaggi o parti di formaggio che non era più possibile commercializzare. Oggigiorno, per contro, si impiegano formaggi di differente tipologia e stagionatura ma che non possiedano difetti o caratteristiche organolettiche spiacevoli.

Il *Brus* può essere prodotto a partire da tutte le tipologie di formaggi, in miscela o di una sola tipologia, eventualmente con aggiunta di ricotte.

Dimensioni: normalmente vasetti in vetro di peso variabile da 50 a circa 300 g.

Crosta: non esiste crosta perché è un impasto stagionato.

Pasta: bianco paglierino o di colore più intenso, di consistenza fine o leggermente granulosa, spalmabile.

Sapore: tendenzialmente piccante o sapido, con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate, da evitare le produzioni con retrogusto amaro.

Nomi dialettali: dal dialetto piemontese il *Brus* può anche essere scritto come Brôs, Bröss, Bruss, Brussu, Bruz, Bruzzu e Buzzu.

Metodiche di lavorazione

Le tecniche di produzione del *Brus* possono variare abbastanza a seconda delle zone di produzione ed a seconda delle tradizioni. Il concetto fondamentale, è quello di permettere ai formaggi di avere una “seconda” fermentazione, che permetta di “ammorbidire” la pasta del formaggio sino a portarla ad una consistenza di crema densa, ovviamente il tipo di formaggio e la sua stagionatura influenzano molto il risultato finale come l’eventuale, non necessaria ma storica, aggiunta di alcune bevande alcoliche a fine preparazione.

Tecnica di produzione.

E’ possibile impiegare formaggi al punto giusto di maturazione come formaggi più giovani o abbastanza stagionati. Ad esempio è interessante la tecnica di utilizzare formaggi come la Tuma di Bossolasco, stagionata almeno due mesi, che viene successivamente messa in albanelle di vetro chiuse ermeticamente e mantenute così per almeno altri due mesi. Questo esempio per spiegare come la produzione del *Brus*, nella storia, impiegava tecniche e formaggi specifici, per ottenere un risultato organolettico importante e sicuramente adatto all’abbinamento con il pane ed il vino.

Dopo l’eliminazione della crosta i formaggi vengono grattugiati (se a pasta dura), oppure tagliati o rotti in piccole porzioni e il tutto viene miscelato, impastato ed introdotto in contenitori in plastica alimentare o in vasi di vetro o terracotta.

All’impasto così ottenuto si aggiunge, se necessario per una questione di consistenza, una certa quantità di latte. Si lascia fermentare il tutto in un luogo a temperatura ambiente, avendo cura di mescolare ogni giorno. È buona attenzione evitare il contatto diretto con l’ambiente apponendo un coperchio o almeno una tela sulla parte superiore del recipiente. A 20 – 30 giorni dalla preparazione il *Brus* è pronto. Durante questo periodo è possibile aggiungere ulteriori porzioni di formaggio per aumentarne la massa ed eventualmente ridurre lievemente l’intensità del gusto. Talvolta si conserva una quota di *Brus* come “madre” a cui aggiungere nuovo formaggio e quindi ripartire con la produzione.

Al termine della produzione o in corso di ottenimento, è possibile, utilizzare varie tecniche di

“aromatizzazione”, dall’impiego di erbe aromatiche, spezie, aromi naturali, olio, aceto, sino alle bevande alcoliche (vino, grappa, rhum, brandy) in dosi variabili.
Il confezionamento è effettuato in contenitori di vetro di piccole dimensioni con chiusura a vite.
La conservazione è a temperatura ambiente a vasetto sigillato, quando aperto si consiglia la conservazione in frigorifero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio é esteso a tutto il Piemonte, ma le zone più tradizionali sono il cuneese e la zona delle langhe albesi, astigiane e acquesi.

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

Contenitori in plastica alimentare per la maturazione e mestoli in acciaio o legno per la preparazione. Barattoli in vetro per il confezionamento.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria, locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d’Aosta*”, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell’Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BRUS
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Mestolo o cucchiaino in legno per il rimestamento del <i>Brus</i> . Contenitori in terracotta per la maturazione.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo appropriato. L'utilizzo di formaggi con eccessiva umidità residua, ha come conseguenza l'aumento dell' a_w .
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Il formaggio di partenza, che di norma non è fresco, ha già subito un processo di acidificazione e di più o meno lunga stagionatura, pone l'attenzione sulla materia prima impiegata. Più è stagionato il formaggio e meno rischi si presentano. Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati, possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori, quanto segue: Il prodotto risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di <i>Salmonella</i> spp e di <i>L. monocytogenes</i> ; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, non si sono rilevate cariche elevate di Stafilococchi coagulasi positivi o di <i>E.coli</i> se non in un caso (ma comunque negativo per <i>E.coli</i> O157). Il prodotto può quindi essere considerato di qualità igienica medio alta.

Categoria I

Prodotto n. 02

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA

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

Caratteristiche

Il *Brus da Ricotta* è una preparazione casearia a partire da ricotta, al momento del consumo si presenta con una consistenza di pasta omogenea o crema spalmabile, normalmente confezionata in piccoli contenitori di vetro.

Il *Brus da Ricotta* è una variante del Brus e come quest'ultimo vanta una tradizione antichissima. Certamente, la nascita di questo prodotto caseario, è legato alla storica necessità, sia di mantenere la ricotta nel tempo (come le ricotte stagionate o salate o affumicate), sia di recuperare ricotte fresche che non era possibile commercializzare a breve.

