

Codice A1708A

D.D. 22 ottobre 2018, n. 1054

Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, articolo 8 e Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) del Piemonte. Aggiornamento schede tecniche.

Visto l'articolo 8, comma 1, del D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di valorizzazione del patrimonio gastronomico, che prevede l'individuazione dei prodotti tradizionali e l'istituzione del relativo elenco anche in riferimento a 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 l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, per la predisposizione degli elenchi regionali, e definisce le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale oltre che le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate.

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inoltrino i propri elenchi al Ministero delle politiche agricole e forestali, che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui all'articolo 3.

Vista la circolare del 21 dicembre 1999 del Ministero delle politiche agricole e forestali, integrata dalle circolari del 24 gennaio 2000 e del 3 luglio 2000, con le quali sono stati dettagliati 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.

Visto l'articolo 12, comma 1, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, nel quale viene stabilito che ogni anno il Ministro aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

Visto il Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 14 luglio 2017, n. 41 il quale, ai sensi della sopra citata Legge, ha previsto l'aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e stabilito che gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Vista la DGR 30-9039 del 25 giugno 2008, con la quale sono state approvate le modalità di aggiornamento dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.

Considerato che il formaggio Ossolano, con Regolamento di esecuzione (UE) 2017/1788 della Commissione del 22 settembre 2017, è stato iscritto nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dell'Unione europea e che pertanto, come previsto dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, deve essere cancellato dall'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Valutate ed opportunamente istruite le richieste di modifica e quelle di inserimento di nuove schede tecniche pervenute al Settore.

Ritenuto quindi opportuno procedere:

- all'approvazione di cinque nuove schede tecniche: "Brut di Villareggia", "Ansenta o Ansainta", "Fritura dossa o Pulenta dossa", "Giuraje", "Grissia";
- alla modifica della scheda tecnica: "Risi tradizionali";
- all'eliminazione della scheda tecnica: "Ossolano".

Tutto ciò premesso

IL DIRIGENTE

visti gli articoli 4 e 17 del D. Lgs. n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni";
visti gli articoli 17 e 18 della Legge regionale 23/2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale";
in conformità con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia del presente provvedimento dalla normativa specificata in premessa;
attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

- di approvare le cinque nuove schede tecniche, allegate alla presente determinazione per farne parte integrante, relative ai prodotti:
 - categoria B - "Brut di Villareggia"
 - categoria G - "Ansenta o Ansainta"
 - categoria G - "Fritura dossa o Pulenta dossa"
 - categoria G - "Giuraje"
 - categoria G - "Grissia monferrina"
- di modificare la scheda tecnica, allegata alla presente determinazione per farne parte integrante, relativa al prodotto:
 - categoria F - "Risi tradizionali"
- di eliminare la scheda tecnica relativa al prodotto:
 - categoria D - "Ossolano"
- di dare 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 predisporre la proposta di deliberazione e di trasmetterla alla Giunta regionale al fine dell'approvazione dell'aggiornamento dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte per l'anno 2018 ai sensi del Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e come definito dalla Legge n. 238/2016 - articolo 12 comma 1.

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 e non è soggetta alla trasparenza ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013 e s.m.i.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ovvero ricorso giurisdizionale innanzi al TAR rispettivamente entro 120 o 60 giorni dalla data di comunicazione o piena conoscenza del provvedimento amministrativo.

Il Dirigente del Settore
Riccardo Brocardo

FV

Allegato

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUT DI VILLAREGGIA (BRUT ED LA VILA)

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 del prodotto è quello di un salame di lunghezza variabile dai 12 ai 20 cm e con diametro di circa 5 cm. La superficie si presenta priva di muffe e il colore esterno tende al marrone scuro, a causa della cottura dell'impasto e della presenza, in esso, di sangue suino. Al taglio il colore predominante lascia spazio a venature più chiare e bianche dovute alla presenza di ciccioli e trippa. Il profumo è delicatamente speziato e il sapore, caratteristico, presenta una sapidità non troppo intensa e ben armonizzata con le spezie.

Metodiche di lavorazione

L'impasto è costituito da quattro ingredienti fondamentali: ciccioli, trippa, testa bollita disossata e pasta di salame. Questi elementi, opportunamente dosati, vengono speziati a freddo seguendo il normale procedimento di miscelazione comune agli insaccati. L'impasto così ottenuto viene cotto per circa 30 minuti mentre gradualmente, durante la cottura, viene aggiunto il sangue suino, la cui funzione è per lo più quella amalgamante. L'impasto, una volta cotto, viene insaccato a caldo e la tesa di salami, ottenuta tramite legatura, viene immediatamente appesa per la scolatura, che dura circa 8 ore. A questo punto il brut è pronto per essere consumato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Villareggia.

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

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, conche, tritacarne (per preparare la pasta di salame da aggiungere all'impasto), bilancia, caldaia (per la cottura), spago (per la legatura), pungi-salami.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente.

Non esistono appositi locali di stagionatura in quanto il prodotto richiede solo una sgocciolatura.

La conservazione, che un tempo avveniva in cantine particolarmente fresche riponendo il prodotto sotto grasso, non richiede oggi locali appositi in quanto viene effettuata sul prodotto sottovuoto, garantendo al prodotto una conservabilità di circa 3 mesi (a fronte dei 10-15 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

Tradizione orale. Il brut, la cui produzione era un tempo molto diffusa a livello familiare, rappresentava un valido metodo per il recupero delle parti meno pregiate del maiale; la tipologia e il rapporto tra i vari ingredienti poteva quindi variare, in modo anche significativo, da produttore a produttore, in funzione dell'esperienza e della disponibilità di materie prime.

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: ANSENTA o ANSAINTA

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

Caratteristiche

L'Ansentà è una sorta di brioche di forma ovale, del peso variabile dai 100 ai 150 g, preparata dalle panetterie di Cigliano (TO), che attualmente la producono tutto l'anno con metodi in parte differenti: alcune utilizzano infatti un impasto a lenta lievitazione con pasta madre, mentre altre impiegano lievito di birra abbinato a pasta di riporto.

