



# *Cibaria*

*del G.A.L. Mongioie*

ATLANTE DEI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE

CONSORZIO ANTICHI SAPORI DELLE ALPI DEL MARE

*Cibaria*  
*del G.A.L. Mongioie*



ATLANTE DEI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE



## EDITORIALE

*L'*immagine di un territorio può essere fornita in mille modi diversi. C'è chi sceglie il paesaggio, chi si orienta verso la gente, chi rivolge lo sguardo alle tradizioni, alla storia...

Il G.A.L. Mongioie, attraverso l'opera del Consorzio "Antichi Sapori delle Alpi del Mare" e le risorse del Patto Territoriale "Le Alpi del Mare II" ha indirizzato il suo interesse alle proprie radici, presentando i prodotti della tradizione, che sono l'evoluzione della cultura gastronomica ma, nello stesso tempo, l'espressione economica e sociale del nostro territorio.

Certo sarà il lettore a decretare l'esito di questa iniziativa editoriale ma a noi, nessuno escluso, è parso giusto incamminarci verso i sentieri delle cose autentiche per scoprire l'Uomo.

E l'abbiamo fatto nel modo più semplice possibile, con la consapevolezza che nella globalizzazione dilagante dei consumi, dei mercati, del gusto uniforme dei prodotti industriali, l'uomo ha anche bisogno di un momento di riflessione, di pausa, di ritagliarsi uno spazio dove ancora è possibile trovare e scoprire prodotti unici, tesori della nostra terra che lo riportano ai valori autentici della sua famiglia, ai "gusti" della sua vita, a come eravamo e a come, in fondo, ci piace ancora essere.

Così, non senza esitazione e con un pizzico di fortuna che accompagna sempre chi non si perde d'animo, abbiamo catalogato quei prodotti che si trovano molto raramente sul banco della grande distribuzione ma che esigono l'attenzione che meritano nella consapevolezza della loro unicità.

Abbiamo voluto realizzare questo progetto di recupero delle tradizioni agroalimentari anche per testimoniare la nostra gratitudine a chi, non senza difficoltà, lavora ogni giorno per mantenere inalterata la produzione di materie prime e di prodotti da esse derivati che appartengono alla nostra storia, convinti del ruolo di promuovere tutte le iniziative atte a trasmettere alle prossime generazioni una serie di valori che assicurano una migliore qualità della vita.



Aiutati da chi conosce ed ama la nostra Terra siamo riusciti nella non facile impresa di dar vita a “CIBARIA DEL G.A.L. MONGIOIE”, l’Atlante dei prodotti della tradizione.

Fotografie di mani esperte hanno immortalato colori e prodotti, deliziando il palato al solo pensiero di gusti unici, irripetibili, non artefatti, che offrono la possibilità di ritrovare o di scoprire sensazioni originali in produzioni della tradizione, capaci di farsi assaporare non solo con il palato ma anche con gli occhi e la mente.

Così, il palcoscenico ideale della presentazione del nostro territorio attraverso i suoi prodotti più veraci ha visto sfilare con leggiadra compostezza i formaggi, i salumi, la carne, i vini, il grano saraceno ed il mais a otto file nelle sue diverse tonalità di colore, il fagiolo bianco di Bagnasco, il fagiolo Cuneo, il cece di Nucetto, la rapa bianca di Caprauna, le patate, le castagne, le nocciole, le paste di meliga, i dolci al cioccolato, il miele, le erbe officinali, i funghi, il tartufo bianco e quello nero, i piccoli frutti.

Insomma una carrellata di delizie inserite in un contesto paesaggistico che invita ad essere visitato per scoprire ed avvalorare il passato che ancora ci appartiene e dal quale emergono incontrastate le nostre radici, le quali assicurano che l’alimentazione sana costituisce per noi un punto d’orgoglio, il biglietto da visita che amiamo esibire per farci conoscere ed apprezzare.

Beppe Ballauri  
presidente G.A.L. Mongioie

*Cibaria*  
del G.A.L. Mongioie

*Pubblicazione a cura:*  
del Consorzio Antichi Sapori delle Alpi del Mare

*Direttore:*  
Gianpietro Rubino

*Cura del progetto:*  
Arturo Cosenza  
Armando Loria  
Beppe Ballauri

*Progetto grafico:*  
Armando Loria

*Campagna fotografica:*  
Walter Leonardi

*Impaginazione e grafica:*  
Co.Lo.Ro. Cuneo

*Stampa:*  
Arti Grafiche DIAL

*Fotografie:*  
Walter Leonardi,

pag. 14, 18, 20, 22, 24, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46,  
47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72,  
73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 92, 93, 94, 95, 98, 100, 101, 102, 103, 106, 110,  
111, 112, 113, 114, 116, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124,  
125, 126, 127, 129, 130, 132, 134, 138, 140, 141, 150, 156, 158, 168, 170.

*Altre fotografie:*  
Archivio CO.AL.VI, Archivio Coldiretti Ceva,  
Archivio Comunità Mongia Cevetta e Langa Cebana,  
Archivio Micologico "Rebaudengo Peyronel", Comune di Frabosa Sottana,  
Comune di Nucetto, Stefano Cometti, Marco Michelis,  
Patrizio Michelis, Sergio Rizzo.

Una iniziativa editoriale è sempre frutto di un'opera corale che coinvolge molte  
persone chiamate in vario modo a collaborare.

Si ricordano e si ringraziano Alessandro Abrate, Valentina Ballauri, Monica Basso,  
Gianandrea Bianco, Beppe Carazzone, Stefano Cometti, Marco Costamagna, Roberto Curti,  
Ivo Debernocchi, Beppe Dho, Mauro Forneris, Giuliano Ghiglia, Aldo Marchisio,  
Giorgio Marega, Michele Mellano, Michele Pelazza, Arnaldo Rinaldi, Sergio Rizzo,  
Giovanni Scola, Bruno Vallepiano.

Un particolare ringraziamento per la passione e l'impegno posto, tutto volontaristico  
e partecipativo ad Ernesto Billò, Romana Daniello, Massimo Martinelli, Marco Michelis,  
Patrizio Michelis, Mini Occelli, Guido Viale, la cui collaborazione ha contribuito  
ad approfondire alcuni argomenti in modo esaustivo.

 9	 13	 15	 17
IL CONSORZIO ANTICHI SAPORI	IL PATTO TERRITORIALE "LE ALPI DEL MARE II"	I PROGETTI LEADER DELLA COMUNITÀ EUROPEA	IL G.A.L. MONGIOIE
 22	 29	 65	 85
IL TERRITORIO DEL G.A.L. MONGIOIE	IL SAPORE DEI FORMAGGI	LA CULTURA DEL MAIALE	CO.AL.VI.
 95	 109	 125	 135
I VINI	I VEGETALI DELLA TRADIZIONE	LA CASTAGNA E LA NOCCIOLA	LE PASTE DI MELIGA
 137	 139	 143	 145
I MONREGALESI	IL MIELE	PIANTE OFFICINALI	I FUNGHI
 153	 159	 167	 173
I TARTUFI	LA FRAGOLA E I PICCOLI FRUTTI	INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	MANIFESTAZIONI



L'edizione del Cibaria del Consorzio Antichi Sapori fa parte di un progetto mirato alla promozione dei prodotti legati alla tradizione dell'area del Patto Territoriale "Le Alpi del Mare II", che corrisponde al territorio del G.A.L. Mongioie.

Questo progetto è stato curato e voluto dal Consorzio Antichi Sapori delle Alpi del Mare, un Consorzio di tutela istituito il 29 marzo 2000, con delibera n° 17, dal Consiglio di Amministrazione del G.A.L. Mongioie.

## CONSORZIO ANTICHI SAPORI DELLE ALPI DEL MARE

Il Consorzio volontario "ANTICHI SAPORI DELLE ALPI DEL MARE" ha come soci:

il G.A.L. MONGIOIE

la FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI Cuneo

l'ASSOCIAZIONE VALORIZZAZIONE DELLA CASTAGNA Cuneo

l'UNIONE AGRICOLTORI Mondovì

il CONSORZIO DI TUTELA DEL RASCHERA

l'ASSOCIAZIONE TERRAMICA Cuneo

il CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO D.O.P.

*Gli scopi sociali sono dettagliatamente indicati nell'art. 5 dello Statuto:*

"Il Consorzio, che non ha fini di lucro, si propone di svolgere un'attività di sostegno e di coordinamento per il conseguimento dei seguenti scopi sociali:

il potenziamento e la valorizzazione della produzione dei prodotti agroalimentari caratterizzanti il territorio di riferimento del G.A.L. Mongioie, la tutela della loro autenticità e la difesa delle loro peculiarità caratteristiche in base alle disposizioni contenute nei relativi Disciplinari di Produzione e nelle leggi e decreti esistenti in

## IL PROGETTO DI PROMOZIONE

- materia;
- la promozione e la pubblicità
  - dei prodotti di qualità e dell'alimentazione sana
  - delle produzioni tipiche
  - dei prodotti tradizionali protetti
  - dei prodotti biologici
  - dei prodotti naturali
- la pubblicità, tramite i mass media, tendente ad informare correttamente il consumatore delle caratteristiche qualitative dei prodotti;
- la promozione e la divulgazione in Italia e all'Estero del pregio, della qualità e delle caratteristiche dei prodotti tutelati;
- la rappresentanza degli interessi dei Consorzi in seno alle Commissioni ed agli Enti di interesse locale, provinciale, regionale, nazionale, comunitario ed internazionale in cui vengano trattati problemi inerenti i prodotti tutelati e che riguardino le categorie interessate;
- la promozione, anche in collaborazione con altri Organismi e con Enti pubblici, di opportune indagini di mercato sia sul gradimento dei prodotti, sia sulle possibilità di commercializzazione e consumo, sia su tesi e problematiche, che di volta in volta l'Assemblea, il Consiglio di Amministrazione e gli Organi dei singoli Consorzi intendono affrontare;
- la promozione di studi e ricerche concernenti il miglioramento delle tecniche produttive;
- l'attività di vigilanza, in collaborazione con gli organi amministrativi statali e le autorità competenti per l'applicazione e l'osservanza delle norme relative alla produzione ed alla commercializzazione dei prodotti tutelati;
- la formazione di accordi con altre categorie economiche sempre nell'interesse dei Consorziati;
- la promozione di particolari forme di propaganda e di vendita dei prodotti tutelati;
- la promozione, la realizzazione e la gestione di qualunque attività di interesse comune, che giovi al miglioramento economico e sociale dei Consorziati ed allo sviluppo dei settori economici legati alla produzione dei prodotti tutelati.”

Il Consorzio Antichi Sapori annovera diverse attività di collaborazione con la Camera di Commercio di Cuneo, la Provincia di Cuneo ed altri Enti territoriali.

Il Consorzio Antichi Sapori delle Alpi del Mare, ha sviluppato un progetto di promozione dei prodotti tradizionali del territorio del G.A.L. Mongioie perseguendo i seguenti obiettivi:

- valorizzare e qualificare le produzioni tipiche quale elemento fondamentale della tradizione e della cultura contadina dell'area collinare e montana del Patto Territoriale “Alpi del Mare II”;
- diversificare le attività delle imprese agricole attraverso la valorizzazione e l'incentivazione della coltivazione e trasformazione delle produzioni tipiche;
- concorrere a rivitalizzare - attraverso collegamenti con le risorse agricole, turistiche, artigianali ed umane presenti - il tessuto produttivo dell'area, promuovendone lo sviluppo socio-economico;
- recuperare e valorizzare gli elementi di memoria collettiva affidati alla tradizione orale;
- concorrere a divulgare gli elementi di specificità propri della cultura popolare locale;
- accrescere e reintegrare, soprattutto nella cultura delle persone più giovani, gli elementi della propria identità collettiva legati alla storia locale;
- contribuire, attraverso un recupero dell'identità culturale dell'area del G.A.L. Mongioie inserita nel Patto territoriale “Alpi del Mare II”, ad un arricchimento della sensibilità rurale nella popolazione locale.

Il Cibaria del Consorzio Antichi Sapori ha come destinatari diretti gli abitanti del territorio, i consumatori, i turisti, gli addetti alla ristorazione ed alla recettività e come destinatari indiretti i produttori di prodotti tradizionali del territorio, gli operatori turistici, le pubbliche amministrazioni, gli enti pubblici, i giornalisti, le associazioni culturali.