Il *Brus da Ricotta* è di norma prodotto a partire da ricotta di pecora ma può anche essere prodotto con ricotte vaccine o caprine.

Una menzione particolare al *Brus da Ricotta* ottenuto esclusivamente da latte di pecora di razza *Frabosana-Roaschina*, per altro la zona di produzione insiste proprio nello stesso territorio di maggior diffusione di questa razza autoctona.

Dimensioni: normalmente vasetti in vetro di peso variabile da 50 a circa 300 g.

Crosta: non esiste crosta perché è un impasto stagionato di ricotta.

Pasta: bianco paglierino di consistenza fine o leggermente granulosa, spalmabile.

Sapore: dolce che richiama la ricotta oppure con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione: partendo da ricotte con alcuni giorni di vita commerciale si puliscono da eventuali muffe superficiali e si mettono in un contenitore in plastica alimentare dove si impastano in modo da renderle una crema omogenea. Di norma alle ricotte "giovani" impastate si aggiunge una piccola porzione di Brus di ricotta che ha già raggiunto la stagionatura. Il contenitore si mantiene nel locale di stagionatura ad una temperatura di 8–10°C. Si aggiungono altre ricotte "giovani" sino a riempire il contenitore e si procede a rimescolare la massa per un periodo di tempo variabile di almeno 30–40 giorni. Dopo questo periodo il *Brus di ricotta* ha raggiunto un giusto grado di omogeneità e morbidezza da poter essere confezionato.

L'eventuale aggiunta di alcoolici (grappe o vino) normalmente non è previsto per il *Brus di ricotta* ma eventualmente è possibile aggiungere una piccola quota di latte per rendere più morbida la pasta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana "Gesso, Vermentagna" e Comunità Montana "Bisalta" in provincia di Cuneo nonché nelle Valli di Lanzo in Provincia di Torino.

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

Contenitori in plastica alimentare per la maturazione e mestoli in acciaio o legno per la preparazione. Barattoli in vetro per il confezionamento.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria, locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni e Pasquale Milone, <i>Notizie delle Valli di Lanzo</i> , Tip. Palatina, Torino, 1911

Giovanni Del Forno, <i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i> ", Edizioni EDA, 1981

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA

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

Paioli in rame per la produzione della ricotta, teli in canapa e lino per l'asciugatura della ricotta. Mestolo o cucchiaino in legno per il rimestamento del *Brus di ricotta*. Riscaldamento del siero a fuoco diretto di legna o gas.

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

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo apposito. Attenzione a non partire da una ricotta con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell' a_w .

Procedure operativa in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

La ricotta, partenza del Brus da ricotta, è un prodotto caseario che subisce un elevato trattamento termico, ma rimane un substrato ideale per lo sviluppo microbiologico. Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.

4) RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.

5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI

Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.

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

Non sono reperibili ricerche tecniche su questo prodotto, si fa quindi riferimento al prodotto simile "Brus":

Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori: Il prodotto risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di *Salmonella* spp e di *L. monocytogenes*; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, non si sono rilevate cariche elevate di Stafilococchi coagulasi positivi o di *E.coli* se non in un caso (ma comunque negativo per *E.coli* O157). Il prodotto può quindi essere considerato di qualità igienica medio alta.

Categoria I

Prodotto n. 03

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: FRACHET

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 preparazione casearia a base di formaggi e/o ricotta. In passato faceva parte di quelle produzioni utili a recuperare formaggi poco commerciabili o difettosi. Attualmente si impiegano formaggi (presamici o lattici) con eventuale aggiunta di ricotta, prodotti appositamente per il *Frachet*.

Dimensioni: normalmente di forma sferica, del peso variabile dai 100 ai 300 g.

Crosta: quasi assente, se non per una leggera colorazione esterna tendenzialmente aranciata.

Pasta: giallo paglierino, con punti scuri dovuti alle aromatizzazioni.

Sapore: sapido, con i sentori legati alle aromatizzazioni applicate.

Metodiche di lavorazione

Il *Frachet* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente (formaggio e/o ricotta).

Tecnica di produzione.

I formaggi (presamici o lattici) e la ricotta vengono sminuzzati, si aggiunge sale, alcune erbe aromatiche tra le quali le più frequenti sono il cumino selvatico, il pepe ed il rosmarino. L'impasto è messo all'interno di teli di canapa, la forma ottenuta è a motte (sfere), poiché i teli vengono appesi per la stagionatura, che può essere breve (anche solo pochi giorni) o più prolungata (15 – 30 giorni). Durante la stagionatura può essere applicato un processo di affumicatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

In tutti i comuni della Valsesia (VC).

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

Contenitori in plastica alimentare o acciaio inox per la miscelazione, cucchiari anche in plastica, tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria, locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

Marco Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto*, Edizioni L'Arciere, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: FRACHET
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in tessuto naturale
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo appropriato. Attenzione a non partire da formaggi con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell' a_w (acqua libera). Attenzione all'impiego di erbe secche di origine nota.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati, possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Un tempo, la non conosciuta tipologia di formaggi impiegati per questa produzione, poteva dare adito a dubbi sulla rispondenza igienico-sanitaria del prodotto. Oggigiorno, partendo da prodotti caseari prodotti a tale scopo e con una normale attenzione igienica, è possibile far rientrare il <i>Frachet</i> in una produzione rispondente ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA o MASCHERPA

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

Caratteristiche

La *Mascarpa* o *Mascherpa* è una ricotta stagionata, principalmente ottenuta da siero di latte vaccino, meno frequentemente da siero di latte misto o puro di capra e/o pecora. Altro nome utilizzato è *Mascherpin* per le pezzature piccole.