L'origine del nome *Ansentà* deriva quasi certamente da "ansagn", che nel dialetto piemontese di Cigliano significa "pezzo di pasta lievitato"; del resto, in piemontese, con il termine "xent" si definisce il lievito madre.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: morbida, spugnosa con alveolatura finissima e regolare se l'impasto viene fatto con pasta madre; più compatta e con alveolatura più irregolare se l'impasto viene preparato con lievito di birra.

Odore: gradevole di brioche con sentore di burro e sullo sfondo note agrumate e/o di vaniglia.

Colore: esternamente bruno nocciola più o meno chiaro, internamente giallo chiaro luminoso, la cui intensità dipende dalla quantità di uova impiegate.

Sapore: dolce, prevalente di burro e uova con retrogusti agrumati e/o vanigliati.

Dimensioni: le pezzature variano mediamente dai 100 ai 150 g secondo le abitudini del panettiere e secondo le richieste del mercato.

Metodiche di lavorazione

La preparazione dell'*Ansentà* è piuttosto lenta e laboriosa. I panettieri che realizzano la ricetta seguendo il metodo più antico, con la pasta madre (pasta acida), effettuano il rinfresco della medesima 7-8 ore prima di effettuare l'impasto. Per effettuare il rinfresco si impasta pasta acida mantenuta in frigo con acqua e farina di tipo "1". Trascorso questo tempo gli ingredienti (farina tipo "0" e pasta madre, zucchero, burro, strutto, uova, scorza grattugiata di limone, vaniglia naturale, lievito di birra e acqua) vengono impastati con l'impastatrice a spirale per una ventina di minuti, dopodiché l'impasto viene lasciato lievitare. A seguito della lievitazione l'impasto viene suddiviso a pezzetti e lavorato in modo da ottenere una sfera liscia (pirlatura). Le palline di pasta, dopo un riposo di circa 10 minuti, vengono allungate dandogli una forma ovale. Per effettuare quest'operazione la spianatoia viene spolverizzata di zucchero. Le *Ansentà* così preparate vengono poste a lievitare su teglie, in cella di lievitazione, ad una temperatura compresa tra i 28 e i 35 °C con circa il 70% di umidità. I panettieri che adottano un metodo più veloce preparano invece una "biga" con circa l'1% di lievito di birra oppure, in sostituzione della "biga", impiegano un pezzo di pasta di riporto derivante dalla panificazione. 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 alla temperatura e umidità indicate prima. Le *Ansentà* preparate con il lievito di birra devono essere consumate in giornata, altrimenti perdono sofficità e risultano dure. Quelle fatte con pasta madre invece mantengono la loro sofficità per due o tre giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Cigliano (VC)

5) MATERIALI ED 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.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono i normali locali 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 le *Ansenite* si conservano direttamente su vassoi e vengono vendute in sacchetti di carta o posti su piccoli vassoi avvolti con carta per alimenti. Alcune panetterie confezionano le *Ansenite* in sacchetti di cellophane trasparenti o altro materiale a norma di legge. In tal caso, se fatte con pasta madre, si conservano per alcuni 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

Tradizione orale. Numerose testimonianze delle persone più anziane nate e vissute a Cigliano attestano che quando si panificava nei forni comuni delle varie frazioni di tutto il paese, venivano preparate *Ansenite* per tutte le famiglie. Le *Ansenite* erano il dolce di un tempo, consumate prevalentemente a colazione intingendole nel latte. Secondo le testimonianze, a partire dal dopoguerra e sino agli anni '60 del secolo scorso, venivano prodotte in grande quantità da ogni panetteria. Successivamente, con la grande disponibilità di dolci da colazione forniti dalla grande industria, la produzione si è notevolmente ridotta. Negli ultimi anni, invece, con la ricerca di prodotti freschi e genuini, è nuovamente aumentata la richiesta di *Ansenite* da parte dei consumatori ciglianesi e dei paesi limitrofi.

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: FRITÙRA DOSSA O POLENTA DOSSA

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

Caratteristiche

La *Fritùra dossa o Polenta dossa* è una polenta dolce a base di semola di grano duro che, una volta raffreddata, viene tagliata a piccole losanghe, impanata e frita. Il prodotto, in italiano, è conosciuto come “semolino dolce” o “semolino impanato”. La *Fritùra dossa o Polenta dossa* è uno dei componenti caratterizzanti il fritto misto alla piemontese e, come tale, non deve mai mancare. Inoltre, ancora oggi, in molte trattorie piemontesi rimaste legate alle vecchie tradizioni, in particolare del Canavese, il semolino viene servito come contorno di piatti di carne, insieme a una verdura di stagione. La caratteristica della *Fritùra dossa o Polenta dossa* piemontese, rispetto al semolino dolce fatto in altre Regioni italiane, è che esso viene insaporito con liquore “persico” (liquore a base di mandorle contenute nei noccioli delle pesche) ed eventualmente con l’aggiunta di qualche mandorla armellina (di pesche o di albicocche) finemente tritata. In mancanza, alcuni aggiungono una piccola percentuale di amaretti pestati nella polentina. Attualmente il semolino, una volta impanato, viene fritto in olio, mentre un tempo veniva fritto nel burro chiarificato. In quest’ultimo caso, il gusto è sicuramente più intenso e caratteristico.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: morbida e pastosa all’interno, leggermente croccante all’esterno grazie all’impanatura e alla frittura.

Odore: caratteristico dei prodotti dolci, impanati e fritti, con lieve sentore di mandorle armelline e di scorza di limone.

Colore: dorato all’esterno, dovuto all’impanatura, e bianco avorio all’interno con qualche eventuale piccolo puntino marrone e giallo dovuto alle mandorle o agli amaretti e alla scorza di limone tritata o grattugiata.

