

Codice A1708D

D.D. 21 ottobre 2024, n. 811

Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, art. 8 e Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Aggiornamento schede tecniche: approvazione della scheda relativa al prodotto "Cappone di Racconigi".



ATTO DD 811/A1708D/2024

DEL 21/10/2024

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

A1700A - AGRICOLTURA E CIBO

A1708D - Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela qualità

OGGETTO: Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, art. 8 e Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Aggiornamento schede tecniche: approvazione della scheda relativa al prodotto "Cappone di Racconigi".

Visto l'art. 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 Ministro 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.

Vista la circolare 21 dicembre 1999 del Ministero delle politiche agricole e forestali, integrata dalle circolari 24 gennaio 2000 e 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'art. 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 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.

Vista la documentazione inviata unitamente alla richiesta di inserimento del prodotto "Cappone di Racconigi" nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, presentata dal Consorzio di Valorizzazione del Real Cappone di Racconigi il 15 marzo 2024, e le integrazioni fornite il 6 aprile 2024.

Considerata la completezza della suddetta documentazione.

Effettuato, in data 24 luglio 2024, il sopralluogo istruttorio presso un campione di allevamenti del Consorzio e presso l'archivio del Comune di Racconigi.

Effettuata la consultazione telematica del Tavolo per la qualità agroalimentare, di cui alla DGR 20 dicembre 2019, n. 51-808 e e ss.mm.ii., conclusasi in data 10 ottobre 2024, dalla quale non sono pervenute osservazioni contrarie alla richiesta di inserimento.

Ritenuto quindi opportuno, a seguito dell'istruttoria effettuata, procedere all'approvazione della nuova scheda tecnica del prodotto agroalimentare tradizionale "Cappone di Racconigi".

Dato atto che tutta la documentazione relativa al presente provvedimento, per quanto di competenza regionale, è agli atti del Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, della Direzione regionale Agricoltura e cibo.

Tutto ciò premesso

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- 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 la scheda tecnica, allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale, relativa al prodotto agroalimentare tradizionale "Cappone di Racconigi";
- di dare atto che la suddetta scheda, così come tutte quelle relative ai prodotti inseriti in elenco, potranno essere oggetto di successive integrazioni e/o modifiche, sia per quanto riguarda le informazioni contenute, sia per le relative richieste di deroga;

- di dare atto che all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte per l'anno 2024, ai sensi del Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, e della Legge n. 238/2016, articolo 12, comma 1, si provvederà con successiva deliberazione della Giunta regionale;
- di dare atto che la presente determinazione non comporta oneri di spesa a carico del bilancio regionale.

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 agli obblighi di pubblicazione disciplinati dal 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 (A1708D - Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela qualità)
Firmato digitalmente da Riccardo Brocardo

Allegato

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI RACCONIGI

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 dell'individuo maschio castrato appartenente alla specie *Gullus sinae* (pollo) delle razze Bionda Piemontese e Bianca di Saluzzo.

L'animale adulto, avente almeno 200 giorni di vita, si presenta con un piumaggio lucente, la testa piccola, il petto poco sviluppato, le zampe di colore giallo intenso, sottili e "vissute", e la pelle giallo paglierino; il peso può variare dai 2,5 ai 4 chilogrammi.

La carne del Cappone di Racconigi, chiara e tenera, tiene molto bene la cottura, a seguito della quale assume colorazione quasi bianca; la pelle è piuttosto grassa e spessa. Proprio il grasso gli conferisce un sapore delicato, non troppo intenso, e un profumo "morbido".

Metodiche di lavorazione

Il pulcino destinato a divenire Cappone di Racconigi è solitamente quello delle schiuse di marzo e aprile.

I giovani animali, fino all'età di 25-30 giorni, vengono mantenuti a terra in un recinto o, in alternativa, in gabbie con pavimento a maglie strette ricoperto da materiale isolante, ad una temperatura di circa 32° C; secondo la pratica tradizionale (da alcuni allevatori seguita ancora oggi) per i primi due giorni viene somministrata loro preferibilmente acqua e zucchero, mentre in seguito, a settimane alterne, si somministra acqua con piccole aggiunte di aceto. Trascorso questo iniziale periodo di 25-30 giorni la temperatura viene fatta scendere gradualmente fino ad arrivare alla normale temperatura ambientale.

Al raggiungimento, all'incirca, del primo mese di età, gli animali vengono quindi liberati nei pollai, curandone la pulizia. L'allevamento viene condotto a terra, assicurando una superficie di almeno 0,5 mq a capo durante il pascolo e 0,5 mq nel ricovero notturno; il pascolo è caratterizzato dalla disponibilità di acqua e ombra, per garantire condizioni di benessere degli animali.

L'alimentazione è costituita prevalentemente da granaglie (di granoturco, frumento, avena, soia, sorgo e simili, di norma tritate in modo grossolano), oltre ad erbe e cicoria di campo.

All'età di 35-50 giorni, quando gli animali hanno raggiunto almeno i 400/500 grammi di peso, essi vengono sottoposti alla castrazione (capponatura) chirurgica nel rispetto di quanto previsto dalla normativa sul benessere animale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'allevamento del Cappone di Racconigi avviene ancora oggi nei Comuni in provincia di Cuneo in cui si è sviluppato storicamente: oltre che nel Comune di Racconigi, che rappresenta il principale centro di commercializzazione, esso avviene anche nei vicini Comuni di Cavallermaggiore, Cavallerleone, Caramagna Piemonte, Monasterolo di Savigliano, Marene, Polonghera, Sommariva del Bosco, Murello, Savigliano, Ruffia, Fossano e altri.

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

Nessuna attrezzatura specifica se non quelle presenti in un normale macello per 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

Storicamente, nelle campagne racconigesi e del saviglianese, nei mesi di novembre e dicembre i contadini erano tenuti a pagare gli affitti dei terreni, ma anche a conferire ai proprietari una parte del raccolto o, in alternativa, un numero concordato di animali, tra i quali figurava anche il cappone.

Proprio questi animali, fin dal 1800, venivano portati alla Fiera di Santa Lucia, in Racconigi, per essere venduti e finire poi sulle mense dei nobili come prelibato cibo delle festività natalizie; i primi riferimenti a questa fiera sono testimoniati da alcuni Regi Decreti di Casa Savoia.

La Fiera di Santa Lucia, sempre più strettamente legata all'esposizione e alla vendita dei Capponi di Racconigi (tanto da essere spesso indicata anche come Fiera del Cappone) si è mantenuta viva nel tempo, interrompendosi solo nel periodo bellico, per riprendere poi negli anni '80 del XX secolo e, in modo ancor più vigoroso, nei primi anni duemila quando, all'attività fieristica, si sono affiancate altre iniziative di tipo promozionale e di valorizzazione (come, ad esempio, la premiazione degli allevatori, la realizzazione di eventi a tema e, ancora, di attività turistico culturali legate all'evento organizzate dal Comune) che continuano ancor oggi.

Per quanto riguarda gli aspetti culinari, su numerosi ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette in cui figura il cappone; anche analizzando i menù 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 e natalizio.

Bibliografia:

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

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

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

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