La forma è generalmente arrotondata, per le modalità di formatura in teli.

Dimensioni: peso da 0,500 a 1,0 kg.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, presente, di colore grigio o ocre in quelle stagionate.

Pasta: bianca e morbida nelle produzioni fresche, più paglierino/avorio ed asciutta nelle stagionate.

Sapore: dolce di latte, delicato oppure leggermente intenso ma mai piccante nelle stagionate. Si possono ritrovare sentori di latte di capra o pecora nelle produzioni miste.

Metodiche di lavorazione

Tecnica di produzione.

La produzione di questi tipi di ricotta non si discosta dalle altre tipologie di questo prodotto.

Si parte da siero ottenuto in seguito ad una lavorazione casearia (in genere della tipologia Toma o Ossolano come nelle Valli del VCO, ma anche da produzioni di formaggi di capra o, raramente, pecora).

Generalmente si utilizza solo siero ma in alcuni casi, non frequenti, è possibile che venga aggiunta una piccola quota di latte (vaccino o caprino) nella ragione massima del 5 - 10 %.

Il liquido (siero o siero/latte) viene portato alla temperatura quasi di ebollizione, comunque al di sopra di 80 °C, in modo che avvenga la separazione (flocculazione) delle sieroproteine. Per migliorare l'ottenimento della *Mascherpa*, erano impiegate alcune sostanze di natura acida, come il siero acidificato (agra) oppure più raramente siero acidificato aromatizzato (buna o bouna) oppure ancora aceto, di norma bianco.

Per la produzione di *Mascherpa* da consumarsi fresca, si estrae la ricotta poco dopo il suo affioramento. Nel caso di destinazione a una più lunga stagionatura, è norma lasciare la ricotta affiorata ancora nel contenitore di produzione, proseguendo per alcuni minuti il riscaldamento del siero; questa tecnica permette di ottenere una ricotta leggermente più asciutta e più adatta alla stagionatura.

Una volta ottenuto il risultato desiderato, si procede all'estrazione, che si effettua depositando la ricotta in teli che successivamente vengono appesi, sia per la formatura (il giorno successivo si consumano fresche) e sia per una ulteriore asciugatura (sgondo di una parte di acqua per evitare problemi di stagionatura). Il prodotto rimane appeso in tela per alcune o diverse ore e successivamente posto in frigo per la vendita fresca o posto in cantina per la stagionatura.

La salatura può non essere effettuata per le *Mascherpe* fresche, è necessaria per le *Mascherpe* da stagionare. L'aggiunta del sale può avvenire in siero, oppure in miscela di ricotta al momento dell'estrazione, oppure a secco esternamente o in combinazione alla precedente durante i primi giorni di stagionatura.

Pratica impiegata in passato, meno oggigiorno, l'affumicatura, solitamente appendendo le ricotte nella tela o appoggiandole fuori tela su un asse, all'interno o a fianco del camino in modo da ricevere un fumo meno caldo ma aromatico e di effetto leggermente essiccante.

Se ben prodotte, le *Mascherpe* possono avere stagionature di diversi mesi; il protrarsi della stagionatura e la conseguente perdita di umidità, conferisce al prodotto caratteristiche di asciuttezza che possono limitare le sensazioni organolettiche.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valsesia (VC) e tutte le vallate del Nord Est del Piemonte sino alla Lombardia.

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

Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno. Legni aromatizzanti per l'affumicatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione. Camini o sistemi per l'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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA o MASCHERPA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno. Legno aromatizzati per l'affumicatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Considerando che sono produzioni casearie a trattamento termico, le difficoltà sono nel tempo di asciugatura e nella umidità del prodotto finito. Normalmente non si considera la ricotta un prodotto caseario con particolari rischi e pericoli.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Cura nella fase di sgrondo dopo la formatura e passaggio rapido al freddo per le <i>Mascherpe</i> fresche, passaggio controllato con asciugatura per le <i>Mascherpe</i> da stagionare.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia che prevede un considerevole trattamento termico fa della <i>Mascherpa</i> un prodotto caseario da inserire in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

Categoria I

Prodotto n. 05

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: MORTRETT o MURTRET

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

Caratteristiche

Il *Mortrett* o *Murtret* è una preparazione alimentare ottenuta dall'impasto di parti di tome (o cagliata sgocciolata derivante dalla preparazione della toma) locali con spezie, in una versione molto più moderna alcuni produttori utilizzano, al posto della Toma, della ricotta vaccina. Per la forma ne esistono due versioni, una di forma leggermente tondeggiante e piccola, l'altra di forma schiacciata e più pesante.
Dimensioni: peso da 0,25 a 0,5 kg la versione tondeggiante, sino a 2 kg quella a forma schiacciata.

Crosta: assente quando il *Mortrett* o *Murtret* è appena formato, sempre più presente e scura nelle produzioni stagionate.

Pasta: dura, compatta, leggermente asciutta nelle produzioni giovani, secca in quelle essiccate e/o affumicate, sempre con la presenza delle spezie (peperoncino e cumino).

Sapore: deciso, con inserimenti di sapore dovuti alle spezie aggiunte.