Sapore: caratteristico di semola cotta nel latte con piacevoli note agrumate e di mandorle.

Dimensioni: losanghe aventi generalmente uno spessore di circa 3 cm e lunghe 5-6 cm.

Metodiche di lavorazione

Per preparare il semolino si porta a ebollizione un litro di latte con 200 g di zucchero e la scorza grattugiata di un limone, poi si aggiungono 170-200 g di semola di grano duro versandola a pioggia mentre si mescola con una frusta. Il quantitativo di semolino dipende dalla macinatura e dal grado di evaporazione durante la cottura. Si prosegue la cottura per 20-30 minuti, rimestando quasi continuamente con una spatola. Verso fine cottura si unisce un bicchierino di liquore persico ed eventualmente 3-4 mandorle armelline tritate finissime o 100 g di amaretti pestati. Appena spenta la fiamma si incorporano 1-2 tuorli. Subito dopo, la polentina viene stesa su una teglia oliata fino ad ottenere uno spessore di circa 3 centimetri; una volta raffreddata si taglia a rombi aventi un lato di circa 5 centimetri o a losanghe leggermente più lunghe. I pezzi vengono quindi infarinati leggermente, passati nell’uovo sbattuto e poi impanati nel pangrattato. Si friggono successivamente in abbondante olio (preferibilmente di girasole o di arachidi) fino a doratura completa su tutti i lati. La ricetta originaria, che prevedeva la frittura nel burro chiarificato o mescolato con olio, è ormai quasi scomparsa e viene adottata solo più a livello familiare, in particolare dalle persone anziane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Quasi tutto il Piemonte, con particolare concentrazione in Canavese, nelle Valli di Lanzo, nella seconda cintura torinese, nel Monferrato e nelle Langhe. A Cuceglio, nel cuore del Canavese, da parecchi anni, nel mese di maggio, si svolge la Sagra della *Fritiura dossa*.

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

Le attrezzature di lavorazione sono quelle di una classica cucina casalinga, quelle di un laboratorio di gastronomia se la *Fritiura dossa* viene venduta sfusa e la cucina di un'azienda di ristorazione se viene somministrata al pubblico come contorno a un secondo o nel tipico fritto misto alla piemontese.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Se la *Fritiura dossa* viene venduta da una gastronomia o somministrata al pubblico da un'attività di ristorazione, i locali di lavorazione sono un normale laboratorio di cucina in regola con la normativa igienico-sanitaria.

Dopo l'abbattimento di temperatura, nelle gastronomie, la *Fritiura dossa*, viene conservata in un banco frigo, mentre nella ristorazione, nel classico frigorifero fino al momento dell'impanatura.

Per la vendita diretta al pubblico viene posta in vaschette in alluminio, in plastica o in altro materiale idoneo alla conservazione degli alimenti.

Alcune aziende producono la *Fritiura dossa* per rivenderla ad altri esercizi pubblici. In tal caso viene conservata in frigorifero in atmosfera modificata in apposite vaschette.

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. Non è certo quando sia nata la *Fritiura dossa*, ma certo è che i canavesani nati fra le due guerre del secolo scorso, si ricordano di averla mangiata sin da bambini. Probabilmente si è diffusa attraverso le persone che erano a servizio presso le famiglie nobili e borghesi in quanto tutta una serie di "fritti" erano di moda nella cucina della Corte Sabauda.

Leggendo i libri di cucina piemontese pubblicati nel secolo scorso, su quasi tutti si trova la ricetta del fritto misto alla piemontese e, tra i vari elementi che lo compongono, non manca mai il semolino dolce che, in piemontese, prende il nome di *Fritiura dossa* o *Polenta dossa*. Inoltre, se si osservano i menu dei ristoranti dagli anni Venti agli anni Settanta del secolo scorso, si può notare che il fritto misto alla piemontese era un piatto che ricorreva spesso, servito generalmente come ultimo degli antipasti anziché come secondo. La *Fritiura dossa*, come detto precedentemente, oltre che nel fritto misto, appariva spesso anche come contorno a piatti di carne. Nelle famiglie, talvolta, veniva anche preparata come dolce per merenda per i bambini. Scorrendo le guide gastronomiche degli anni Novanta si può notare che il fritto misto e, conseguentemente, il semolino dolce, era presente nella maggior parte dei ristoranti tipici di tutto il Piemonte collinare.

Bibliografia

- Francesco Caire, *Cucina Monferrina*, Casale Monferrato, Il Portico, 1978
- Anonimo, *Cuceglio Ieri e Oggi*, Arti Grafiche Giacone, Chieri, 1981
- Sandro Doglio (La Guida), *I buoni indirizzi 1995*, Daumerie Editore, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995
- *Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni, Casale e il Basso Monferrato*, Firenze, Bonechi, 2007

Categoria G

| |
|--|
| 1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA |
|--|

| |
|--|
| 2) NOME DEL PRODOTTO: GIURAJE O GIURAJE |
|--|

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

Caratteristiche

Le *Giuraje* sono dei confetti sferici costituiti da una nocciola intera tostata, ricoperta da uno spesso strato di zucchero legato da una piccola percentuale di farina di grano tenero. Lo zucchero che riveste le nocciole non rimane liscio, ma, per effetto del metodo di lavorazione, assume un aspetto bitorzolato che, nel dialetto locale, viene definito “grutulù”. La lavorazione avviene all’interno di un’apposita “basina” rotativa in rame sotto la quale viene acceso un bruciatore. Le “basine” da confetteria venivano già costruite dagli artigiani ramai di Pont Canavese e di Cuorné nel 1700 e venivano fornite alla Corte Sabauda e ai confetturieri di Torino e non solo. Basta scorrere le pagine del “Confetturiere Piemontese” del 1790 per vedere quante tipologie di confetti venivano già preparati all’epoca per la nobiltà e l’alta borghesia della Capitale Sabauda.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: friabile, compatta e croccante. Caratteristico l’effetto alla masticazione della copertura di zucchero che non è duro come quello dei classici confetti.