La promozione di questo progetto assume rilevanza per la corretta applicazione di una metodologia inerente il marketing della nostra terra.

Di fondamentale importanza è la sensibilizzazione degli attori del territorio affinché facciano propria la filosofia del Consorzio in tema di caratterizzazione territoriale, attraverso l'esaltazione delle tipicità agroalimentari.

Gli attori devono sentirsi parte attiva della promozione identificando il territorio attraverso la divulgazione di prodotti e di piatti tipici, proponendoli secondo le ricette originali ed enfatizzando le caratteristiche sia organolettiche che la cultura



radicata sul luogo d'origine del prodotto, attraverso la "spiegazione" della ricetta.

Il piatto, il menù diventano così uno strumento divulgativo di una cultura legata a questa terra e strumento promozionale di un "direct marketing", reso più incisivo dal momento conviviale.

Ogni prodotto riporta alle origini radicate sul territorio e questa pubblicazione deve servire a far sì che il consumatore, gustando i diversi piatti della nostra cucina, immagini di ripercorrere con la mente un percorso legato ad un luogo ricco di storia, di tradizioni, un luogo popolato da gente che lavora la terra come una volta e che opera con serietà, con fantasia nell' utilizzare ingredienti, anche poveri, rendendoli appetitosi, mantenendo soprattutto una genuinità ormai rara nel campo dell'agroalimentare in generale.

Diversi sono i risultati conseguiti dal progetto: oltre alla presente pubblicazione sono stati realizzati un'indagine dettagliata sulle specificità locali, un sito web [www.antichi.sapori.it](http://www.antichi.sapori.it) ed una serie di azioni promozionali legate ai prodotti del territorio.

## IL PATTO TERRITORIALE "LE ALPI DEL MARE II"

Il progetto di promozione del Consorzio Antichi Sapori Alpi del Mare è stato finanziato dai fondi del Patto Territoriale "Le Alpi del Mare II", strumento di sviluppo economico che il Ministero del Tesoro ha affidato al G.A.L. Mongioie, assegnandogli risorse per oltre 3,9 milioni di euro.

Il Patto Territoriale "Alpi del Mare II" specializzato nel settore agricolo, sulla base della diagnosi territoriale effettuata e degli strumenti di programmazione in atto, ha individuato i seguenti obiettivi specifici:

- favorire nelle imprese agricole l'integrazione economica di filiera e l'organizzazione dell'offerta fra i produttori agricoli ed imprese di trasformazione e commercializzazione, in particolare di prodotti che beneficiano di una stessa denominazione di origine controllata (DOC) o di origine protetta (DOP) o indicazione geografica protetta (IGP) od attestazione di specificità (AS), riconosciute e/o in fase di riconoscimento, ai sensi della vigente normativa comunitaria;
- accrescere la competitività e le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare, in particolare mediante la valorizzazione delle produzioni tipiche di qualità;
- incentivare e salvaguardare l'occupazione nella filiera agroalimentare, con particolare riferimento all'esigenza di assicurare il ricambio generazionale ed un'elevata formazione e qualificazione degli occupati in agricoltura;
- favorire la tutela delle risorse naturali e forestali, della biodiversità e del mantenimento del paesaggio;
- favorire l'offerta di servizi collettivi a beneficio di tutti gli utenti dell'area rurale.

## IL TERRITORIO DEL G.A.L. MONGIOIE

## I PROGETTI L.E.A.D.E.R. DELLA COMUNITÀ EUROPEA

L.E.A.D.E.R. letteralmente significa “Liaisons entre actions de développement de l’économie rurale”, cioè “Collegamenti tra azioni di sviluppo dell’economia rurale”.

L.E.A.D.E.R. è un’iniziativa comunitaria di collegamento tra azioni di sviluppo dell’economia che si è applicata nelle zone rurali deboli.

Le motivazioni da cui ha preso le mosse il programma L.E.A.D.E.R. sono:

- la crisi dell’occupazione ed il declino della tradizionale attività agricola;
- il continuo spopolamento delle aree marginali;
- l’aumento del numero di persone in precarie condizioni economiche,
- l’ulteriore isolamento per il diradamento dei servizi essenziali;
- il degrado ambientale.

Le finalità di L.E.A.D.E.R. sono mirate a migliorare la qualità della vita della popolazione e sono tese ad individuare e perseguire progetti di sviluppo socioeconomico dell’area di riferimento.

L’elemento basilare del programma è il “bottom up” cioè “l’avvicinamento dal basso” nel senso che vi è stato il riconoscimento che ogni situazione socio-territoriale abbisogna di misure specifiche che soltanto la popolazione locale può individuare.

Chi sono i protagonisti di L.E.A.D.E.R.?

È giusto innanzitutto dire che l’iniziativa interessa territori di dimensioni contenute e dotate di una identità comune, sostenuta da Enti territoriali, da imprese singole o associate e dalla popolazione locale.

Quattro sono i concetti chiave di L.E.A.D.E.R. che sono identificabili con programmi innovativi, dimostrativi, trasferibili ed integrati.

La Regione Piemonte ha chiamato a gestire questa programmazione i G.A.L., cioè i Gruppi di Azione Locale, soggetti intermedi fra il territorio e l’Unione Europea.

I G.A.L. sono lo strumento che il progetto L.E.A.D.E.R. utilizza per gestire i finanziamenti sul territorio prescelto, sulla base di un preciso progetto di intervento.

I G.A.L. sono identificati come libere Associazioni, Società, Consorzi, che vedono la partecipazione attiva di soggetti sia pubblici che privati.

Ad essi L.E.A.D.E.R. affida la gestione di fondi di cui i G.A.L. sono diretti ed unici responsabili.

## IL G.A.L. MONGIOIE



Leader II  
1997-2000

Patto Territoriale  
Le Alpi del Mare I  
1999

Patto Territoriale  
Le Alpi del Mare II  
2000

Leader Plus  
2000-2006

Interreg III A Alcotra  
2003-2006



Consorzio Turistico  
Alpi del Mare Granda Sud-Ovest  
1999

Sportello Unico  
per le Attività Produttive  
1999

Consorzio Antichi Sapori  
delle Alpi del Mare  
2000

Fondazione  
Castello di Mombasiglio  
2001

Transalpro - Agenzia  
per gli Insediamenti Montani  
2005

Il G.A.L. Mongioie nasce nel 1997, per impulso della Regione Piemonte, con lo scopo di accedere al fondo Europeo L.E.A.D.E.R. II e con la finalità di incoraggiare ed assistere la popolazione rurale, proponendosi di individuare linee di sviluppo interno all'area in cui opera, per curare una riqualificazione delle zone e consolidare il radicamento della gente al territorio, formando e rafforzando le capacità imprenditoriali degli operatori locali.

Sin dall'inizio il G.A.L. Mongioie si è proposto un programma con l'obiettivo primario di diventare Agenzia di sviluppo del proprio territorio, secondo la filosofia del "bottom-up", cioè convinzione e consapevolezza che ogni situazione socio territoriale abbisogna di misure specifiche che solo gli attori e la popolazione locale, d'intesa con i suoi rappresentanti e le sue istituzioni, possono individuare.

La superficie del G.A.L. Mongioie si estende per un totale di 114.868 ettari su cui vivono circa 50.000 abitanti, con un totale di 49 Comuni e 3 Comunità Montane.

Il G.A.L. Mongioie è una società Consortile a responsabilità limitata di cui fanno parte:

Comunità Montana Alta Val Tanaro:

Comuni di Alto, Bagnasco, Briga Alta, Caprauna, Garesio, Nucetto, Ormea, Perlo, Priola.

Comunità Montana Valli Mongia Cevetta e Langa Cebana:

Comuni di Battifollo, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Ceva, Cigliè, Igliano, Lesegno, Lisio, Marsaglia, Mombasiglio, Montezemolo, Paroldo, Priero, Roascio, Rocca Cigliè, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Scagnello, Torresina, Viola.

Comunità Montana Valli Monregalesi:

Comuni di Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Montaldo Mondovì, Niella Tanaro, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, San Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte, Villanova Mondovì.

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Cuneo

Confartigianato Cuneo

Confcommercio – As. Com. del Monregalese e di Mondovì

Confcommercio – As. Com. Zona di Ceva

Confagricoltura – Unione Provinciale Agricoltori

Federazione Provinciale Coltivatori Diretti

Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo

Comuni di Bastia Mondovì, Clavesana, Dogliani, Farigliano, Pianfei, Saliceto.

Le finalità dell'attività del G.A.L. Mongioie si leggono nel voler rendere le zone montane più vivibili e vissute, dando alla gente di queste valli reali motivazioni per continuare ad abitarle, rafforzando l'assetto economico locale, evitando la dispersione di energie umane ed economiche.

Il G.A.L. Mongioie si pone come obiettivo la coesione fra i territori delle Comunità Montane che ne fanno parte, creando le basi per un dialogo aperto e costante e pianificando strategie ed interventi che consentano uno sviluppo sostenibile attraverso opportunità economiche a livello trasversale.

Opportunità che non possono che nascere dalle risorse endogene che l'area offre, quasi tutte legate all'ambiente naturale. Le attività sviluppate sono per lo più legate al turismo, al settore della valorizzazione delle specialità agricole e dei prodotti della tradizione, al settore della tutela ambientale e delle attività manifatturiere, culturali ed artigianali anche in relazione alla presenza di antichi mestieri in grado di assicurare prodotti di elevato pregio e qualità.

Il G.A.L. Mongioie dall'inizio della sua attività fino a marzo 2005, ha portato sul territorio oltre 25 milioni di Euro a fondo perduto, che hanno sviluppato un totale di investimenti di oltre 61 milioni di Euro.

Sin dal 1998, il G.A.L. , ha istituito, al suo interno, un osservatorio al fine di individuare tutte le possibili opportunità da percorrere per acquisire risorse e contributi, da erogare ad Enti pubblici ed imprese, tendenti allo sviluppo socio economico del territorio.

E questo "modus operandi" ha dato i suoi frutti.



Oltre al progetto L.E.A.D.E.R. II ed al progetto L.E.A.D.E.R. PLUS il G.A.L. Mongioie ha preparato e presentato, come Soggetto Responsabile, due progetti sui Patti Territoriali ed è riuscito, nella non facile impresa, di ottenere l'approvazione di tutti e due i Patti:

“Alpi del Mare 1” Patto Generalista, nel 2001, con contributo totale a carico dello Stato di 15,8 milioni di euro, ed “Alpi del Mare 2”, Patto Agricolo, nel 2001, con contributo a totale a carico dello Stato di 3,9 milioni di euro.

In tutti questi anni direttamente ha anche prodotto e costituito una serie di attività collaterali che caratterizzano il ruolo che proprio il progetto L.E.A.D.E.R. ha permesso di far nascere grazie al “sistema integrato” delle scelte di sviluppo dal basso.

Siamo consapevoli e lo sono tutti gli attori economici, sociali, istituzionali, insieme a tutti i cittadini che dobbiamo a L.E.A.D.E.R. il valore aggiunto che questo importante progetto europeo ha comportato.

Un contributo che ha migliorato la qualità della vita dei cittadini e che ha influenzato in positivo lo sviluppo economico del territorio ma soprattutto ha consentito un particolare in più che tutti, con L.E.A.D.E.R., hanno compreso bene: lo sviluppo passa attraverso il principio di “fare sistema”.

E sul nostro territorio è realtà. I rappresentanti di tutte le categorie economiche, gli amministratori pubblici hanno superato atavici campanilismi od incomprensioni per contribuire a raggiungere gli obiettivi ed i progetti di sviluppo economico portati avanti dal G.A.L. Mongioie.

Abbiamo imparato a guardare al futuro con una moderna concezione europea, con una “banca progetti del territorio.”

L.E.A.D.E.R. è stata una scommessa fatta con noi stessi e con il territorio al quale ci legano affetto e voglia di guardare sempre avanti, verso orizzonti nuovi ma saldamente ancorati alle nostre radici ed alla nostra storia.

Una scommessa che possiamo considerare vinta e che comunque non è facile descrivere ma che è evidente per chi oggi viene nel territorio del G.A.L. Mongioie, dove, da parte di tutti, ci è ampiamente riconosciuto il ruolo di Agenzia di sviluppo.