Metodiche di lavorazione

Il *Mortrett* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente.

Tecnica di produzione.

Si utilizzano tome stagionate, un tempo si utilizzavano soprattutto quelle non riuscite o difettose o invendute. Si elimina la crosta e si taglia la pasta in dadini di 1-1,5 cm.

I dadini sono mescolati con ricotta ottenuta dal siero della toma (la miscela contiene circa il 30 % di ricotta), unendo anche in abbondante quantità sale, peperoncino ed eventualmente pepe, pestati finemente. Si inserisce l'impasto in un sacchetto di tela del diametro di circa 15 cm ed alto 15-20 cm, che viene chiuso.

Il tutto è pressato mediante pietre o panca di caricamento. Dopo circa 40 giorni, terminata la fase di pressatura, si ha un periodo di stagionatura (da 60 giorni a 6 mesi o 1 anno). In seguito alla stagionatura si ha la formazione di una crosta giallo-rosata.

Una variante nell'impiego della materia prima per la produzione del *Mortrett*, è l'utilizzo di sola ricotta vaccina oppure di cagliata di latte acido impastata con peperoncino e sale, successivamente formato in "palline" della dimensione di una mela e posto ad affumicare al di sopra di un camino per 10-15 giorni. Successivamente la parte esterna del *Mortrett* si presenterà molto scura a causa dell'affumicatura. Questa versione viene utilizzata prevalentemente grattugiata su primi piatti oppure in piccole scaglie con patate bollite.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni dell'Alto Eporediese in provincia di Torino.

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

Contenitori in plastica alimentare per la miscelazione e mestoli in acciaio o legno per la preparazione. Tele in tessuto naturale. Assi di legno per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o

cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Marco Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto*, Edizioni L'Arciere, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MORTRETT o MURTRET
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo apposito. Attenzione a non partire da formaggi con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell'a _w (acqua libera). Attenzione all'impiego di spezie di origine nota.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati, possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono annotazioni dei servizi sanitari regionale.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori, quanto segue: il prodotto pur considerato a rischio, per l'abitudine a farlo stagionare avvolto in pezze di tessuto, può comunque essere considerato di qualità igienico sanitaria medio alta, meglio se in relazione alla possibile pastorizzazione delle materie prime ed alla stagionatura piuttosto prolungata (aiutata dalla affumicatura).

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SALAGNÙN

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

Caratteristiche

Il *Salagnun* nasce nei secoli passati come preparazione casearia a base di formaggi e/o ricotta, ovvero faceva parte di quelle produzioni utili a recuperare formaggi poco commerciabili o difettosi. Da tempo ormai si ottiene partendo da una sola tipologia di formaggio prodotto appositamente per il *Salagnun* che rimane una preparazione casearia come formaggio fresco sbriciolato ed impastato con spezie.

Dimensioni: di forma rettangolare del peso variabile da 8,0 a 15,0 kg.

Crosta: leggera colorazione esterna di colore ocra scuro.

Pasta: chiusa di colore imbrunito.

Sapore: sapido con i sentori legati alle aromatizzazioni applicate.

Metodiche di lavorazione

Il *Salagnun* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente (formaggio).

Tecnica di produzione.

Il formaggio di partenza per questo prodotto si può inserire nella tipologia “toma”, con una coagulazione a 37 °C, una semicottura a 42 °C ed una stufatura di 4/5 ore a 35 °C.

Dopo 3 giorni di fascera, il formaggio viene sbriciolato e aggiunto di sale, pepe e semi di cumino. L’impasto viene poi ricomposto all’interno di un contenitore di legno (*salòo*) che da forma ovale si è trasformato in cassa/contenitore di forma parallelepipedica in modo da poter “affettare” bene il *Salagnun*. Si mantiene, così formato, per 90 giorni ad una temperatura di 10 °C con una umidità di circa 85 %.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i comuni della Valsesia (VC).

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

Caldaie di rame per la coagulazione, contenitori di legno per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria, locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l’igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d’Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SALAGNÙN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di rame per la coagulazione, contenitori di legno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore. Possibile inquinamento con insetti indesiderati, se il contenitore non è coperto in modo apposito. Attenzione alla eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell' a_w . Attenzione all'impiego di spezie ben conservate.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati, possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato: Per questo prodotto sono stati campionati 3 lotti provenienti da altrettante aziende produttrici. Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> o enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda i criteri di igiene del processo, le cariche di Stafilococchi coagulasi positivi e di <i>E.coli</i> risultano contenute. Nonostante per tradizione questo prodotto nasca per recuperare gli scarti e i pezzi di formaggi, dai campioni analizzati il prodotto risulta avere qualità igienico sanitaria medio alta, anche in relazione alla gran quantità di sale e spezie che vengono aggiunti.

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SALIGNUN o SALGNUN

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

Caratteristiche

Il *Salignun* è una preparazione alimentare ottenuto dall'impasto di un altro formaggio, il Tometto, con spezie. In una versione molto più moderna, alcuni produttori utilizzano, al posto del Tometto, della ricotta vaccina. La forma è vagamente tondeggiante.

Dimensioni: peso da 0,25 a 0,5 kg.

Crosta: assente quando il *Salignun* è appena formato, sempre più presente e scura nelle produzioni stagionate, considerando la storica abitudine di farli asciugare con il fumo del camino.