Odore: di nocciola tostata e di zucchero delicatamente vanigliato, quasi impercettibile, in modo da esaltare appieno la nocciola.

Colore: bianco-zucchero all’esterno e nocciola all’interno.

Sapore: di nocciola intenso mescolato con zucchero.

Dimensioni: sferette di circa due centimetri di diametro del peso medio di 3-4 grammi ciascuna.

Metodiche di lavorazione

Le nocciole vengono fatte tostare in forno e private della pellicina utilizzando un setaccio. Successivamente, le nocciole tostate vengono messe nella bassina rotativa in rame, sotto la quale viene accesa la fiamma. Mentre la bassina ruota, si aggiungono alternativamente sciroppo di zucchero e farina. Man mano che la bassina ruota, le nocciole iniziano a ricoprirsi sempre più di zucchero, fino a raggiungere un diametro di circa due centimetri. Sul peso totale la nocciola incide per circa un terzo, mentre lo strato di zucchero è preponderante. Va da sé che la bontà delle *Giuraje* è determinata dalla qualità delle nocciole.

| |
|------------------------------|
| 4) ZONA DI PRODUZIONE |
|------------------------------|

| |
|--|
| Attualmente la produzione è limitata al Comune di Pont Canavese. In passato si producevano a Rivarolo, San Giorgio Canavese, Castellamonte, Ivrea e in altri Comuni del Canavese e delle Valli di Lanzo. |
|--|

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

| |
|---|
| La produzione delle <i>Giuraje</i> è esclusivamente artigianale. Per la loro preparazione occorrono: il forno per tostare le nocciole; una pentola in rame per la cottura dello sciroppo di zucchero; un caramellometro per misurare la temperatura dello zucchero; una bassina in rame rotante con |
|---|

relativo bruciatore; un mestolo per versare lo sciroppo di zucchero; una sessola e un setaccio per la farina; teglie in acciaio o in alluminio su cui far raffreddare le *Giuraje* prodotte; buste trasparenti in cellophane ed eventualmente confezioni in cartoncino o scatole metalliche; piccole sessole per impacchettare.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale laboratorio di pasticceria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti.

Il prodotto si può consumare dopo circa un'ora dalla lavorazione, quando risulta completamente raffreddato.

Le *Giuraje* si confezionano in normali sacchetti di cellophane i quali, a loro volta, possono essere posti in confezioni in cartoncino o in latta decorata.

Si conservano molto bene anche in confezioni in vetro. Se tenute in luogo fresco e asciutto si conservano anche per 6-9 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

Le *Giuraje* sono un prodotto tipico della confetteria piemontese create come confetto che gli sposi offrivano ai parenti e agli amici nel momento in cui si recavano di casa in casa per invitarli verbalmente al matrimonio. Sul *Gran Dizionario Piemontese-Italiano* scritto da Vittorio Sant'Albino, a pagina 641 dell'edizione del 1859, alla voce *Giuraje* si legge: ... "*apparato di confetti e d'altro che si fa per gli sposali*".

In tutto il Canavese e nelle Valli di Lanzo, tra le famiglie originarie di tali luoghi, è ancora ben radicato attualmente il motto: "à portu le giuraje" (portano le giuraje) per dire che una coppia porta i confetti con l'intenzione di sposarsi. Segno, quindi, che questo tipo di confetto era molto diffuso sia in Canavese che nelle Valli di Lanzo.

Sul libro *Notizie delle Valli di Lanzo* scritto dai Fratelli Milone nel 1911 a pagina 148, a proposito delle *Nozze* si legge: "*La domenica che precede lo spozalizio, i fidanzati, accompagnati da una congiunta della sposa, si recano nelle case dei rispettivi parenti ed amici a portar le nocciole (giuraje); in tale occasione si conoscono i congiunti delle due parti, si partecipa loro il prossimo matrimonio e si fa l'invito per il dì delle nozze*".

Da testimonianze orali di abitanti delle Valli di Lanzo e del Canavese si precisa che il termine *giuraje* era inteso come *giuramento* e che solamente le famiglie più povere portavano semplici nocciole come simbolo di buon augurio. Alcune famiglie preparavano in casa delle nocciole pralinate in modo grezzo mentre chi poteva permetterselo acquistava le *Giuraje* nelle pasticcerie e confetterie del Canavese.

L'idea di utilizzare la nocciola al posto della mandorla per creare un confetto è nata dalla grande abbondanza di ottime nocciole che da sempre il territorio piemontese offre. Una ricetta quasi uguale all'attuale si trova pubblicata sotto la voce *Confetti di nocciuole* a pagina 365 del *Confetturiere Piemontese* pubblicato a Torino nel 1790. La tecnica di realizzazione, rispetto alla ricetta odierna è praticamente uguale; l'unica differenza sta nell'uso della gomma arabica al posto della farina. E' risaputo che all'epoca i libri erano destinati a quel dieci per cento circa della popolazione nobile e alto borghese che sapeva leggere e scrivere, per cui è probabile che la mente creativa di qualche pasticcere canavesano abbia pensato di sostituire la gomma arabica (difficilmente reperibile al di fuori della Capitale Sabauda) con la più economica farina.

La tecnica di produzione per "bassinatura" fa parte dell'arte confettiera, applicata allo stesso modo per le praline cri-cri (nocciole rivestite di cioccolato e mompariglia) e che erano in gran voga a Torino nel periodo della *belle epoque*.