## IL TERRITORIO DEL G.A.L. MONGIOIE

Il territorio del GAL Mongioie è omogeneo dal punto di vista sociale, economico e culturale, ma abbastanza variegato dal punto di vista geografico.

Un succedersi continuo di colline, piccole valli, torrenti, vigneti, boschi, radure, grotte e piccole meraviglie della natura contrassegnano il territorio. Dai colli anche di modesta altitudine si può godere di panorami stupendi sulla cerchia alpina, sulla pianura piemontese, sull'Appennino e verso il mare che, dall'estremità più a sud di questo territorio, non è difficile scorgere nelle giornate più limpide.

Nella fascia pedemontana, la struttura economica ed occupazionale è prevalentemente impostata sulle Piccole e Medie Imprese manifatturiere e sul terziario. L'agricoltura, pur con rilevanza decisamente più attenuata rispetto a quella che aveva in passato, è ancora riferimento a produzioni di qualità.

Il turismo presenta elementi di particolare interesse quali le grotte, la basilica di Vicoforte, il paesaggio delle Langhe monregalesi, della Langa Cebana e dell'Alta Valle Tanaro e le molteplici testimonianze artistiche e storiche che connotano fortemente l'area.

L'ampia gamma di risorse turistiche dell'area del G.A.L. Mongioie genera un ventaglio diversificato di possibili interessi per chi volesse trascorrere una vacanza più o meno lunga in questa zona.

L'Alta Val Tanaro, le Valli Monregalesi, le Valli del Mongia e del Cevetta, offrono una cornice ambientale di rara bellezza ed una serie di emergenze di rilievo nel campo dell'arte e della cultura storica capaci di dare un impulso per un nuovo turismo rurale.

Stabilimenti termali, stazioni di sport invernali ed impianti per la pratica delle più svariate attività sportive rappresentano altre caratteristiche connotanti l'area: alcune sono comuni ad altre zone della montagna cuneese, altre, invece, trovano qui un contesto di sviluppo particolarmente favorevole come per la speleologia e l'arrampicata sportiva.

Questa pluralità di risorse offre un panorama ricco di possibilità ed opportunità: la zona del G.A.L. presenta una caratterizzazione socio - culturale capace di stimolare un turismo basato sui valori ambientali e sulle testimonianze dell'arte, della storia, dell'antropizzazione e della cultura.

Le tante mete diffuse sul territorio, le possibilità di bellissime passeggiate per pranzare in un rifugio, per scoprire gli affreschi di una cappella, le mura di un'antica torre, i musei o i castelli, le festose serate ad una sagra di paese, sono le risorse che permettono di offrire "vacanze a misura d'uomo", un'alternativa al caos delle grandi mete tradizionali, agli standard dei villaggi turistici, una vacanza che può essere salutare e culturale, divertente e sportiva insieme.

#### PARCO NATURALE ALTA VAL PESIO E TANARO

Nel territorio del G.A.L. Mongioie ricade una parte del Parco Naturale Alta Valle Pesio e Tanaro che, occupando 2000 ettari circa, si estende da Carnino fino al Marguareis comprendendo il vallone delle Saline e la caratteristica e celebre conca carsica di Piaggiabella.

Il Parco ha una superficie totale di 6770 ettari ed abbraccia i 5000 ettari della valle Pesio che, dalle aspre pareti nord del Marguareis (cima più elevata delle Alpi Liguri e del parco con i suoi 2651m) divalla verso la pianura del cuneese.

#### LA MORFOLOGIA

La morfologia del territorio è tipicamente carsica, ossia caratterizzata da altopiani con doline, pozzi a cielo aperto, inghiottitoi, ma anche da microforme, meno evidenti, osservabili sulla ridotta superficie di un masso, quali campi solcati o carreggiati, denominati così perché richiamano alla mente le impronte lasciate dal passaggio dei carri nel fango.

Ciò è dovuto alla composizione della roccia, prevalentemente di tipo carbonatico, facilmente attaccabile e corrodibile dagli agenti atmosferici. Non mancano, comunque, importanti affioramenti di rocce impermeabili.

#### LA VEGETAZIONE

Questa zona fu teatro, dalla fine del 1800, di esplorazioni alla ricerca di particolarità botaniche, infatti il territorio del parco racchiude 1488 specie, un numero ragguardevole se si considera che la flora italiana ne conta 5600. Otto di queste sono endemismi esclusivi delle Alpi Liguri e Marittime, specie che sono caratteristiche e circoscritte solo a questa zona. In alta Valle Tanaro tra le altre si possono citare l' "Helianthemum lunulatum", il "Phyteuma cordatum", il "Senecio personii", la "Potentilla valderia", la "Silene campanula" e il "Rhaponticum scariosum subsp. bicknellii", microendemica di cui sono conosciute solo quattro stazioni al mondo. Altra particolarità da citare sono i popolamenti di pino uncinato a forma arborea, cioè ad albero e non arbusto, diffusi tra la colla di Carnino e Quarzina, fraz. di Ormea.



#### L'UOMO

Segni certi di presenza dell'uomo si possono ricondurre all'anno mille, epoca alla quale sembrano risalire i granuli pollinici ritrovati in zona. È da stabilire se fossero insediamenti stabili o legati esclusivamente agli scambi, data l'importanza che Carnino rivestiva come nodo commerciale e via di comunicazione tra la pianura del monregalese e la Liguria.

La storia del paese fu legata da quell'epoca alle vicende di Tenda e Briga, comune quest'ultimo comprendente oltre Carnino, le frazioni di Piaggia, Upega e Viozene. I terrazzamenti ancora visibili in tutta la zona fanno pensare ad un'economia povera, basata sulla coltivazione di ogni piccolo lembo di terra e sulla pastorizia.

#### LA FAUNA

Tra gli ungulati sono presenti nel Parco il cinghiale, il capriolo, il camoscio e il cervo; negli ultimi anni ha fatto la comparsa, risalendo gli Appennini, un grande predatore all'apice della catena alimentare: il lupo.

Sono presenti volpi, mustelidi quali ermellino, faina, donnola, martora e tasso; numerose sono le marmotte e non di rado si possono incontrare lepri variabili e sotto i 1200 m lepri comuni; fra i tetraonidi sono presenti il gallo forcello, la pernice bianca e la starna e non è raro osservare rapaci quali aquila reale, gheppio e biancone; ultimamente si può essere fortunati e cogliere il momento del passaggio di un gipeto, o avvoltoio degli agnelli, reintrodotta dal vicino Parco delle Alpi Marittime e Parco, d'oltralpe, del Mercantour.

#### RISERVA NATURALE SPECIALE DELLE SORGENTI DEL BELBO

La Riserva Naturale delle Sorgenti del Belbo, istituita nel 1993 a tutela degli unici ambienti umidi dell'Alta Langa, si trova nei territori del G.A.L. Mongioie, sviluppandosi su una superficie di 422 ettari e coinvolgendo i comuni di Montezemolo e Saliceto, insieme al comune di Camerana, esterno al G.A.L. stesso.

Il Belbo è il più lungo torrente collinare delle Langhe. Le sue sorgenti si trovano nell'ampia conca tra Montezemolo e Mombarcaro e danno poi vita al corso d'acqua che scende toccando Camerana, Saliceto, Sale delle Langhe e Sale San Giovanni.



Il pendio collinare è poco scosceso e le acque che drenano per dar origine alle sorgenti si muovono lentamente, creando a volte aree acquitrinose, specie quando incontrano le fini argille che costituiscono il fondo di scorrimento.

Queste aree umide hanno da tempo destato l'interesse dei naturalisti che qui hanno identificato rare specie botaniche, progredite grazie alla presenza di un biotipo unico. Sulla presenza delle specie botaniche di quest'area sorgentifera si sono pronunciati insigni botanici, esaltando la splendida flora che fa bella mostra di sé, dando l'impressione di non essere nelle brulle Langhe, ma in un'amena conca alpina.

Su queste ragioni si basa la motivazione che indusse, nel 1993, la Regione Piemonte a trasformare questo luogo in un'area protetta.

Qui numerosi sono gli spunti di osservazione, sia per il comune visitatore che ami la natura, sia per la didattica ambientale, poiché oltre alla presenza di un biotipo che offre le proprie originalità, si possono incontrare nell'area varie specie animali e vegetali di sicura suggestione.

#### LA FAUNA

La riserva costituisce un ambiente ideale per la riproduzione e la vita in libertà di varie specie animali. Fra i molti ungulati presenti, i più comuni sono certamente i cinghiali, i daini ed i caprioli.

Tuttavia non è improbabile incontrare all'interno della riserva lepri, volpi o tassi, così come scoiattoli, ghiri, donnole e faine.

La peculiarità della riserva, tuttavia, è rappresentata dalla zona umida, popolata da numerosissimi anfibi fra cui la rana agile, la salamandra giallo-nera e numerose varietà di rospi.

Presente anche la famiglia dei rettili tra cui spiccano l'orbettino, il ramazzo, la biscia dal collare ed il biacco.

Tra gli uccelli una grande quantità di specie è presente nella riserva: dalla ghiandaia, ai merli, alle cincie, ai picchi, agli allocchi, alle civette, ai fagiani, alle quaglie, per non dimenticare i più noti rapaci come la poiana e lo sparviero.



È importante sottolineare la presenza della microfauna sia acquatica che terrestre. Tra gli invertebrati che popolano il corso d'acqua del Belbo ne troviamo alcuni molto significativi, sia per la loro collocazione nella catena alimentare dell'ecosistema, sia perché sono indicatori inequivocabili della purezza ambientale.

La loro presenza infatti è garantita da due fattori: la purezza delle acque e la velocità della corrente.

#### LE ORCHIDEE

Tra le varietà vegetali presenti nella Riserva delle sorgenti del Belbo è doveroso ricordare la famiglia delle orchidacee, presentate qui con ben 22 specie di fiori. Una tra le più interessanti è la "Ophrys Fuciflora", che trae il suo nome dall'apparato floreale a forma di "fuco". Questo stratagemma, frutto di millenaria specializzazione della specie floreale, attira l'insetto maschio, il quale si avvicina convinto di trovare la propria compagna, trovandosi così, inconsapevolmente coinvolto, in un proficuo trasporto di polline.

L'ambiente naturale rappresenta indubbiamente uno degli elementi più qualificanti del territorio che occupa un lembo sud-occidentale della catena alpina, zona che ha costituito un luogo di incontro tra forme di vegetazione mediterranee, appenniniche e medio europee. Notevole è quindi la varietà botanica riscontrabile sul territorio: accanto a raggruppamenti vegetazionali identici a quelli propri delle grandi vallate alpine e delle altre montagne medio europee, si trovano formazioni vegetali simili a quelle che ricoprono i massicci del bacino mediterraneo settentrionale.

La superficie boscata è prevalentemente costituita da boschi cedui, in parte puri, con prevalenza di faggio, della roverella ed in parte misti con frassino maggiore, robinia, acero, carpino, pioppi, betulle. Molto significativa è la presenza della coltura del castagno da frutto.





## IL PATRIMONIO ARCHITETTONICO

Il patrimonio architettonico legato al territorio rurale rappresenta un elemento fondamentale e consolidato del paesaggio.

L'edilizia rurale tradizionale assume una particolare importanza in quanto espressione di un corretto rapporto, ormai perduto, tra uomo e natura, tra società ed ambiente, tra produzione e territorio. Al contrario delle opere di edilizia attuali infatti, gli edifici rurali e le strutture di servizio ad esse connesse, segni di un'arte di costruire antica ormai dimenticata, integravano ed arricchivano il paesaggio, assecondavano la morfologia del terreno, utilizzando i materiali e le risorse disponibili con apparente naturale armonia.

Segni di un'attività agricola e di un presidio del territorio sono i *ciabot o casot*, piccoli edifici costruiti per lo più da un'unica unità funzionale sviluppata su uno o più piani, gli *edifici rurali isolati*, le cascine o *cassine* e gli annessi rustici a servizio dell'azienda come i fienili, i ricoveri attrezzi.





## LA RASCHERA D.O.P.



Vi è incertezza tra gli storici sull'origine del nome che potrebbe derivare dal toponimo Raschera, lago alle falde del Monte Mongioie, o dall'Alpe Rascaira nel comune di Magliano d'Alpi. Le ricerche storiche hanno rinvenuto nell'archivio comunale di Pamparato un contratto di affitto della fine del 1400 nel quale un signorotto locale pretendeva "quel buon formaggio che lassù si fa dai pastori che menano le loro mucche a pascolar l'erba del prato Rascaira".