Pasta: bianca, compatta, leggermente asciutta nelle produzioni giovani, secca in quelle essiccate e/o affumicate, sempre con la presenza delle spezie (peperoncino e cumino).

Sapore: deciso, con inserimenti di sapore dovuti a peperoncino e cumino.

Metodiche di lavorazione

Il *Salignun* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente.

Tecnica di produzione.

Il prodotto caseario di partenza è il Tometto che, dopo circa una settimana dalla produzione viene finemente sbriciolato e aggiunto di sale, peperoncino e semi di cumino. L'impasto viene poi ricomposto nella forma di piccola palla che viene poi posta a stagionare o sugli assi di stagionatura oppure, come avveniva in passato, appesi all'interno della cappa del camino al fine di asciugarli più rapidamente e permetterne una conservazione maggiore. La popolazione locale è solita gustare il *Salignun* fresco spalmandolo sulle miasse, sottili e croccanti cialde rettangolari (delle dimensioni di un foglio di carta da lettera) a base di farina di granoturco che vengono cotti su piastre di ferro arroventate dal fuoco del camino. La miassa viene spalmata quando la cialda è ancora calda e poi piegata due volte.

Come si è accennato sopra, una variante nell'impiego della materia prima per la produzione del *Salignun*, è l'utilizzo di ricotta vaccina.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni dell'Alto Eporediese in provincia di Torino.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie. Assi in legno per la stagionatura. Affumicatura naturale eventuale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione. Camino per l'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

Bibliografia:

Antonino Bertolotti, *Passeggiate nel Canavese*, Ivrea, 1873

Piero Venesia, *Il Medioevo in Canadese*, Ivrea, 1985

Chiara Abrardi, *El nòstr mangé*, Grafica Santhiense, Santhià, 1994

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canadese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

Stanislao Porzio, *Cibi di strada, Nord Italia*, Guido Tommasi Editore, 2008

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SALIGNUN o SALGNUN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Affumicatura a legna su assi in legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
I rischi sono connessi sia alla materia prima (Tommetto) sia alle spezie utilizzate nell'impasto. L'affumicatura deve essere effettuata tenendo conto delle possibili cessioni di metalli pesanti ed altri componenti da parte della legna.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Una buona materia prima di partenza (Tommetto ottenuto con corretta acidificazione) ed uno scrupoloso uso di spezie di origine igienicamente certa. Impiego di legna appositamente certificata per affumicatura alimentare.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il formaggio Salignun è una preparazione casearia che, partendo da un impasto di formaggio già di una settimana di stagionatura e cui vengono aggiunte le spezie, si può considerare qualità igienico-sanitaria media, in relazione alle modalità di miscelazione, di impiego delle spezie e di eventuale affumicatura. Rispettando correttamente questi punti di attenzione il prodotto può sicuramente raggiungere una qualità igienico-sanitaria medio-alta.

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: MIELI DEL PIEMONTE

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

Caratteristiche

La metodica di lavorazione del miele consolidata nel tempo prevede le seguenti operazioni:

- disopercolatura dei favi;
- estrazione per centrifugazione;
- filtrazione;
- decantazione;
- invasettamento.

Tale metodica è sostanzialmente la stessa fin da quando in apicoltura venne adottato il favo mobile (secolo scorso) e fu resa possibile l'estrazione del miele senza ricorrere all'apicidio.

La produzione di miele avviene in quasi tutto il Piemonte e risulta diversificata per le svariate situazioni altimetriche presenti ed una flora altrettanto variabile.

Tra i tipi di miele prodotti in Piemonte possono essere ricordati, per le loro elevate caratteristiche qualitative, varietà monoflorali come:

I. il miele di acacia: è il più importante della nostra regione, sia in termini economici che di notorietà; è un miele chiaro e fluido; esso viene prodotto soprattutto nella fascia collinare del Monferrato astigiano e alessandrino, ma anche da alcuni apicoltori delle province di Novara e Vercelli;

II. il miele di tiglio: viene prodotto in alcune zone del Piemonte, soprattutto nel Novarese (dalla Val d'Ossola proviene la maggior parte della produzione), in Val Pellice e nelle Valli di Lanzo. È un miele cristallizzato con un gradevole aroma;

III. il miele di castagno: è di colore scuro, aromatico e profumato e tende a non cristallizzare. Viene prodotto in tutta la fascia pedemontana del Piemonte;

IV. il miele di tarassaco: ha un colore intenso, l'aroma molto marcato e caratteristico e si presenta sempre cristallizzato;

V. il miele di rododendro: è di colore molto chiaro, presenta un aroma assai delicato ed ha una consistenza burrosa,

Varietà multiflorali

I. millefiori di alta montagna: è di colore chiaro, cristallizza finemente ed ha delle ottime caratteristiche aromatiche.

Anche se il miele di castagno e quello di millefiori non sono i mieli più consumati, visto il loro particolare ed intenso sapore, con gli anni, sono diventati dei prodotti di nicchia, molto ricercati, soprattutto, per le loro proprietà curative – naturali.