Bibliografia:

- Anonimo, *Il Confetturiere Piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790
- Vittorio di Sant'Albino, *Gran Dizionario Piemontese-Italiano*, Società Unione Tipografico Editrice, Torino, 1859
- Giovanni e Pasquale Milone, *Notizie delle Valli di Lanzo* Tipografia Palatina di Bonis, Rossi & C., Torino, 1911
- Emanuele Cigliuti e Luisella Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiense, Santhià, 1997

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: GRISSIA 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 *Grissia monferrina* è un pane che rientra nella tipologia “a pasta dura”, tipico del Monferrato. Il formato classico si aggira tra i 220 e i 300 grammi mentre il *Grission* varia da 500 grammi a un chilogrammo. A partire dagli anni Ottanta del secolo scorso alcuni panettieri hanno anche iniziato a preparare forme più piccole di peso variabile dagli 80 ai 120 grammi denominate *Grissiette*. Grande o piccola che sia, la *Grissia monferrina* ha una forma che ricorda vagamente due chiocciole unite.

La *Grissia monferrina* può essere preparata con una “biga” (preimpasto piuttosto sodo a lievitazione lenta a base di farina di grano tenero, acqua e pochissimo lievito) oppure con “pasta di riporto” (impasto volutamente avanzato della panificazione precedente). Entrambi costituiscono poi la materia prima per l’impasto finale vero e proprio, a base di farina di grano tenero, acqua, lievito di birra, strutto, malto e sale.

Una volta cotte, le forme di pane, talvolta si dividono automaticamente se il punto di giuntura è molto ridotto, per effetto del taglio che viene praticato prima di infornarle. A volte vengono divise con un piccolo gesto manuale se il cliente desidera acquistare mezza *Grissia*.

La *Grissia monferrina* si consuma comunemente come pane da pasto. Un tempo era abitudine consumare la grissia appena sfornata sfregata con aglio. Questo procedimento, in piemontese, viene denominato “soma d’aj”.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza: compatta e senza alveolature. La crosta è liscia, croccante e friabile, di facile masticazione. La sua fragranza si deve mantenere per due o tre giorni.

Odore: gradevolissimo di forno

Colore: esternamente è dorato, più o meno intenso a seconda della cottura; internamente risulta bianco-avorio.

Sapore: caratteristico del pane di farina bianca addizionato di grassi; si deve sciogliere in bocca durante la masticazione.

Dimensioni: la *Grissia monferrina* classica ha un peso variabile tra i 220 e i 300 grammi.

Metodiche di lavorazione

Per fare la classica *Grissia monferrina* generalmente si prepara una “biga” a lievitazione più o meno lenta, secondo le abitudini del panettiere. La “biga” è un preimpasto a bassa idratazione, piuttosto sodo (circa il 50% di acqua rispetto alla farina) e può avere un tempo di lievitazione/fermentazione variabile dalle 6 alle 30 ore (in genere almeno 20 ore). Più lungo è il tempo di lievitazione/fermentazione, più diminuisce il quantitativo di lievito. La “biga” a lievitazione più lunga viene mantenuta a una temperatura indicativa di 18-20 °C. Alcuni panettieri, in base alle esigenze organizzative, talvolta impiegano la “pasta di riporto” (impasto tenuto da parte derivante dalla panificazione precedente che in piemontese viene denominato “’lvà”). Un tempo si preparava un preimpasto con “pasta madre” (fermentazione naturale senza lievito di

birra). Alla “biga” o alla “pasta di riporto” viene aggiunto il doppio o il triplo circa di farina “0” e “00” mediamente forte e acqua nella proporzione del 45-50%, rispetto alla farina aggiunta in modo da ottenere un impasto piuttosto sodo, difficile da lavorare a mano. Oltre alla farina e all’acqua vengono aggiunti: strutto di puro suino e/o olio di oliva, sale, lievito di birra, malto in polvere o in pasta.

L’impasto viene lavorato nell’impastatrice a forcella o a spirale per 20-30 minuti e, successivamente, fatto riposare per un quarto d’ora o poco più (puntatura); a questo punto viene tagliato a grossi pezzi e laminato più volte con la laminatrice (o sfogliatrice) per essere reso più liscio. Ad ogni passaggio il pezzo di impasto viene piegato in tre o in quattro come se fosse una busta da lettere. L’impasto laminato viene suddiviso in filoni da 220-300 grammi se si tratta di *Grissia monferrina* classica. Se si desidera che le *grissie* si aprano bene in cottura, ogni filone viene pennellato leggermente con olio di oliva. Si prendono quindi le due estremità e si arrotolano su se stesse fino ad arrivare al centro del filone dove si “baciano”. Ogni pezzo arrotolato viene ribaltato sul piano di lavoro in modo da far risultare la base piatta in vista. Si fa poi proseguire la lievitazione per un tempo variabile dalla mezz’ora a due ore, secondo la temperatura, il tipo e il quantitativo di lievito utilizzato e il tempo impiegato per laminare l’impasto e dare forma alle *grissie*. Le forme lievitate, prima di essere infornate, vengono incise con un profondo taglio al centro della parte superiore. Quest’operazione fa sì che il prodotto si allunghi durante la cottura e assuma la forma caratteristica. La temperatura e i tempi di cottura variano in base al tipo di forno e al peso della forma. A cottura ultimata la *Grissia monferrina* deve assumere un bel colore dorato. La doratura è più intensa quando nell’impasto viene aggiunto il malto. Questo tipo di pane si mantiene fragrante per più giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Grissia monferrina* viene prodotta nel Monferrato astigiano e alessandrino, in particolare nei paesi intorno a Casale Monferrato. Attualmente viene prodotta costantemente dai panettieri di Moncalvo, Pontestura e Solonghelo. Nel Monferrato alessandrino viene talvolta denominata semplicemente “*Monfrina*” ossia Monferrina.

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 (preferibilmente a forcella), forno, tavoli, assi di legno, laminatrice, eventuale cella di lievitazione.