Fa parte della tradizione anche il fatto la si sia sempre voluta indicare al femminile, come un'entità molto familiare, dalla quale ha sempre dipeso e dipende tutt'ora la vita della famiglia rurale dei "margari" delle Valli Monregalesi. L'Alpe Rascaira è una porzione di territorio di circa 620 ettari nel comune di Magliano Alpi, comune di pianura che deve il suo appellativo "Alpi" proprio all'aver ottenuto nel 1698, a seguito della divisione delle terre del mandamento di Mondovì, anche l'Alpe Rascaira.

La Raschera viene prodotta in forme rotonde e quadrate. La forma quadrata è più antica e deve la propria origine alla necessità di trasportare il formaggio su muli dalla montagna a fondo valle.



## LA RASCHERA D.O.P

### La Raschera D.O.P

È un formaggio da tavola, crudo, a pasta semidura, con almeno un mese di stagionatura. Viene prodotto con latte vaccino, a volte addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino.

È a pasta cruda, pressata, semidura. Il suo sapore è fine, delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato.

La pasta è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse ed irregolari ed è di colore biancastro. La crosta è sottile, di colore grigio rossastro, a volte con riflessi giallognoli, regolare, liscia ed elastica.

La Raschera viene prodotta con forma rotonda o quadrangolare.

La *Raschera rotonda* ha un diametro della forma variabile di 30-40 cm, scalzo (spessore) leggermente convesso di 7-9 cm e peso variabile da 5 a 8 kg.

La *Raschera quadrata* ha una lunghezza di ciascun lato della forma di 38 cm circa e scalzo irregolare di circa 9-15 cm.

Il peso varia da 6 a 10 kg.

Il formaggio "*Raschera d'alpeggio*", contraddistinto da apposito marchio, indica che è stato prodotto in zone montane e stagionato sul posto (Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio, Ormea, Pamparato, Roccaforte, Montaldo M., Roburent, Magliano Alpi).

Da ciò deriva l'esaltazione dei propri profumi e sapori dovuti in particolar modo all'alimentazione del bestiame e alla stagionatura che avviene su scaffali di legno nelle antiche "selles" alpine (appositi locali ricavati in avvallamenti del terreno).

## LA RASCHERA D.O.P.



LA RASCHERA D.O.P

Infatti queste forme si prestavano meglio, una volte impilate le une sulle altre, ad essere legate al basto delle bestie da soma. La Raschera ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta il 1 luglio 1996.



La Raschera D.O.P. si può produrre in tutto il territorio della Provincia di Cuneo; la Raschera di Alpeggio si produce soltanto in nove Comuni montani del Monregalese e solo al di sopra dei 900 metri di altitudine: questa è la Raschera originaria, la vera Raschera.

### ENTE DI TUTELA

#### Consorzio per la Tutela del Formaggio RASCHERA

c/o Comunità Montana Valli Monregalese  
Via Mondovì Piazza 1/d - Vicoforte  
Tel. 0174 563307 - Fax 0174 569465



#### La Raschera D.O.P

##### Come viene prodotta (nella versione d'alpeggio)

Il latte crudo di vacca di due differenti mungiture giornaliere può essere addizionato eventualmente con piccole quantità di latte ovino e/o caprino. Il latte viene fatto coagulare a 27-30°C utilizzando caglio liquido, in recipienti di legno detti "gerle", che vengono poi ricoperti con un telo di lana. Dopo un'ora, non appena il latte è coagulato, la cagliata viene tagliata con una spatola detta "spanuira" e sbattuta con uno speciale attrezzo detto "sbattella". La rottura della cagliata porta a ridurre i granuli alle dimensioni di una nocciola.

Successivamente si separa la cagliata detta "prod" dal siero, si fa scolare in una tela di canapa e si mette nelle fascere. Dopo una prima pressatura manuale di circa 10 minuti, si rimpasta per una successiva pressatura. Dopo una giornata di pressatura le forme vengono salate a secco, rigorosamente a mano mediante frizionamento delle forme. Le forme vengono poste a stagionare per almeno 60 giorni in cantine dette "selle" a temperatura e umidità naturali su appositi scaffali di legno. La stagionatura si può protrarre anche oltre i 6 mesi.

L'alimentazione base degli animali da cui proviene il latte deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti da prato o da pascoli di alpeggio.

## IL MURAZZANO D.O.P.



IL MURAZZANO D.O.P.

Il nome Murazzano è piuttosto recente, ma questo tipo di formaggio ha origini antichissime ed era conosciuto con il nome di *Tüma* o *Robiola*.

Il marchio riprodotto sulle confezioni raffigura una “emme” maiuscola, stilizzata sulla faccia piana di una forma di formaggio dal quale è stata tagliata una fetta a ricordo della leggenda di Giuanin. Leggende popolari infatti affermano che il nome del formaggio deriva da Giuanin di Murazzano che, secondo la tradizione popolare, fu lasciato dalla madre a guardia di alcune robiole. Un corvo gli rubò una robiola e Giuanin lo inseguì fino a Ceva, dove Satana in persona tentò di trascinarlo all'inferno, ma il giovane riuscì a salvarsi ed a recuperare la forma di formaggio alla quale però mancava una bella fetta. Un tempo questo formaggio veniva prodotto con solo latte di pecora, oggi di tale prodotto “classico” vengono confezionati solo modestissimi quantitativi, i più pregiati e come tali i più ricercati dagli estimatori di questo formaggio.

Formaggio grasso a pasta fresca, usato come formaggio da tavola. Le forme sono cilindriche a facce piane, leggermente orlate con un peso variabile tra i 300 e i 400 grammi. La pasta si presenta di colore bianco latte con una struttura morbida, leggermente consistente, a volte con occhiature, finemente granulosa. Le forme fresche non presentano alcuna crosta esterna mentre, con la stagionatura, si forma talvolta una leggera patina di colore giallo paglierino chiaro. Il sapore è fine, delicatamente profumato e con un gradevole gusto che ricorda il latte ovino. Se il formaggio viene prodotto esclusivamente con latte ovino senza aggiunta di latte di vacca può portare sulla confezione o su apposita etichetta la menzione “latte di pecora”.

Il Murazzano ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta il 16/12/1982.



### Il Murazzano D.O.P.

#### Come viene prodotto

Viene prodotto con latte ovino in purezza o misto ovino in misura minima del 60%, con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura non superiore al 40%. L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati provenienti dalla zona di produzione. Nella produzione viene impiegato il latte proveniente da due mungiture giornaliere.

Si produce durante l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura di 37°C con caglio liquido diluito in acqua per aumentarne la dispersione sulla massa del latte. Dopo 30 minuti la cagliata è pronta per essere tagliata, in coaguli grossi che vengono fatti riposare per 10 minuti circa estraendo il siero che si è prodotto; con il secondo taglio la dimensione dei grani si riduce a quella di una piccola nocciola.

La pasta ottenuta viene posta nelle caratteristiche forme cilindriche a fondo forellato per la stagionatura. Durante il periodo della maturazione, il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida. La salatura avviene a secco.

La durata del periodo di stagionatura varia da quattro a dieci giorni.

37

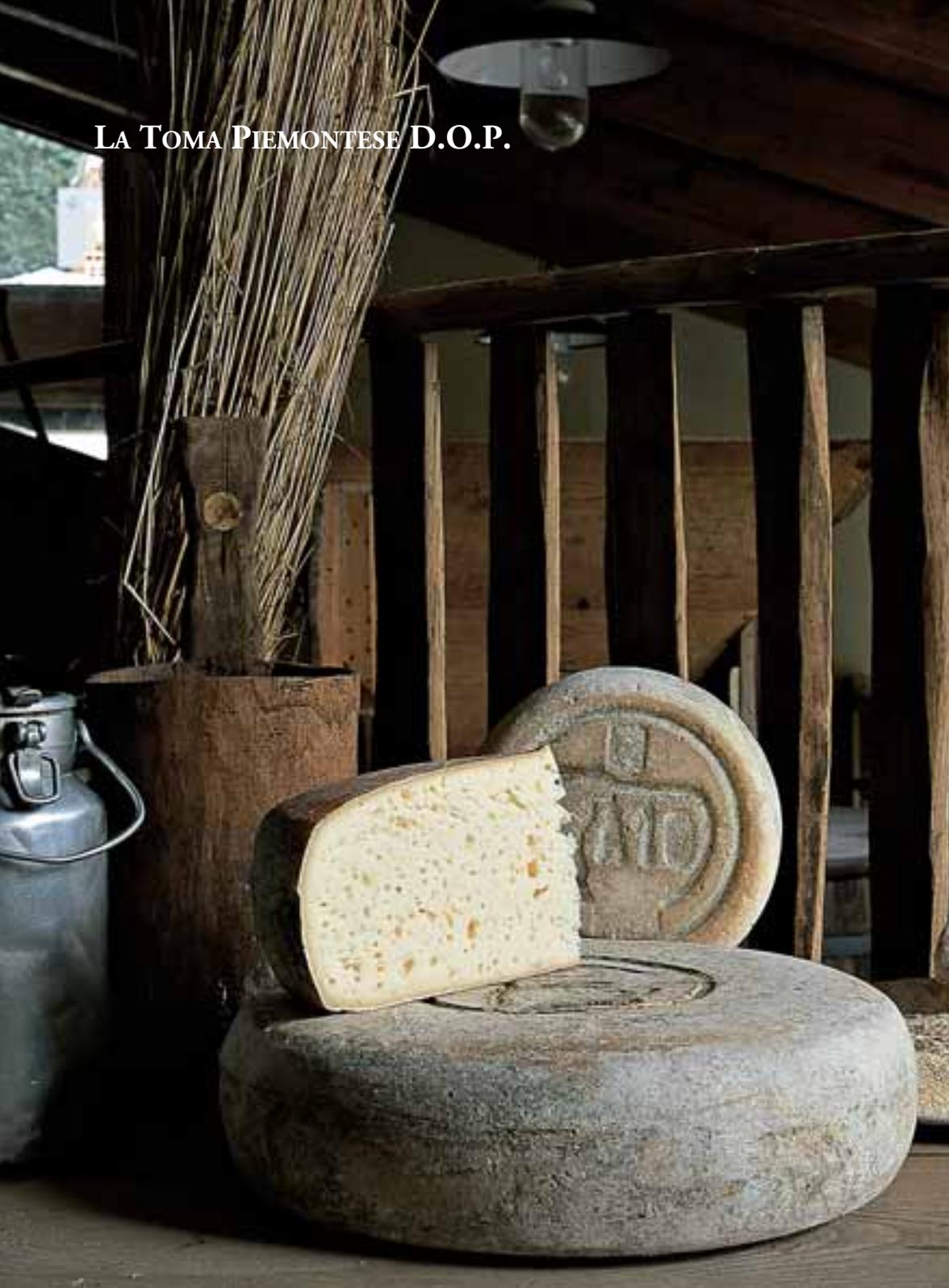
#### ENTE DI TUTELA

#### Consorzio per la Tutela del Formaggio MURAZZANO

C/o Comunità Montana Alta Langa  
Via Umberto I, 1 - BOSSOLASCO  
Tel. 0173 799000 - Fax 0173 793449  
alta.langa@reteunitaria.piemonte.it



## LA TOMA PIEMONTESE D.O.P.



LA TOMA PIEMONTESE D.O.P.



### La Toma Piemontese D.O.P.

La Toma Piemontese è un formaggio di forma cilindrica, prodotto in due pezzature: piccola (1,8 - 4 kg) con un diametro di 15-25 cm e grande (4 - 10 kg) fino a 35 cm di diametro. La Toma Piemontese ha pasta morbida e viene prodotta con solo latte intero; presenta una crosta esterna elastica e liscia di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura, mentre la pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura minuta e diffusa. Il sapore risulta dolce, gradevole di aroma delicato.

La Toma Piemontese semigrassa viene prodotta con latte parzialmente scremato, e presenta una crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino chiaro al bruno rossiccio. La pasta, invece, è di colore paglierino con occhiatura minuta. Il sapore è intenso ed armonico, di aroma fragrante che diventa più caratteristico con la stagionatura.