Le segnalazioni pervenute permettono di evidenziare l'elevato livello qualitativo di alcuni mieli piemontesi provenienti da zone particolarmente vocate. Possono essere segnalati i seguenti prodotti:

I. Miele di Pragelato: si tratta di un miele millefiori di montagna. La caratteristica principale è quella di essere raccolto durante la piena fioritura del rododendro che conferisce al prodotto un profumo particolare;

II. Miele della Val Grana (CN): si tratta di mieli monoflorali di Tarassaco, di Robinia e di Castagno, oltre al millefiori, di elevate caratteristiche organolettiche sensoriali;

III. Mieli delle Valli di Lanzo: la produzione di Miele nelle Valli di Lanzo risulta diversificata a causa delle svariate situazioni altimetriche e della flora altrettanto variabile. La parte preponderante è costituita

dal miele di castagno, seguito dal millefiori di montagna, dal miele di tiglio, di acacia e di rododendro. A causa delle numerose varietà prodotte, la caratterizzazione dei mieli è diventata una necessità.

IV. Miele Ossolano: si tratta di miele di tiglio di castagno, di rododendro e di acacia di ottima qualità;

V. Miele Biellese: la produzione di miele riguarda tutti gli areali (pianura, collina e montagna); da segnalare i mieli di ottima qualità di castagno e di acacia della Valle Cervo;

VI. Miele della Val Sangone: da segnalare il miele di castagno, dal gusto amarognolo, ma molto aromatico e il miele millefiori di montagna, dal gusto lievemente aromatico.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione è diffusa in tutto il Piemonte.

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

I materiali e le attrezzature utilizzati per la preparazione e l'imballaggio del miele sono:

- forchetta e coltello per la disopercolatura dei favi,
- centrifughe (a mano o a motore) per l'estrazione del miele,
- contenitori in acciaio inox per la decantazione e lo stivaggio del prodotto;
- contenitori di vetro, a chiusura ermetica, per il confezionamento e la commercializzazione del miele.

Nel tempo, si sono solamente modificati i materiali e le attrezzature a contatto con il miele in modo da favorirne una maggiore igienicità: le centrifughe per l'estrazione ed i contenitori dove avviene la decantazione, inizialmente in banda stagnata, sono ora in acciaio inox; i vasetti che contengono il prodotto pronto alla vendita sono di vetro, invece che di latta, o di cartone paraffinato.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il prodotto viene conservato in locali asciutti, per evitare che il miele, igroscopico, assorba umidità e vada incontro a fermentazioni, e privi di luce. I locali di lavorazione, conservazione e stagionatura sono realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

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

La tradizionalità della produzione di mieli della Regione Piemonte è dimostrata da vecchi libri di apicoltura che attestano che la metodica di lavorazione è rimasta invariata nel tempo.

Bibliografia:

G. Canestrini, V. Asprea, O. Marinelli, *Apicoltura*, 1945, Ulrico Hoepli Ed.

A. De Rauschenfels, *L'ape e la sua coltivazione*, 1927, Ulrico Hoepli Ed.

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DEL FEN O SARAS DEL FÈN

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

Caratteristiche

Il *Saras del Fèn* è una ricotta di breve-media stagionatura, si presenta alla vendita avvolta in fieno di montagna (generi *Festuca*) che, anche essiccati, mantengono un vivace colore verde. La forma è genericamente tonda, può presentarsi con una parte più schiacciata per l'effetto della stagionatura sugli assi.

Dimensioni: peso da 0,700 a 3,00 kg, altezza da 10,0 a 15,0 cm, diametro da 10,0 a 20,0 cm.

Crosta: essendo una ricotta, non è possibile parlare di una vera e propria crosta, oltre alla presenza dell'erba di montagna, la porzione esterna, sottostante la festuca, risulta ricoperta da muffe, che nei diversi contesti di stagionatura, assume un colore che va dal giallo paglierino sino ad un colore verde grigio.

Pasta: è compatta e finemente granulosa, di colore bianco-avorio con possibile imbrunimento a stagionatura avanzata.

Sapore: si percepisce una delicata sensazione di dolce nelle produzioni più giovani con richiami al buon sentore di erbe di montagna, il gusto si fa più saporito con aromi più intensi nelle ricotte più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Tecnica di produzione.

Il *Saras del Fèn* viene prodotto impiegando siero di latte vaccino e/o ovino e/o caprino, nonché una miscela dei tre in varia percentuale, con eventuali aggiunte che oscillano dal 5% al 15% di latte intero crudo vaccino e/o ovino e/o caprino. Generalmente non è utilizzato il latte proveniente da vacche di razza frisona.

Il siero, risultato dalla caseificazione appena conclusa, viene riscaldato gradualmente sino a raggiungere al massimo 70 °C. A queste temperature, viene aggiunto il latte vaccino e/o ovino e /o caprino nella misura dal 5% al 15% rispetto al siero impiegato e si prosegue il riscaldamento fino ad un massimo di 85 °C.

Raggiunta la temperatura, viene unita una sostanza acidificante, che può essere acido citrico, aceto o Bouna (miscela di erbe aromatiche tipiche della zona di produzione). In questa fase le sieroproteine, destabilizzate dalle alte temperature raggiunte e dall'aggiunta dell'agente acidificante, formano dei fiocchi che affiorano sulla superficie del siero dando origine alla ricotta.

Si prosegue nel riscaldamento anche a ricotta ottenuta, la "cottura" ha lo scopo di asciugarla ulteriormente, di norma si raggiungono i 90-95 °C.

Terminata la fase di cottura, la ricotta viene estratta, messa in una tela e successivamente appesa per permettere lo sgrondo dal siero. Trascorse 20-24 ore dall'estrazione, il *Saras del Fèn*, può essere sottoposto ad una pressatura che ne accentui lo spurgo.