La *Grissia monferrina* 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

I locali di lavorazione sono i classici laboratori di panetteria, in regola con la normativa igienico sanitaria vigente; la conservazione non è consigliata oltre i 3-4 giorni, ma le forme da 500 g ed oltre si possono conservare anche 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

Le testimonianze orali delle persone anziane del Monferrato raccontano che la *Grissia* veniva già prodotta nei secoli passati. La pasta dura faceva sì che il pane fosse meno attaccabile dalle muffe e quindi conservabile più a lungo.

Il termine *Grissia*, deriva da *Ghersa* (vedi pag.154 del sottocitato libro di Luciano Gibelli) che significa bastoncino di pane fatto a cilindro lungo circa due spanne, che a sua volta proviene dal

sostantivo femminile *Ghersa* che significa fila, sequenza, ordine di cose disposte in lungo (in parallelo). Nel preparare le *Grissie*, infatti, i panettieri tagliano l'impasto a pezzi, lo stendono a bastoncini cilindrici che dispongono in parallelo prima di arrotolarli su se stessi per realizzare le *Grissie*. Va tuttavia precisato che un tempo, in alcune zone dell'astigiano e della collina torinese, la *Grissia* non veniva arrotolata, ma si sovrapponevano due pezzi cilindrici appiattiti che successivamente venivano tagliati in metà e poi piegati di 45 gradi. Dopo la cottura assumeva una forma lunga e stretta con un solco in mezzo.

Bibliografia:

- Vittorio di Sant'Albino, *Gran Dizionario Piemontese-Italiano*, Società Unione Tipografico Editrice, Torino, 1859
- Sandro Doglio, *La Guida di Sandro Doglio, I buoni indirizzi 1995*, Daumerie Editore, Cuneo, 1994
- Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editore, Cuneo, 1995
- Luciano Gibelli, *Dnans ch'a fàssa neuit, prima che scenda il buio*, Priuli & Verlucca Editori, Ivrea, 1999
- AA.VV., *Il Buon Paese*, Slow Food Editore, Bra, 2000
- AA.VV. *Cucina e Tradizioni del Piemonte, Volume 1*, Bonechi, Firenze, 2004

Categoria F

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.

Nell'arco di oltre sei secoli, la coltivazione del riso (*Orhyza Sativa*) in Italia, e in particolare della sottospecie *japonica*, ha permesso la selezione di oltre un centinaio di *cultivar* (o varietà) con caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche proprie, frutto dello stretto legame con il clima e il territorio di produzione.

Allo stesso tempo, le cucine regionali italiane hanno contribuito alla diffusione delle principali varietà di riso presso i consumatori, grazie alla versatilità delle *cultivar* e alla molteplicità di piatti che con queste si possono preparare.

Il riso (o, come sarebbe meglio dire, i risi) è così diventato un alimento tipico italiano; molti piatti regionali sono ormai considerati "classici" e sono rinomati in tutto il mondo, a dimostrazione del "modo italiano" di cucinare e consumare il prodotto.

Peraltro, nelle zone di produzione, nonostante la sempre maggior diffusione di altri "stili alimentari", il riso rimane alla base dell'alimentazione delle popolazioni locali.

Non solo: nel tempo, la coltivazione del riso ha profondamente condizionato la vita sociale, le tradizioni, i paesaggi e i territori, dando origine ad una vera e propria "civiltà risicola" costituita da un insieme di fenomeni strettamente legati alla storia e alla cultura italiana e, in particolare, del Piemonte (basti citare, a titolo di esempio, le "mondine", le "grange", la meccanizzazione agricola fortemente specializzata e, ancora, l'esclusivo sistema irriguo voluto da Camillo Benso Conte di Cavour).

L'aspetto attuale del territorio risicolo piemontese è il risultato dell'evoluzione storica che, in particolare negli ultimi due secoli, lo ha portato ad assumere l'aspetto inconfondibile che oggi tutti conosciamo.

La risicoltura, intesa come vero e proprio fenomeno agricolo, prese avvio nel XV secolo partendo dalla Lomellina e da qui si espanse rapidamente in territorio piemontese sia verso nord (nel novarese) sia verso ovest (nel vercellese, nel biellese e nell'alessandrino). La tradizione fa risalire ai monaci Cistercensi dell'abbazia di Lucedio (provenienti dal monastero francese di La Fertè) il merito di aver introdotto e diffuso la coltura del riso in Piemonte, che venne attuata inizialmente soltanto nei terreni paludosi e nelle zone umide, dove mal si adattava la messa a dimora delle altre colture al tempo praticate. Furono proprio i monaci di Lucedio, nella prima metà del XII secolo, a bonificare i molti terreni disponibili e a metterli a coltivo, prima in alternanza con gli altri cereali e, in seguito, in modo sempre più specializzato. La superficie coltivata a riso ebbe quindi una crescita limitata ma continua fino al XVIII secolo; la vera svolta si ebbe a partire dalla seconda metà del XIX secolo, con la realizzazione del canale Cavour e con la creazione del sistema irriguo tipico delle risaie piemontesi e lombarde che, ancora oggi, costituisce l'elemento caratteristico di un paesaggio agricolo unico al mondo.

Questa "civiltà risicola" si è dunque sviluppata in un territorio notevolmente antropizzato, con caratteristiche pedologiche e climatiche favorevoli alla coltivazione del riso, pur situandosi alla latitudine più elevata per questa pianta di origine tropicale. Le varietà selezionate nel tempo, per le relative caratteristiche, contraddistinguono il "riso italiano" dai risi *japonica* (e dalle altre sottospecie) prodotti in altri climi e in altre condizioni ambientali e sociali.