### Come viene prodotto

Si impiega latte intero vaccino di una o più mungiture. Il latte subisce un riscaldamento (32-40°C) prima di raggiungere il caglio che viene doppiamente rotto per portare i granuli alla dimensione del "chicco di mais". La cagliata viene poi raccolta e messa in fascere dove dopo la pressatura, viene lasciata riposare per lasciare sgrondare il siero. La salatura può avvenire a secco oppure in salamoia. Terminata questa operazione il formaggio viene riposto in ambienti idonei, le tradizionali grotte o altri ambienti con elevata umidità e temperatura controllata per la stagionatura. La stagionatura varia da 20 giorni per forme piccole ai 45 giorni per quelle grandi.

Fin dal 1300 esistono testimonianze scritte della presenza del formaggio Toma in gran parte del territorio piemontese. Il formaggio nasce in aree tipicamente montane e di valle, poi con il tempo si diffonde anche nelle zone di pianura. Il termine Toma deriva, secondo alcuni, dal provenzale "toumo" formella, secondo altri invece, ma meno verosimilmente, trova le sue radici nel termine greco "tomè" che significa taglio. Il nome Toma nella tradizione popolare è stato frequentemente unito ad un'indicazione geografica (es. Toma di Ormea) o tecnologica (Toma Grassa) o di fantasia (Toma del mulo) per presentare comunque prodotti simili ed in ogni caso tutti ispirati alla stessa matrice. Oggi sotto il nome di Toma Piemontese si riconosce un "arcipelago" di realtà produttive locali.

La Toma Piemontese ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta il 1 luglio 1996.

### ENTE DI TUTELA

#### Consorzio per la Tutela del Formaggio TOMA PIEMONTESE

Via Livorno 60 c/o Environment Park - Torino  
Tel. 011 2258391 - Fax 011 2258408

## TUMA DLA PAJA



Un tempo, nelle caschine di Langa, si produceva una robiola che, ancora fresca, veniva posta a stagionare sulla paglia: maturando rapidamente la pasta diventava morbida e cremosa e sulla crosta, bianca e rugosa, rimaneva l'impronta dei graticci di paglia.

L'usanza di conservare formaggi nel fieno o nella paglia è antichissima e già nel Quattrocento il famoso medico di Casa Savoia, Pantaleone da Confienza, citava questa abitudine. Nel corso dell'ultimo secolo, tuttavia, per motivi pratici e soprattutto per l'introduzione di nuove norme di igiene, questo tipo di lavorazione venne abbandonata.

Beppino Occelli ha reinterpretato l'antica ricetta e l'ha chiamata *Tuma dla Paja*.

La Tuma dla Paja di pura pecora prodotta da Beppino Occelli ha vinto il 1° premio come miglior formaggio alla fiera internazionale Fancy Food di New York.

### TUMA DLA PAJA



#### Tuma dla Paja

A pasta burrosa, morbida e senza occhiature, di colore bianco avorio o paglierino, con il profumo piacevole di latte appena munto e dal sapore delizioso. L'odore di latte ovino, la pasta cremosa e fondente in bocca, con piacevoli sentori di nocciola, la rendono unica, quasi un'opera d'arte. La Tuma 'dla Paja può essere consumata fresca o leggermente stagionata: in quest'ultimo caso il suo gusto si fa più intenso e saporito. È ottima se gustata con un buon vino bianco o con un rosso preferibilmente morbido.

#### Come viene prodotto

Viene pastorizzato il latte di pecora e di vacca a 72° circa; poi viene raffreddato a 38° circa.

A questo punto si innestano i fermenti.

La cagliata riposa per circa un'ora, poi si procede con la lavorazione della stessa ed al riempimento degli stampi.

Le tume vengono voltate più volte all'interno degli stampi, fino a quando vengono estratte e depositate sui graticci per la stagionatura. In questa fase vengono voltate ogni giorno fino a stagionatura completa (15 gg circa).



CRAVA



Nella storia e nella cultura casearia di Langa non esiste soltanto la pecora ma, da tempi antichissimi, anche la capra e la Toma denominata “Crava”, che Beppino Occeili produce a Farigliano, ne è testimonianza concreta e validissima. Questa formaggetta, prodotta con latte di capra in purezza al 100%, costituisce una interpretazione personalissima di lavorazioni tradizionali e tipiche dell’Alta Langa.

CRAVA

#### Crava

La “Crava” è una squisitezza casearia unica, con pasta fresca, tenera e compatta, netta al taglio, bianchissima. La pelle è sottile, di colore bianco avorio, e sulle facce piane, può presentare una leggera orlatura.

L’aroma è delicato, ricco di sfumature, come è nelle caratteristiche dei formaggi caprini che, con il tempo, si fanno più saporiti e gustosi. Nel rispetto delle tradizioni di Langa, si abbina molto bene a un rosso di territorio, ma si può apprezzare anche con un bianco di buona struttura.



#### Come viene prodotto

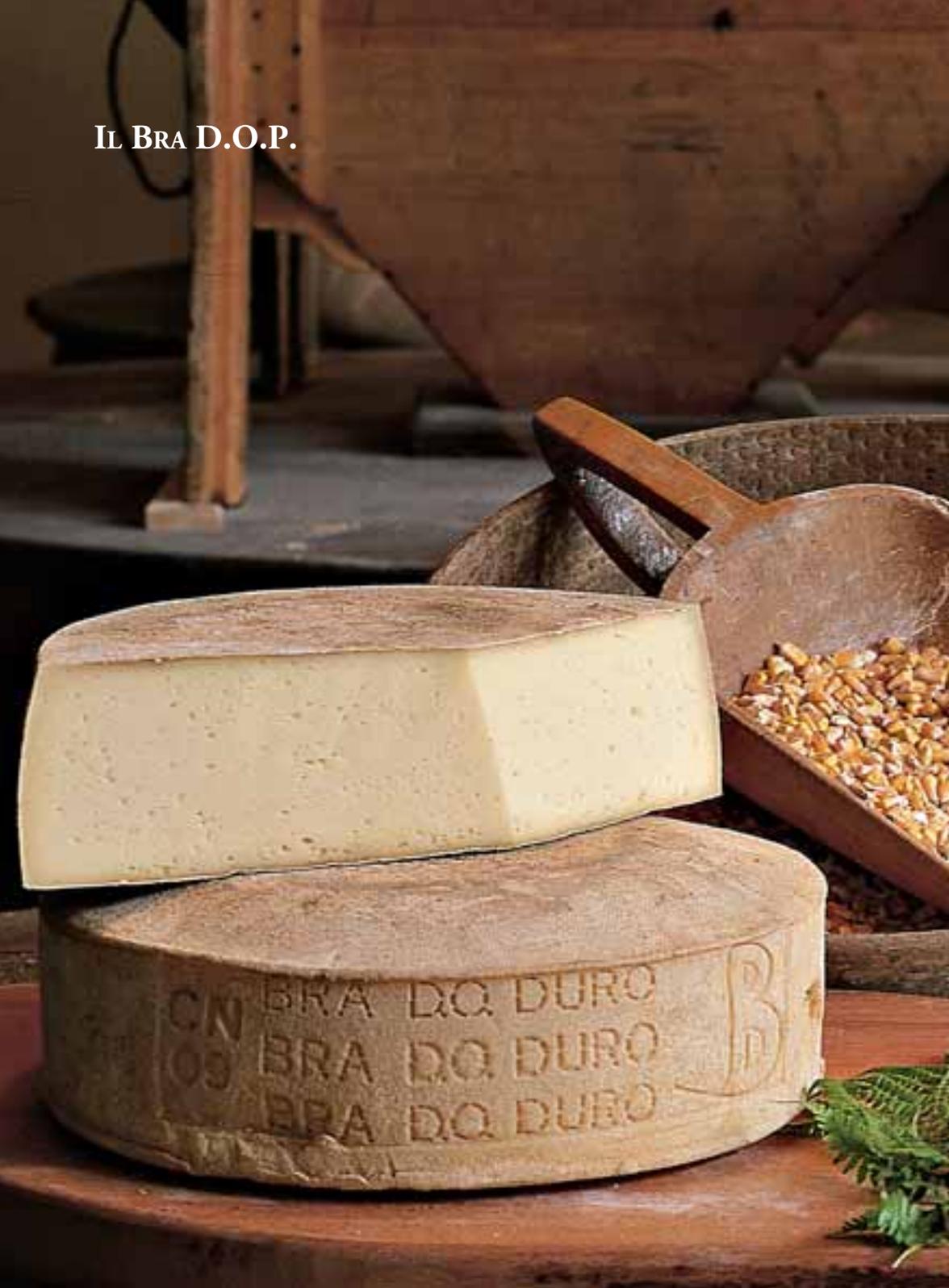
Viene pastorizzato il latte solamente di capra a 72° circa; poi viene raffreddato a 38° circa.

A questo punto si innestano i fermenti. Si lascia la cagliata a riposo per circa 12 ore, poi si procede con la lavorazione della stessa e si passa al riempimento degli stampi.

Le tume vengono voltate più volte all’interno degli stampi, fino a quando vengono estratte e depositate sulle griglie per la stagionatura. In questa fase vengono voltate ogni giorno fino a stagionatura completa (10 gg circa).



## IL BRA D.O.P.



### IL BRA D.O.P

Il Piemonte è tra le regioni italiane che più di altre vantano antiche tradizioni casearie ed i suoi formaggi a denominazione di origine protetta rappresentano l'esempio di come l'arte dei suoi pastori-casari ha saputo dar vita a vere "perle" per la nostra tavola. Il Bra che porta il nome della cittadina piemontese collocata sul confine tra le Langhe e la pianura cuneese, è una di queste "perle". Oggi in Bra non si produce neppure una forma dell'omonimo formaggio che un tempo proveniva per la maggior parte dai paesi delle vallate e delle montagne di Cuneo. Furono tuttavia i commercianti braidesi a stagionare e a portare "il nostrale" sui mercati piemontesi e soprattutto liguri, dove era molto apprezzato come ottimo ingrediente nella preparazione del pesto. Nel genovese è molto richiesto ancora oggi. Le condizioni climatiche favorevoli e la felice dislocazione geografica di Bra la resero il più grande centro di raccolta per la stagionatura e la commercializzazione, fatta inizialmente sui carri trainati da cavalli. Richiesto dai piemontesi emigrati, veniva esportato anche nelle Americhe, grazie alla sua capacità di sopportare lunghi mesi di navigazione, senza alterarsi agli inevitabili sbalzi di temperatura. Ancora oggi la commercializzazione riguarda Piemonte, Liguria, Lombardia, mentre una parte del prodotto è esportata.

### Il Bra D.O.P

Le due tipologie prodotte Bra "tenero" e Bra "duro" - doc dal 1983 - hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta nel 1996 (Reg. CE 1263 del 01/07/96). Prodotto da latte di eccellenti caratteristiche, munto in zone limitate del cuneese, lavorato e stagionato secondo le tecniche che si rifanno ad un'antica tradizione, questo è il segreto che dà origine ad un prodotto con caratteristiche uniche: piccante e sapido il tipo duro, soprattutto se lungamente stagionato (8-10 mesi ed oltre); più gradevolmente profumato e meno intenso il tipo tenero che presenta una crosta grigio chiara, elastica, liscia e regolare che diventa più consistente e di colore beige scuro nel Bra duro. Le forme sono cilindriche a facce piane con diametro di 30-40 cm, scalzo (spessore) leggermente convesso di 7-9 cm ed hanno un peso compreso tra i 5 e i 9 Kg. Sia il Bra duro che il Bra tenero prodotti e stagionati nei territori di cui sull'art. 3 del D.P.R. 16/12/82 possono portare menzione di "alpeggio".



## IL BRA D.O.P.

**Il Bra D.O.P****Come viene prodotto**

Viene prodotto con latte vaccino, eventualmente addizionato con una piccola aggiunta di latte ovino e/o caprino, proveniente da una o due mungiture giornaliere. Il bestiame da cui proviene il latte deve essere alimentato prevalentemente con foraggi verdi o affienati.

La coagulazione del latte avviene ad una temperatura tra i 27° e i 40°C (Bra duro) e tra i 32° e i 40° (Bra tenero), utilizzando caglio liquido. La tecnica di produzione tradizionale prevede una doppia rottura della cagliata. Al termine di tale fase la pasta viene messa in idonei stampi dove subisce adeguate pressature.