La salatura può essere effettuata in pasta, durante l'estrazione dell'impasto dalla tela, ed essere integrata oppure interamente effettuata a secco, esternamente alla forma, a inizio stagionatura.

La stagionatura viene effettuata in cantine, grotte oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali di temperatura e di umidità che garantiscano un'efficace asciugatura. Il *Saras del Fèn* al termine della stagionatura viene avvolto in un tipo di erba locale, la *Festuca* spp., che viene preparata nel periodo primaverile – estivo ossia dopo essere stata raccolta, viene fatta essiccare all'ombra. La stagionatura si deve protrarre per un periodo minimo di 21 giorni e può proseguire fino a oltre 3 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino, zona del Pinerolese, nei seguenti comuni della Comunità Montana della Valli Pinerolesi: Angrogna, Bricherasio, Bibiana, Bobbio Pellice, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Rorà, Torre Pellice, Villar Pellice, Cantalupa, Pinerolo (limitatamente al territorio montano), Fenestrelle, Inverso Pinasca, Massello, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Porte, Pragelato, Prali, Pramollo, Roure, Salza di Pinerolo, San Germano Chisone, Usseaux, Villar Perosa.

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

Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno. Utilizzo di fieno di festuca per ricoprire la superficie del prodotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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 più antica attestazione del *Saras del Fèn* è quella contenuta nella Miscellanea Valdostana dello storico Ferdinando Gabotto, ove sono riportati i prodotti del feudo Chatel-Argent a Villeneuve relativi agli anni 1267-68.: tra essi figura appunto un sottoprodotto del formaggio denominato Saras.

Le prime precise notizie sul *Saras del Fèn* risalgono invece al Quattrocento. Nella Summa Laticinorum del 1477 del medico Pantaleone da Confienza, si parla di "seracia", bianchi, magri e compatti, di forma quadrangolare. Nelle trattazioni di molti autori il *Saras del Fèn* viene spesso confuso con la ricotta: tale confusione è legittima, data la grande affinità di lavorazione dei due prodotti. Tuttavia l'etimologia è diversa in quanto il termine ricotta deriva dall'aggettivo latino "recoctus". Al di là della forma e delle dimensioni sono in particolare le tecniche di produzione e di stagionatura che dimostrano che fin da allora si trattava di un prodotto diverso. Da notare che lo stesso Pantaleone individua una differenza importante tra la ricotta e il saras proprio nell'aggiunta del latte.

La parola "seratium" deriva da "serum" (in dialetto "seras"), cioè siero di latte, residuo della lavorazione casearia, ovvero la parte acquosa-salina del latte, privata di buona parte del suo grasso, con la quale inizia ancora oggi la lavorazione del Saras.

La consuetudine di avvolgere il *Saras del Fèn* in un fieno particolare accompagna la storia di questo prodotto fin dalle sue origini e da questa tradizione valdese è derivato il nome "del Fèn".

Sulle origini delle tecniche di trasformazione di questa ricotta stagionata ha inoltre influito l'apporto Saraceno. La presenza dei Saraceni nelle Valli Valdesi è ampiamente attestata da una serie di toponimi ed è probabilmente all'origine delle leggende relative alla presenza di "un uomo selvaggio" che avrebbe introdotto in valle nuove pratiche casearie.

Tuttavia la migliore testimonianza della storicità del *Saras del Fèn* è rappresentata dalla raccolta ufficiale di documenti e risultati effettuata dall'On. Avv. Francesco Meardi in occasione dell'Inchiesta Agraria Ministeriale promossa dal deputato della Destra Storica Stefano Jacini. Tali risultati sono infatti stati pubblicati in "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola, Vol. III, Roma, Forzani & C., 1883, pp.198, 202" che attualmente rappresenta il documento principale che attesta l'esistenza del Saras del Fèn da almeno 120 anni.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SARAS DEL FÈN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno, fieno di festuca.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Trattandosi di produzione casearia a trattamento termico le difficoltà sono nel tempo di asciugatura e nella umidità del prodotto finito. Normalmente non si considera la ricotta un prodotto caseario con particolari rischi e pericoli. Attenzione alla corretta raccolta, pulizia ed essiccazione della Festuca.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Cura nella fase di sgrondo dopo la formatura e passaggio controllato per la asciugatura/stagionatura.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia, che prevede un considerevole trattamento termico, fa del Saras del Fèn un prodotto caseario da inserire in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.

Categoria I

Prodotto n. 10

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DI SIERO DI PECORA

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

Caratteristiche

Il *Seirass di siero di pecora* è un latticino della tipologia “ricotta”, prodotto a partire da siero di lavorazione di formaggio presamico di pecora, quali la Sola di Pecora, il Murazzano, il Testun di Pecora ed altri formaggi di latte ovino. Nella tradizione, le due principali razze ovine da latte allevate in Piemonte, sono la pecora di razza delle Langhe e la pecora di razza Frabosana-Roaschina. Si presenta in forme differenti, tradizionale è quella simile ad un panettone un poco schiacciato ricavato dalla disposizione della ricotta messa a scolare in una tela appesa.

Dimensioni: peso da 0,5 a 3,0 kg.

Crosta: assente, leggermente rugosa e bianca.

Pasta: bianca, compatta, leggermente grumosa ma fondente in bocca.

Sapore: dolce di latte, delicato con sentori di latte di pecora ma non fastidioso.