Nell'ambito delle *cultivar* italiane si evidenziano le varietà consolidate dalla tradizione, sia produttiva

che gastronomica, la cui “storicità” si rileva anche dai documenti e dalle statistiche ufficiali conservati presso l’Ente Nazionale Risi. Queste varietà vengono comunemente dette “tradizionali” o “storiche” e, tra quelle ancora più o meno diffusamente coltivate e impiegate in cucina, pare opportuno evidenziarne nove, tutte appartenenti alla subspecie *Orhyza sativa japonica*: **Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Gigante Vercelli, Maratelli, Razza 77, Sant’Andrea, Vialone Nano**. Esse rappresentano pertanto i risi che la Regione Piemonte riconosce come tradizionali ai sensi del Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

Arborio (lungo A*)

Varietà caratterizzata dal basso contenuto di amiloso, è una delle principali varietà da risotto poiché vanta un chicco molto grande e perlato.

Fu selezionata nel 1946 da Domenico Marchetti, agronomo e risicoltore, nel paese della provincia di Vercelli da cui ha preso il nome, Arborio, ed è presto divenuta una delle varietà presenti in tutte le diverse cucine regionali d’Italia.

E’ stato per anni il riso più diffuso nella Pianura padana ma, col tempo, la sua coltivazione è via via diminuita a causa della scarsa capacità produttiva rispetto a varietà più “nuove” e della sensibilità della pianta alle malattie.

Baldo (lungo A*)

Tra le varietà “storiche” del riso italiano, Baldo è certamente la più recente, poiché la sua selezione è avvenuta nel 1964 a Vercelli, presso la Stazione Sperimentale di Riscoltura, anche se i primi dati certi attestanti una significativa diffusione risalgono al 1966. La varietà, per le sue caratteristiche agronomiche, ma anche per la versatilità di utilizzo in cucina, ha incontrato fin da subito il favore di risicoltori e consumatori. Caratterizzato dal colore cristallino del chicco, totalmente privo di perla, è estremamente versatile in cucina e con un’ottima tenuta in cottura; si presta alla preparazione di ottimi risotti e di quasi tutti i piatti della tradizione italiana a base di riso.

Balilla (Tondo*)

E’ la più antica tra le varietà “storiche” ancora coltivate: le prime informazioni in merito alla sua selezione risalgono infatti al 1924 e, grazie alle sue caratteristiche organolettiche particolarmente interessanti per l’industria di trasformazione, la coltivazione permane tutt’oggi nonostante la varietà presenti una produttività inferiore rispetto ad altri risi “tondi”.

Può essere anche (erroneamente) indicata come “Originario”, dal nome della varietà ormai quasi del tutto scomparsa della quale Balilla aveva, a suo tempo, preso il posto, mantenendone tuttavia le principali caratteristiche.

Oltre all’impiego industriale (fiocchi, riso soffiato, gallette, bevande, creme, ecc.), in cucina è la varietà ideale per dolci tradizionali, minestre e timballi, in ragione della scarsa tenuta in cottura e della “collosità” che ne deriva.

Carnaroli (lungo A*)

Molto amata dagli chef, in ragione dell’ottima tenuta in cottura e delle eccezionali qualità gastronomiche, è una delle varietà storiche che più rappresenta il riso italiano nel mondo.

E’ stata selezionata nel 1945 a Paullo, nel milanese, grazie alla caparbia di Ettore De Vecchi, che impiegò molti anni e fece numerosi incroci e tentativi per ottenere un chicco perfetto per il risotto; esso è infatti grosso e perlato, con alto contenuto in amiloso e pertanto particolarmente consistente. Progressivamente affermatosi come prodotto d’eccellenza a partire dalla fine degli anni ottanta del ‘900, rappresenta ancora oggi uno dei simboli del Made in Italy agroalimentare.

Nel 1983 Carnaroli fu ceduta all’Ente Nazionale Risi, per garantirne la conservazione in purezza.

Gigante Vercelli (lungo A*)

E’ un’altra delle varietà storiche particolarmente pregiate, recuperata in purezza e riportata alla coltivazione.

Selezionata nel 1946, divenne ben presto una delle più coltivate nel vercellese, per essere poi abbandonata alla fine degli anni '70 a favore di varietà più produttive e di più facile lavorazione. Ma la sua naturale ed esclusiva resistenza al *brusone* (grave malattia fungina del riso), è stata forse il principale motivo che ne ha determinato il recupero e la coltivazione, che può essere pertanto attuata senza l'uso di fungicidi. Inoltre, Gigante Vercelli presenta un'ottima adattabilità di sviluppo alle basse temperature e una crescita rapida.

Grazie alle spiccate caratteristiche organolettiche, all'elevato contenuto in amido resistente e all'ottima tenuta in cottura, è un riso ideale per la preparazione di risotti oltre che, storicamente, per la panissa vercellese.

Maratelli (Medio*)

È una delle eccellenze storiche della risicoltura italiana, derivante da un'ibridazione naturale della varietà Chinese Originario scoperta e selezionata nel 1914 da Mario Maratelli, nel suo paese di origine, Asigliano, in provincia di Vercelli. Proprio nei terreni della "bassa" vercellese, tale varietà ha trovato la sua terra di elezione, diventando in pochi anni una delle varietà più coltivate.

Grazie alla tenuta in cottura e alla capacità di assorbimento dei sapori, tra gli anni '60 e '70 del '900 è stata infatti una delle varietà più apprezzate dalle famiglie italiane, sia per la preparazione di risotti che di altri piatti della tradizione; la sua coltivazione venne tuttavia in seguito progressivamente abbandonata a favore di varietà più produttive.

È un riso di facile digeribilità, particolarmente adatto per l'alimentazione dei più piccoli.

Razza 77 (lungo A*)

Fu selezionato a Bologna nel 1938 presso l'Istituto di Allevamento Vegetale per la Cerealicoltura e la sua coltivazione ebbe pieno sviluppo negli anni '50 del '900.

La produzione venne abbandonata in seguito, principalmente a causa delle difficoltà di coltivazione dovute alla tendenza della pianta, di taglia molto alta, ad "allettarsi" (piegarsi a terra sotto il peso della pannocchia matura), compromettendo il raccolto.

Considerata però l'alta qualità del prodotto, anche questa varietà è stata recuperata, grazie alle moderne tecniche agricole che consentono di ridurre al minimo i rischi legati alla coltivazione.