Di norma vengono effettuate due salature a secco, ma in alcuni casi la salatura può anche avvenire in salamoia, con una percentuale di sale per il Bra tenero.

La stagionatura dura un minimo di 45 giorni per il Bra tenero mentre dura almeno 6 mesi per il Bra duro.

**ENTE DI TUTELA**

**Consorzio per la Tutela del Formaggio BRA**  
Via Livorno 60 c/o Environment Park - Torino  
Tel. 011 2258391 - Fax 011 2258408



## LA SORA O SOLA

È un formaggio che affonda le proprie origini nella tradizione degli alpeggi, come riporta lo storico Tullio Pagliana in un suo studio sulla vita dei pastori dell'Alta Val Tanaro. Le sue tracce si erano perse da tempo quando, grazie ai preziosi insegnamenti dei margari e degli stagionatori di Valcasotto, Beppino Occelli ne ha ripreso la produzione, restituendo a questa specialità casearia la dignità di grande formaggio.

Il nome deriva dal particolare aspetto delle forme che ricordano la suola delle scarpe, denominata in dialetto "sola, sora, soera". La crosta è segnata da un caratteristico nodo impresso sulla forma dal telo di lino che la fascia e la strizza nel corso della prima fase di lavorazione. La Sora o Sola è considerata dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T).

## LA SORA O SOLA



### La Sora o Sola

È un formaggio misto prodotto con latte di pecora e di capra miscelato con quantità variabili di latte di vacca. In ogni caso non si utilizza mai il solo latte di vacca. La forma è generalmente quadrata ma può essere anche tonda, con un diametro di 12-15 cm, scalzo di 3-4 cm ed un peso di circa 1-4 Kg. La pasta si presenta con leggere occhiature, morbida, grassa, di colore bianco, con un sapore dolce; la crosta è assente nei prodotti freschi, mentre assume una certa consistenza in quelli più stagionati che hanno un aroma di latte coagulato, fragrante di erbe e fiori di montagna.

### Come viene prodotto

Si porta il latte crudo intero a circa 30-36°C aggiungendovi caglio liquido di capretto. Dopo 20 minuti si procede alla rottura della cagliata con la lira. Dopo una breve sosta si procede ad una nuova rottura, fino alla dimensione "nocciola". La massa viene raccolta in un telo, chiuso attorno al formaggio e caricato con un peso per circa 12 ore. Tolto il telo, il formaggio è salato a secco. Si procede ad un affinamento in cella frigo a 10°C per 15 giorni e ad una successiva eventuale stagionatura in cantina per 2-3 mesi.

## IL TESTUN



È un retaggio di vecchia tradizione di pastori ed alpeggiatori dell'area monregalese compresa tra il fiume Tanaro ed il torrente Vermenagna che conoscevano le tecniche di fabbricazione del Bra e del Toma Piemontese e le modificarono adattandole alle esigenze dell'allevamento brado.

Il nome, tipicamente piemontese, significa "testardo, testa dura" e lascia capire come questo formaggio sia destinato ad una lunga stagionatura. Scomparso dalla memoria storica per il diradersi della pastorizia ovi-caprina, è rinato soltanto per la tenacia e la caparbia di Andrea Borgna e Beppino Occelli, produttori, selezionatori e stagionatori in Valcasotto, che prima hanno convinto i margari e poi ne hanno ripreso la produzione direttamente.

Il Testun è considerato un Prodotto Agroalimentare Tradizionale ed è presente nell'elenco dei P.A.T. stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Inoltre, per la sua rarità, è stato inserito nell'elenco dei prodotti dell'Arca di Slow Food.

## IL TESTUN



### Il Testun

Il Testun è un formaggio prodotto generalmente con latte di pecora o capra e latte di vacca.

La forma di questo prodotto è cilindrica con peso variabile da 5 a 8 Kg, diametro di 30-35 cm, scalzo diritto, rigato alto 8-10 cm. La pasta è di colore biancastro o giallognolo, il sapore è dolce per il formaggio più giovane e piccante se il formaggio è stagionato.

La crosta è rigata, di colore giallo marrone, ma dopo qualche mese di stagionatura diventa più scura e spessa.

### Come viene prodotto

Si porta il latte ad una temperatura di 35-37°C e si aggiunge il caglio liquido di vitello, si lascia coagulare per un'ora circa, si rompe la cagliata e si lascia depositare sul fondo della caldaia per circa 50 minuti. Dopo queste operazioni la pasta viene estratta con teli e deposta in fascere. Si esegue una pressione tramite la panca di caricamento per 1-2 ore, si estrae la pasta dai teli e la si frantuma con le mani. Il tutto è nuovamente inserito nelle fascere ed è pressato per 4-5 ore. Segue l'estrazione della forma e la salatura a secco (18-24 ore per faccia). Il periodo di stagionatura varia da un minimo di due, ma di solito quattro mesi, ad oltre un anno.

## IL BRUSS



Né il termine

Bruss né le sue varianti (Brus, Bruz, Bruzzu) si trovano nei dizionari di lingua italiana. In francese “Brousse” indica la cagliata di latte di pecora. In alcune località del cuneese si usa il termine “Broussa” per designare una sorta di latte cagliato e lasciato inacidire; da qui deriverebbe, comunque, il termine piemontese “lait brousolà” o “boursulà” per indicare il latte inacidito. Non è un vero formaggio, ma il frutto di una lavorazione casalinga degli avanzi di altri prodotti caseari. Il Bruss è considerato un Prodotto Agroalimentare Tradizionale ed è presente nell’elenco dei P.A.T. stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

## IL BRUSS



### Il Bruss

Il Bruss è ottenuto dalla fermentazione di altri formaggi o ricotta, si presenta come una pasta cremosa, omogenea, facilmente spalmabile, di colore variabile tra il bianco, grigiastro, il giallino ed il verdognolo (se si usano formaggi erborinati), di odore piuttosto intenso e di sapore più o meno fortemente aromatico e piccante.

### Come viene prodotto

La sua preparazione varia in modo significativo da zona a zona e da produttore a produttore. Nelle vallate alpine è semplicemente l’evoluzione della ricotta, per lo più di pecora, senza alcuna aggiunta. Generalmente, specie in Langa, è prodotto con piccoli pezzi di formaggio, anche di differente qualità, sempre comunque piccanti, lasciati stagionare, grattugiati e fatti macerare nel latte o nel siero. Quando il prodotto assume l’aspetto cremoso, si arresta la fermentazione aggiungendo, ma non in tutte le zone, alcool etilico o altri distillati come la grappa. Durante la fase di maturazione i recipienti vengono ricoperti con chiusure non ermetiche. Al fine di aromatizzare maggiormente il prodotto, in alcuni casi viene aggiunto una foglia di alloro, aglio, rosmarino o altre erbe aromatiche. Dopo 20 - 30 giorni dalla preparazione, il Bruss è pronto per il consumo.

## TUMA DI PECORA DELLE LANGHE (TUMA D'FÈ)



### TUMA DI PECORA DELLE LANGHE (TUMA D'FÈ)

Un tempo, nelle cascine dell'Alta Langa, si allevava sempre un piccolo gregge di qualche decina di pecore. Con il latte ovino, ed eventualmente di qualche capra, si produceva il formaggio tipico dell'Alta Langa cuneese. Disposto in cesti di giunco era venduto nei giorni di mercato sulle piazze di Murazzano, Bossolasco, Alba, Dogliani, Ceva, Carrù e Mondovì. La pecora delle Langhe, un tempo era molto diffusa (nel 1950 c'erano oltre 45 mila capi), ma oggi si è drasticamente ridotta: in Piemonte e in Liguria non si contano più di 2.300 capi, distribuiti in una sessantina di allevamenti. Si riconosce per il muso montonino (senza corna in entrambi i sessi), il mantello bianco e gli arti lunghi e leggeri.



**Tuma di Pecora delle Langhe (Tuma D'Fè)**  
Popolarmente chiamata robiola, tuma, o tumin ha forma cilindrica con facce piane, peso variabile dai 200 ai 300 grammi, non ha crosta e la pasta è di colore bianco paglierino, morbida, talvolta con una leggera occhiatura. Ha una pasta fine, delicatamente profumata con gradevole sentori di pecora misti alla nocciola.

#### Come viene prodotto

La tecnica di produzione prevede il riscaldamento del latte ovino crudo a circa 37°C e l'aggiunta di caglio liquido di vitello. Quindi si rompe la cagliata due volte e si sistema negli stampi. La forma è capovolta più volte e salata a secco: a questo punto passa in un locale leggermente più aerato, dove è quotidianamente voltata. Dopo circa dieci giorni è pronta per il consumo, ma acquista maggiore complessità di sapori e profumi dopo un mese e più.

“La Tuma di pecora delle Langhe” è presidio *Slow food* nato grazie al patrocinio della Comunità Montana Valli Mongia, Cevetta e Langa Cebana e alla Fondazione Cassa di Risparmio Cuneo, riunendo 4 produttori nonché allevatori della pecora delle langhe.

#### A TAVOLA

Le tume fatte con il latte della pecora delle Langhe si consumano fresche, dopo 10-15 giorni, ma si conservano tradizionalmente anche sotto vetro (in dialetto tume 'n burnia): questa tecnica permette di consumarle per tutto l'inverno. Le forme stagionate almeno un mese, grattugiate o spezzettate, e poste in un vaso di coccio nel quale si aggiunge un po' di grappa, diventano bruss. La grappa favorisce la rifermentazione del formaggio che diventa cremoso e piccante. L'abbinamento ideale per la tuma di pecora delle Langhe - fresca o stagionata - è il Dolcetto, di Alba o di Dogliani.

## IL GIODA

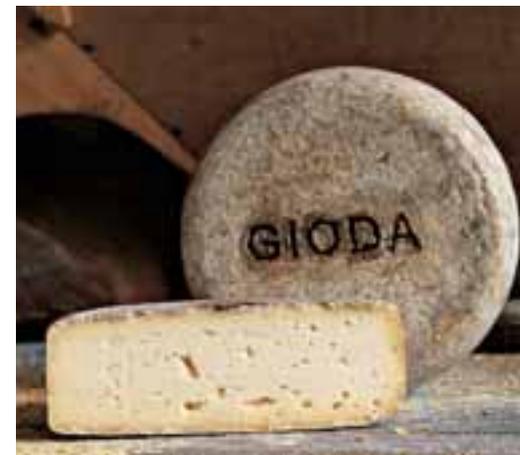
Il nome di questo formaggio deriva dal nome di Alessandro Gioda direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura dal 1904 al 1947 e direttore del Comizio agrario di Mondovì (unico sopravvissuto ancora in Italia),

uno dei più grandi maestri dell'agricoltura che lo "inventò" per risolvere ai piccoli allevatori il problema dell'utilizzo delle scarse produzioni invernali di latte.

Tra i suoi numerosi scritti e pubblicazioni, lasciati in "eredità" al Comizio Agrario, c'era anche una ricetta per produrre un formaggio "artigianale": ultimo produttore di questa rarità è stato un allevatore di Roccaforte Mondovì. Non potendo continuare a produrre questo formaggio, la ricetta recante la metodologia di produzione è stata trasmessa alla Cooperativa Valle Josina di Peveragno, che ne ha ripreso la produzione sempre mantenendo le antiche caratteristiche ed il nome "Gioda" in onore e ricordo del suo inventore.

Il Gioda è considerato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.).

## IL GIODA



### Il Gioda

Formaggio fresco o a media stagionatura; scalzo 7 cm, diametro 21 cm. La crosta è presente ed è di pochi millimetri, pasta bianca, cremosa, occhiatura assente o minima. Profumo di panna, latte e nocciola.

### Come viene prodotto

Al latte vaccino intero, scaldato a 30°C in estate e 32°C in inverno, si aggiunge caglio e si lascia riposare per 45 minuti. Si rompe la cagliata con la lira fino ad ottenere dei cubetti uniformi della dimensione di una noce. La cagliata è poi scaldata a 35°C in estate e 38°C in inverno. Segue un riposo sotto siero di 15-20 minuti. La cagliata è estratta e lasciata a scolare in un canovaccio per altri 15-20 minuti. La pasta è poi introdotta nella forma e compressa con le mani. In seguito si effettua una pressatura con peso di 50 Kg per 12 ore. Si estrae quindi il formaggio dalla fascera e si procede ad una leggera salatura. Infine si esegue la stagionatura per almeno 20 giorni (rivoltando il formaggio una volta al giorno) fino ad un massimo di 60 giorni.