Metodiche di lavorazione

Il *Seirass di siero di pecora* fa parte delle tecnologie casearie riguardanti la ricotta.

Tecnica di produzione.

Recuperato il siero dalla precedente lavorazione del formaggio di pecora, si deve avere l'accortezza di avviare subito dopo la produzione della ricotta in modo da evitare che il siero aumenti di acidità. Si avvia quindi il riscaldamento del siero portando la temperatura sino a 60°C, a questo punto è possibile aggiungere una percentuale di latte (per aumentarne la resa) in ragione del 5–10%. Storicamente, si aggiungeva in questa prima fase di riscaldamento, anche una piccola percentuale di sale per dare maggior sapidità alla ricotta senza però dare gusto salato. Si procede quindi ad aumentare il riscaldamento del siero sino a temperature di circa 90°C. A questa temperatura avviene la flocculazione della ricotta che risale in superficie, si termina il riscaldamento e dopo alcuni minuti si può estrarre la ricotta ed inserirla in tele di lino, che poi vengono appese per lo sgrondo. Dopo alcune ore di dissierazione si trasportano le ricotte così formate in frigorifero. Il consumo deve essere fatto nella prima settimana di produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio piemontese.

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

Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV., *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF, Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DI SIERO DI PECORA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La produzione del <i>Seirass di siero di pecora</i> è una produzione di ricotta. Attenzione al rispetto catena del freddo dopo alcune ore di sgrondo nel locale di caseificazione.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia produttiva del <i>Seirass di siero di pecora</i> non presenta passaggi tecnologici che possano creare particolari pericoli per la salubrità e sicurezza alimentare. La recente abitudine da parte dei produttori di rispettare la catena del freddo diminuisce ulteriormente i già ridotti rischi legati alla tipologia produttiva.

Categoria I

Prodotto n. 11

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS STAGIONATO

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

Caratteristiche

Il *Seirass stagionato* è un latticino della tipologia “ricotta”, prodotto a partire da siero di lavorazione di formaggio presamico di vacca, capra o pecora in purezza o misti. Oggigiorno è poco prodotto, limitato particolarmente al periodo estivo e di alpeggio, il *Seirass stagionato* in passato era la principale modalità di consumo della ricotta perché, attraverso la asciugatura e stagionatura, si poteva portare nel tempo la caratteristiche nutrizionali della ricotta fresca. Si presenta in forme differenti, sia leggermente tonda o a panettone che più schiacciata per effetto della pressatura.

Dimensioni: peso da 0,5 a 3,0 kg.

Crosta: presente, può avere una leggera patina di muffa grigiastra oppure si può presentare avvolta in erbe aromatiche di montagna come il Timo Serpillo.

Pasta: bianca, compatta, leggermente asciutta e consistente.

Sapore: dolce e delicato, salato con eventuali accenni al piccante.

Metodiche di lavorazione

Il *Seirass stagionato* fa parte delle tecnologie casearie riguardanti la ricotta.

Tecnica di produzione.

Recuperato il siero dalla precedente lavorazione del formaggio di pecora, si deve avere l'accortezza di avviare subito dopo la produzione della ricotta in modo da evitare che il siero aumenti di acidità. Si avvia quindi il riscaldamento del siero portando la temperatura sino a 60°C, a questo punto è possibile aggiungere una percentuale di latte (per aumentarne la resa) in ragione del 5–10%. Storicamente si aggiungeva in questa prima fase di riscaldamento anche una piccola percentuale di sale per dare maggior sapidità alla ricotta senza però dare gusto salato. Si procede quindi ad aumentare il riscaldamento del siero sino a temperature di circa 90°C. A questa temperatura avviene la flocculazione della ricotta che risale in superficie ma, a differenza delle ricotte fresche, in questo caso si prosegue ancora con il riscaldamento sino ad arrivare, lentamente alla temperatura di 90 – 95°C. Nella tradizione si indicava come termine del riscaldamento l'inizio della formazione di bolle di siero che “rompono” lo strato superficiale della ricotta. Si estrae quindi la ricotta, che si presenta già più asciutta della sua “parente” fresca e si riempie un telo di tessuto naturale, dopo alcune ore di dissierazione si sposta in un luogo più asciutto per permettere di perdere più umidità, condizione essenziale per poter stagionare la ricotta. In alcuni casi si pone il *Seirass stagionato* ancora avvolto nel telo sotto una pressa per aumentare a dissierazione.

La salatura avviene normalmente a partire dall'estrazione e formatura e può ancora proseguire nelle prime fasi di stagionatura. La stagionatura avviene in ambienti abbastanza asciutti, ancora appesi nel telo oppure posti su assi ed eventualmente avvolti in erbe di montagna. La durata minima di stagionatura è variabile, si può considerare una durata minimo ragionevole di 50–60 giorni. Nella tradizione, specialmente del Piemonte nord-orientale, il *Seirass stagionato* poteva venire anche parzialmente affumicato disponendo le ricotte su un asse o immediatamente a fianco del camino o addirittura al suo interno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio piemontese.

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

Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale. Erbe aromatizzanti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV., *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF, Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS STAGIONATO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La produzione del <i>Seirass stagionato</i> è una produzione di ricotta di tipo stagionato. Attenzione alla fase di asciugatura prima della stagionatura per evitare difficoltà di spurgo.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia produttiva del <i>Seirass stagionato</i> di pecora non presenta passaggi tecnologici che possano creare particolari pericoli per la salubrità e sicurezza alimentare.