Le caratteristiche organolettiche ne fanno una varietà di pregio, ideale per la preparazione di risotti.

Sant'Andrea (lungo A*)

Prende il nome dalla Basilica di Sant'Andrea, a Vercelli, e le prime notizie sulla sua coltivazione risalgono al 1966, anche se la varietà ha conosciuto 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 piemontese ai piedi delle prealpi e appena a nord della linea delle risorgive.

Sant'Andrea si è infatti rivelata particolarmente adatta ad ambientarsi in quella zona più fredda e meno fertile rispetto ad altre della pianura.

L'autentica tipicità della varietà la rende estremamente adatta alla preparazione di risotti e del piatto vercellese per eccellenza, la panissa, oltre ad altri piatti della tradizione, minestre in particolare.

Vialone Nano (Medio*)

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 (terra di originaria diffusione), per adattarsi a tutte le zone della pianura Padana, soltanto nel corso degli anni '60 del XX secolo.

Il chicco, dall'eccezionale tenuta in cottura, deriva dalla più celebre varietà "Vialone Nero", ormai scomparsa, di grande livello qualitativo tra i risi italiani, e ne conserva molte caratteristiche che ne fanno un riso ideale per risotti e altre preparazioni a base di riso. Il nome deriva dal paese di Sant'Alessio con Vialone, nel pavese.

Di facile digeribilità, Vialone Nano è particolarmente adatta per l'alimentazione dei più piccoli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La coltivazione, la lavorazione e il confezionamento delle varietà tradizionali o storiche sopra citate avvengono, a livello nazionale, lungo la cosiddetta Valle del Po, vale a dire a nord e sud della fascia di Pianura Padana che segue il corso del grande fiume e che comprende le regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto.

Per quanto riguarda il Piemonte, coltivazione, lavorazione e confezionamento avvengono prevalentemente nell'area di pianura delle province di Vercelli e Novara e, in misura minore, in quella di Alessandria e Biella, oltre ad una piccola zona di produzione a Bra, in provincia di Cuneo.

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

Alla fase di lavorazione segue quella del condizionamento e confezionamento del prodotto nei diversi tipi di imballaggi (sacchetti di nylon per le confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, sacchetti di tela, scatole di cartone, bottiglie di vetro, lattine, ecc.).

I dosatori automatici versano nei contenitori la quantità di riso prefissata; i contenitori vengono poi chiusi tramite termosaldatura, cucitura, incollaggio e altre modalità.

Per proteggere il prodotto da qualsiasi forma di ossidazione, le confezioni sottovuoto richiedono l'utilizzo di sacchetti più spessi totalmente impermeabili all'aria e di apposite macchine confezionatrici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento rispondono sempre alla normativa sanitaria vigente; forma, dimensioni e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La lavorazione è una delle variabili che determinano la qualità del prodotto, poiché deve garantire una ridotta percentuale di rottura dei grani. Questa avviene nelle riserie, con l'ausilio di macchinari tecnologicamente all'avanguardia che permettono di ottenere risultati sempre più soddisfacenti e garantiscono la qualità anche dal punto di vista alimentare e igienico-sanitario.

La conservazione: un antico detto popolare ricorda che il riso migliore è quello per lungo tempo stoccato in magazzino allo stadio di riso greggio e lavorato di fresco.

Per garantire la conservazione del risone in sicurezza dal punto di vista igienico-sanitario, è obbligatorio adottare gli accorgimenti utili ad impedire l'insorgenza di parassiti animali o funghi e quella di fermentazioni anomale che possono compromettere la qualità del prodotto.

Per quanto riguarda la "stagionatura" propriamente detta, in linea generale nei Paesi occidentali non viene praticata anche se, in tempi relativamente recenti, si è cominciato a parlare della "stagionatura" di talune varietà di riso greggio, in particolare Carnaroli; tale prodotto, che pur gode di grande apprezzamento tra una certa fascia di consumatori, si colloca comunque ancora tra quelli cosiddetti "di nicchia".

I locali per la lavorazione, la conservazione e l'eventuale stagionatura del prodotto sono realizzati nel rispetto delle 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

La coltivazione 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. La storicità della coltivazione e delle metodiche di lavorazione dei risi nel tempo risultano dagli atti in possesso dell'Ente Nazionali Risi (www.enterisi.it) e dalle numerose fonti letterarie pubblicate in merito (si citano, tra tutte, le pubblicazioni dell'agronomo Dott. Antonio Tinarelli, massimo esperto italiano in materia di risicoltura e coltivazione del riso). Le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, pur rimanendo storicamente invariate nei principi e nelle fasi fondamentali, seguono l'evoluzione tecnologica dei macchinari e delle attrezzature all'uopo sviluppate.

* Nota

La vigente classificazione varietale, introdotta dal D. lgs. n. 131 del 4 agosto 2017, "Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154" individua quattro gruppi di risi in funzione dalla lunghezza e dalla forma della cariosside (grano) decorticata.

- **Riso a grani tondi ovvero riso tondo ovvero riso Originario:** lunghezza pari o inferiore a 5,2 mm e rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 2.
Il grano è piccolo e tondeggiante.
- **Riso a grani medi ovvero riso medio:** lunghezza superiore a 5,2 mm e pari o inferiore a 6,0 mm e rapporto lunghezza/larghezza inferiore a 3.
Il grano è medio e tondeggiante.
- **Riso a grani lunghi A ovvero riso lungo A:** lunghezza del grano superiore a 6,0 mm e rapporto lunghezza/larghezza superiore a 2 e inferiore a 3.
Il grano è lungo e tondeggiante.
- **Riso a grani lunghi B ovvero riso lungo B:** lunghezza del grano superiore a 6,0 mm e rapporto lunghezza/larghezza pari o superiore a 3.
Il grano è lungo e affusolato.