57

### DOVE VIENE PRODOTTO

Il formaggio Gioda, tipico del territorio del Comizio Agrario di Mondovì, attualmente viene prodotto dalla cooperativa Valle Josina di Peveragno.

## IL VALCASOTTO



### IL VALCASOTTO

Il Valcasotto è un ottimo formaggio di montagna, purtroppo molto raro, ottenuto da latte vaccino intero, assieme a piccole percentuali di latte ovino e caprino.

Il nome deriva dalla valle e dal castello, residenza estiva ottocentesca dei Savoia.

Preferito da Vittorio Emanuele

II durante le sue battute di caccia in valle, era considerato un formaggio prezioso, quasi “regale”.

Beppino Ocelli, riprendendo l’antica ricetta, gelosamente custodita dalla stagionatura di Valcasotto, erede storica dell’arte casearia locale, ha continuato a chiamarlo con il nome della Valle dove si produce, si stagiona e si affina in fresche cantine sotterranee.

Il territorio di produzione si estende a tutta l’area dell’ex tenuta reale di Valcasotto, fino allo spartiacque con la Val Tanaro, in particolare sui prati e pascoli degli alpeggi “reali” della Grangia e di Pietrabruna.

### Il Valcasotto

Presenta una crosta molto sottile quando è fresco, mentre diventa marrone e rugosa, con segni di muffe rossastre, se molto stagionato. La pasta è tenera, di colore bianco avorio o paglierino, diventa più cremosa se è stagionato. Le tome sono rotonde, con diametro di circa 15-20 cm e arrivano a pesare 1 kg. Dopo la coagulazione, avvenuta a trentotto gradi con cagli di vitello, si rompe la cagliata in pezzi molto piccoli, quindi si prende la massa e la si mette a maturare in un ambiente caldo per alcune ore; a questo punto il formaggio viene messo negli stampi dove termina l’eliminazione del siero. Prima della stagionatura che dura almeno tre o quattro mesi, le forme sono sottoposte a salatura a secco.



## IL NOSTRALE D'ALPE



È un formaggio grasso, prodotto con latte di vacca intero, raramente mescolato a piccole quantità di latte di capra o di pecora. Si conoscono due tipi: fresco e stagionato. Ha forma cilindrica con pezzatura molto variabile, il peso oscilla dai 2 agli 8 kg. Il tipo fresco presenta crosta sottile, di colore paglierino, la pasta è compatta con piccole occhiature. Nel tipo stagionato la crosta è spesso di colore bruno, la pasta dopo alcuni mesi di stagionatura diventa granulosa ed assume un gusto forte e piccante.

Il Nostrale d'Alpe è considerato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.).

### IL NOSTRALE D'ALPE



#### Il Nostrale d'Alpe Come viene prodotto

Si porta il latte crudo a circa 30°C, si aggiunge il caglio di vitello liquido o in polvere e si lascia coagulare in 30-40 minuti.

Dopo la rottura della cagliata, effettuata con la spannarola, si lascia riposare per alcuni minuti.

Eseguite queste operazioni la massa viene estratta, avvolta in una tela e sottoposta a pressatura con torchio meccanico o con pesi.

La salatura si effettua a secco con sale grosso oppure in salamoia.

La stagionatura dura 30-50 giorni e può raggiungere i sei mesi.



ORMEA

Tipico dei pascoli alpini, specialmente dell'alta Val Tanaro ma anche, un tempo, di alcune piccole zone limitrofe della parte meridionale della provincia di Cuneo. È un formaggio ricco di aromi floreali e dalla pasta morbida e compatta, di colore avorio-paglierino per il tipo fresco e più asciutta e giallo oro per quello stagionato. Viene prodotto nel periodo d'alpeggio (da Giugno a Settembre) ed è "parente prossimo" dei più conosciuti Bra, per la tecnica di produzione, e Raschera, per i profumi ed il gusto, che derivano da mandrie di razza piemontese che si nutrono su pascoli che subiscono l'influsso del vicino Mar Ligure. Ha forma cilindrica di altezza variabile tra gli 8 ed i 12 cm, diametro di circa 25 cm, scalzo convesso e peso medio di circa 6 Kg. La crosta è liscia, di colore variabile dal paglierino all'ocra man mano che procede la stagionatura. È in corso l'iter per l'inserimento nell'elenco dei P.A.T.

ORMEA

#### Ormea

##### Come viene prodotto

Il latte vaccino crudo, per lo più intero, viene portato a 30°C con l'aggiunta di caglio liquido di vitello. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta con un movimento rotatorio e poi torchiata. La massa così ottenuta viene sistemata nelle fascere e pressata per 4-6 ore. La salatura dura una settimana e viene effettuata a secco con sale grosso su entrambe le facce piane. La stagionatura avviene in cantina a circa 10° C e dura un mese per il tipo fresco ed almeno 6 mesi per lo stagionato.





LA CULTURA DEL MAIALE



CON.SA.TI.



## LA CULTURA DEL MAIALE ED IL CON.SA.TI

La cultura del maiale abbraccia tutte le epoche dal divenire dell'uomo, dalla più recente antichità ai nostri giorni. La carne di maiale ed i prodotti derivati, conservati con processi di salatura e stagionatura, sono sopravvissuti e sopravvivranno alle mode alimentari ed ai denigratori. L'uso alimentare delle carni di maiale, soprattutto salate e trasformate in apprezzati salumi, non è una scoperta moderna ma ha radici antichissime. Da secoli il cuneese è un'area vocata alla produzione sia di suini sia di salumi: sono presenti testimonianze del fatto che, in passato, gli appezzamenti di terreno, erano venduti non in base alla metratura, ma al numero di maiali che vi potevano pascolare.

Tradizionalmente ogni famiglia agricola allevava il maiale che veniva macellato nei mesi più freddi, tra ottobre e febbraio, ricavandone una certa abbondanza di parti da consumarsi fresche ed altre da utilizzare nel corso dell'intero anno ad integrazione della dieta dopo opportuni trattamenti.

IL CON.SA.TI., Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione suinicola e della salumeria tipica Cuneese, è stato costituito nel 1996, sotto l'egida della Camera di Commercio di Cuneo.

I soci appartengono a diverse sezioni fondamentali nella filiera produttiva: gli allevatori e gli operatori del settore zootecnico, i macellatori, i trasformatori nonché produttori di salumeria tipica cuneese.

Il Consorzio è nato dalla considerazione che la provincia di Cuneo è la terza provincia italiana per la produzione suinicola, dopo Mantova e Brescia; basti pensare che, nella produzione dei prosciutti marchiatu Parma e San Daniele, circa 1 prosciutto su 10 è prodotto con le cosce di suini allevati nella provincia di Cuneo.

Le finalità del CON.SA.TI. sono la tutela e la valorizzazione della produzione, della trasformazione e del commercio dei prodotti suinicoli e della salumeria tipica Cuneese, con il risultato di un costante miglioramento qualitativo delle produzioni e delle trasformazioni.

### I PRODOTTI DI SALUMERIA

I prodotti tipici di salumeria soggetti a tutela sono regolamentati da specifici Disciplinari di produzione che garantiscono metodi di preparazione e gusti tradizionali; consentendo esclusivamente l'utilizzo di carne di suini nati ed allevati in Provincia di Cuneo provenienti da allevamenti iscritti al Consorzio e che osservano le prescrizioni relative ad una alimentazione che contempla l'utilizzo di materie prime nobili come mais, orzo, crusca, soia. Tutte le fasi di lavorazione, di scelta delle carni e di stagionatura sono rigorosamente effettuate nella zona tipica, geograficamente individuata dagli stessi confini amministrativi della provincia "Granda".

### LA CARNE FRESCA DI MAIALE

Il Consorzio, nel perseguire gli scopi statutari e la valorizzazione della produzione suinicola della provincia di Cuneo ed al fine di garantire e tutelare il consumatore sulla rintracciabilità e sulla qualità della carne fresca di suino, ha istituito la "Filiera della carne di Suino Tradizionale CON.SA.TI. Cuneo", regolamentata da specifico Disciplinare che prevede particolari

## LA CULTURA DEL MAIALE

### LA CULTURA DEL MAIALE ED IL CON.SA.TI

prescrizioni. La carne offerta al consumatore con il marchio CON.SA.TI. proviene da un ciclo produttivo che si svolge esclusivamente ed interamente nella provincia di Cuneo.

È prodotta solo con suini di ottima qualità ed in ottimo stato sanitario che in questo territorio:

- sono nati, allevati ed ingrassati in condizioni di benessere negli allevamenti associati alla filiera CON.SA.TI. e trasportati in condizioni ottimali;
- sono alimentati ed allevati, rispettando i ritmi naturali di crescita, secondo le prescrizioni produttive stabilite dal CON.SA.TI.;
- sono inseriti nel circuito della produzione tutela del Prosciutto di Parma e di San Daniele;
- hanno raggiunto l'età minima di macellazione prevista in 8 mesi dalla nascita ed un peso non inferiore a 144 Kg. A garanzia del rispetto dei suddetti requisiti le cosce dei suini devono recare il tatuaggio che identifica il mese di nascita;
- sono abbattuti, perfettamente dissanguati e sezionati presso un impianto di macellazione associato al CON.SA.TI. ed ubicato nel territorio della provincia di Cuneo.

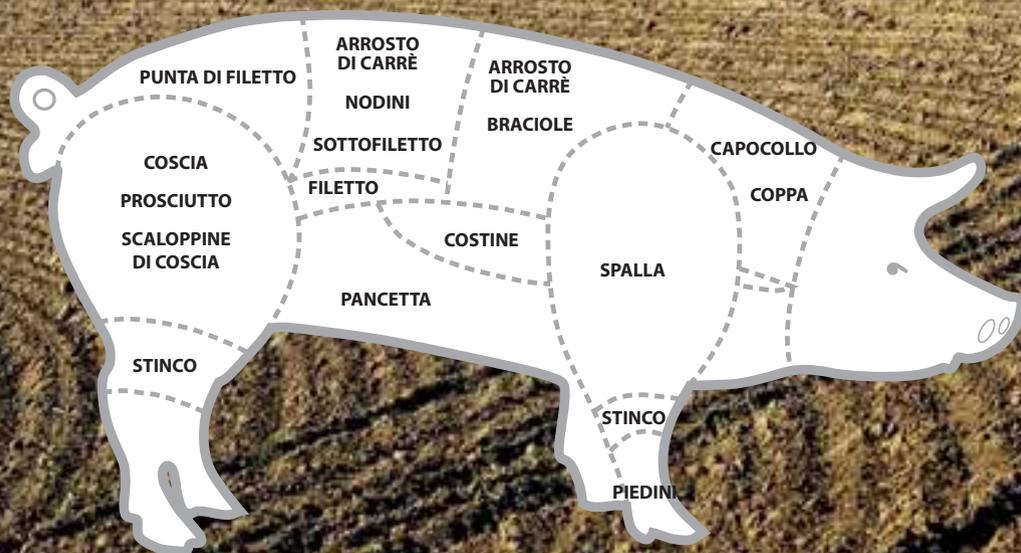
Il macellatore, dalla data di ammissione alla filiera, può abbattere, presso il proprio impianto esclusivamente suini provenienti dagli allevamenti associati al CON.SA.TI. Cuneo”.

Per garantire l'esigenza della rintracciabilità della “carne di suino tradizionale CON.SA.TI. Cuneo” è previsto un sistema di identificazioni atto a stabilire un nesso tra i suini provenienti dal medesimo allevamento ed il singolo taglio di carne posto in vendita al pubblico.

Il CON.SA.TI. si propone così di offrire al consumatore la trasparenza e la tracciabilità della filiera della carne fresca dal momento della nascita del suino al punto vendita.

Fiore all'occhiello del Consorzio sono anche le analisi del DNA effettuate in collaborazione con il laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino, che consentono al consumatore di controllare la qualità e la genuinità della carne che viene tracciata seguendo il Disciplinare definito.

Il CON.SA.TI. è oggi unico in Italia ad offrire sia la tracciabilità che la rintracciabilità della carne di suino.



#### ENTE DI TUTELA

#### CON.SA.TI. - Consorzio per la tutela e la valorizzazione della salumeria tipica cuneese

Sede Legale:  
c/o Camera di Commercio, Industria Arginato Agricoltura  
Via Emanuele Filiberto, 3 - Cuneo

Sede Operativa:  
Castello di Mombasiglio  
Piazza Vittorio Veneto, 1 - Mombasiglio (Cuneo)  
Tel. 0174 780268 - Fax 0174 782935  
www.consati.com info@consati.com





LA CARNE DI MAIALE FRESCA CON.SA.TI.

## LA CARNE DI MAIALE FRESCA CON.SA.TI.

La denominazione “Carne di suino tradizionale CON.SA.TI. Cuneo” è riservata alla carne di suino fresca le cui qualità e caratteristiche sono riconducibili all’insieme di fattori tradizionali, ambientali, genetici ed anche di particolari tecniche di allevamento.

La carne fresca CON.SA.TI. è soggetta a precise prescrizioni e regole definite dal Disciplinare di produzione, di marchiatura, riconoscimento e commercializzazione.

La carne viene prodotta esclusivamente ed interamente nella provincia di Cuneo e deriva da suini nati, allevati, ingrassati, macellati e sezionati nel territorio provinciale.

### SOCI OPERATORI DEL CON.SA.TI.

I soci operatori del Consorzio sono le persone fisiche o giuridiche che, oltre a condividere le finalità del Consorzio e contribuire alla realizzazione dei suoi scopi perseguono il raggiungimento degli scopi del Consorzio con una rilevante propria attività produttiva, legata alle finalità specifiche del Consorzio e strettamente integrata nel processo di filiera da esso individuato.

Salumeria Dho Giuseppe  
P.zza Vittorio Emanuele, 21  
Centallo  
Tel. e Fax 0171 214043

Salumificio Gonella s.a.s.  
Via G. Romita, 19  
Ceva  
Tel. 0174 701208  
Fax 0174 721247  
commerciale@salumificiogonella.it

Salumificio Marchisio s.r.l. S.P.  
Mondovi-Cuneo, 3  
Pianfei  
Tel. 0174 585167  
Fax 0174 585168  
marchisio@icsnet.it

Salumificio Monregalese s.a.s.  
Via Langhe, 25  
Mondovi  
Tel. 0174 40314  
Fax 0174 40315  
info@salumificiomonregalese.it

San Giorgio Salumi s.n.c.  
Viale Stazione 7/B  
Busca  
Tel. 0171 943907  
Fax 0174 948047  
sangiorgiosalumi@cheapnet.it





IL LARDO CUNEO CON.SA.TI.

## IL LARDO CUNEO CON.SA.TI.

Il lardo è uno dei tagli del maiale più utilizzato e di cui si hanno testimonianze fin da quando era utilizzato anche a scopo terapeutico per guarire il cosiddetto “Fuoco di Sant’Antonio”. Il lardo ha tradizioni antichissime ed ha sempre costituito una base per l’alimentazione popolare e, oltre ad essere utilizzato come battuto nelle preparazioni gastronomiche e di cucina, veniva spesso utilizzato per lardellare le carni o veniva accompagnato con i prodotti locali anche semplici tipo le castagne.

Il Lardo Cuneo sta ottenendo la Denominazione di Origine Protetta dal MIPAF.

### Il Lardo Cuneo Con.sa.ti

ha una forma rettangolare o quadrata risultante da almeno due strati sovrapposti. La fetta deve avere una buona consistenza sia al tatto che nell’aspetto. Il colore del magro è rosa-rosso vivo mentre il grasso è di colore bianco-latte. L’odore delicato richiama i profumi delle spezie e delle erbe aromatiche utilizzate nella lavorazione.

### Come viene prodotto

La parte anatomica utilizzata per il lardo è costituita dallo strato adiposo sottocutaneo del dorso senza cotenna, ottenuta per sezionamento e squadrata. Ottenuti i pezzi quadrati, si procede alla salagione a secco con sale, spezie varie ed erbe aromatiche effettuata a mano.

È fatto divieto assoluto l’utilizzo di qualsiasi altra sostanza differente da quelle ammesse dal disciplinare. I pezzi vengono poi adagiati in appositi contenitori e conservati in celle frigorifere alla temperatura di 3-5°C con umidità relativa del 70-80% per almeno 10 giorni; trascorso tale periodo si procede all’eliminazione delle spezie e del sale in eccesso.

La fase successiva consiste in un periodo di maturazione ad un temperatura non superiore a 4°C per una durata minima di 6 settimane.

Al termine del ciclo di lavorazione il prodotto viene degustato e valutato da esperti.



## LA PANCETTA CUNEO CON.SA.TI.



## LA PANCETTA CUNEO CON.SA.TI.

Si distinguono due tipi di pancetta:

- Pancetta Cuneo senza cotenna CON.SA.TI.
- Pancetta Cuneo con cotenna CON.SA.TI.

Sono caratteristiche della Pancetta di Cuneo la pezzatura che può variare di peso tra 2,5 e 5 kg, la buona consistenza, la tenerezza, il colore che deve risultare privo di macchie, il sapore dolce e delicato e l'aroma fragrante e caratteristico.

La Pancetta Cuneo sta ottenendo la Denominazione di Origine Protetta dal MIPAF.

### La Pancetta Cuneo CON.SA.TI.

#### Come viene prodotta

La parte anatomica costituita dal grasso di copertura della mezzena suina che va dalla regione retrosternale a quella inguinale comprendendo la sola parte laterale della mammella ottenuta per sezionatura è squadrata e rifilata. Successivamente si procede alla salagione a secco effettuata a mano. La miscela utilizzata è composta da sale, pepe, spezie ed aromi ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti.

Le pancette così salate vengono adagiate in appositi contenitori e conservate in celle frigorifere a temperature di 3-5°C con umidità del 70-80% per circa 7-10 giorni. Trascorso tale periodo si procede all'eliminazione delle spezie e del sale in eccesso.

La fase successiva consiste, nel caso della "Pancetta Cuneo senza cotenna CON.SA.TI.", nell'arroccamento e nel conseguente insacco in budello cellulosico; per la "Pancetta Cuneo con cotenna CON.SA.TI.", invece, nella piegatura a forma di libro e nella successiva legatura e/o cucitura.

A questa fase ne segue un'altra di asciugamento che avviene per un periodo non superiore ai 7 giorni ad una temperatura di 17-20°C con umidità relativa pari a 60-75%.

La stagionatura si protrae per un lasso di tempo variabile tra i 30-60 giorni in relazione al peso.



## IL SALAME CUNEO CON.SA.TI

All'inizio del XX secolo nascono i primi salumifici artigianali dove le carni

IL SALAME CUNEO CON.SA.TI



### Il Salame Cuneo CON.SA.TI

#### Come viene prodotto

I tagli di carne impiegati sono lombo, filetto, coppa, spalla, coscia, con rifilatura di prima qualità, private delle parti meno pregiate. Il grasso da impiegare è quello di testata di spalla o pancetta con l'esclusione dell'uso di carne congelata. Il rapporto carne magra/grassa deve essere 100/30 ed il budello utilizzato per insaccare deve essere naturale.

La miscela di salagione è composta da sale marino, pepe, zucchero, noce moscata, aromi naturali, macis, infuso di vino dolcetto, nebbiolo, barbera o barolo con aglio, chiodi di garofano, cannella a stecche, acido ascorbico, nitrato di potassio, starter per fermentazione tipica. Lo spago impiegato nella legatura a mano deve essere naturale.

sapientemente lavorate da maestri salumieri diventano salami che passano alla storia culinaria ancora oggi apprezzati e ricercati: il "Salame Cuneo" CON.SA.TI. è uno di questi.

#### DESCRIZIONE

È un salame prodotto solo con carni di suini allevati in provincia di Cuneo. Le categorie di questo salame finito sono diverse per pezzatura e stagionatura. Si riconoscono:

- *Cacciatori e bocconcini* da 30 a 200 g con almeno 15 giorni di stagionatura
- *Rosette*: pezzatura da 300 a 400 g con stagionatura di almeno 20 giorni
- *Rose*: pezzatura da 700 a 1000 g con stagionatura di 40 giorni circa
- *Muletta*: da 1 kg a 2,5 Kg con almeno 60 giorni di stagionatura
- *Rosa grande* fino a 3 kg con almeno 45-60 giorni di stagionatura
- *Rosa lunga* oltre i 3 kg con almeno 60-70 giorni di stagionatura

Il prodotto deve essere tenero, di colore rosso vivo al taglio, impasto compatto, grasso bianco, sapore ed aroma caratteristici, anche in funzione della stagionatura. Tutti i prodotti sono riconoscibili dai marchi del consorzio apposti sui salami.

Può essere commercializzato in pezzi singoli, oppure confezionati in sottovuoto, intero, in tranci o affettato o confezionato in barattoli di vetro sott'olio.

## IL SALAME COTTO CUNEO CON.SA.TI



IL SALAME COTTO CUNEO CON.SA.TI

Il salame cotto CON.SA.TI Cuneo sta ottenendo la Denominazione di Origine Protetta dal MIPAF.

La preparazione di questo salume segue la tradizione. La sua particolarità è che i lardelli, distribuiti in modo omogeneo, derivano da tagli pregiati di grasso suino cubettati e ben visibili nell'affettato.

Il Salame Cotto Cuneo sta ottenendo la Denominazione di Origine Protetta dal MIPAF.



### Il Salame cotto Cuneo CON.SA.TI

#### Come viene prodotto

La spalla del suino viene dissossata, mondata, e tritata grossolanamente nel cutter. In seguito l'impasto è passato nel tritacarne ed estruso attraverso piastre forate; quindi l'impastatrice a palette amalgama la parte magra con quella grassa. L'impasto viene poi mantenuto per un periodo di riposo nella cella frigorifera. L'aromatizzazione è simile al salame CON.SA.TI. Cuneo (crudo): la sostanziale differenza sta nel fatto che, in questo caso, il vino non è portato ad ebollizione, ma è mantenuto a temperatura ambiente in piccole botti di rovere, in cui le spezie sono lasciate a macerare. L'insaccatura è effettuata in budello naturale e la successiva legatura mantiene l'impasto compatto e strettamente unito al budello anche durante la cottura. Questa fase della preparazione del salame cotto CON.SA.TI. Cuneo può essere effettuata in stufa a vapore o a bagnomaria. I passaggi successivi sono il raffreddamento, la slegatura, la toelettatura ed il confezionamento in involucri di plastica sottovuoto. Il prodotto può essere conservato per circa tre mesi in cella frigorifera ad una temperatura di circa 4°C.

## IL PROSCIUTTO COTTO CON.SA.TI. CUNEO



IL PROSCIUTTO COTTO CON.SA.TI. CUNEO

Il prosciutto cotto appartiene alle produzioni tradizionali che venivano preparate in casa o in piccole salumerie e che hanno poi rapidamente preso la strada dell'industrializzazione. Il prosciutto è ricavato dalla coscia del maiale, si presenta generalmente di colore roseo, umido con la tipica forma "a cuore" della coscia del maiale. Per apprezzarne a pieno l'aroma ed il sapore il prosciutto cotto deve essere consumato dopo breve tempo dal taglio.

**Il Prosciutto cotto Con.sa.ti**

**Come viene prodotto**

La coscia viene tagliata, dissosata, modellata lavata e posta in una salamoia dalla composizione variabile a seconda del produttore e della zona di produzione; nella salamoia spesso si utilizzano spezie ed erbe aromatiche tipiche del luogo di produzione, alcuni aggiungono alla salamoia anche essenze di frutta per addolcire il sapore e l'aroma del prodotto finito.

La cottura avviene generalmente a vapore dopo aver posto la coscia in uno speciale stampo metallico. In passato avveniva in acqua bollente, attualmente avviene ad una temperatura dell'acqua di 20° C.



## LA BALA D'ASU



## LA BALA D'ASU

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Monastero Vasco (CN).

### DESCRIZIONE

La "Bala d'asu" è un insaccato che un tempo aveva forma più sferoidale, da cui il nome. L'involucro è costituito da trippa di vacca o vitellone, cucita a mano in modo da ottenere delle tasche di 10 x 20 cm circa. Peso 0,5-1,5 Kg.

### La Bala d'Asu

#### Come viene prodotto

L'impasto è formato dal 30% di carne bovina, 20% di carne di asino e 50% di carne e grasso di suino. Il tutto è macinato e inserito nella tasca di trippa che viene chiusa.

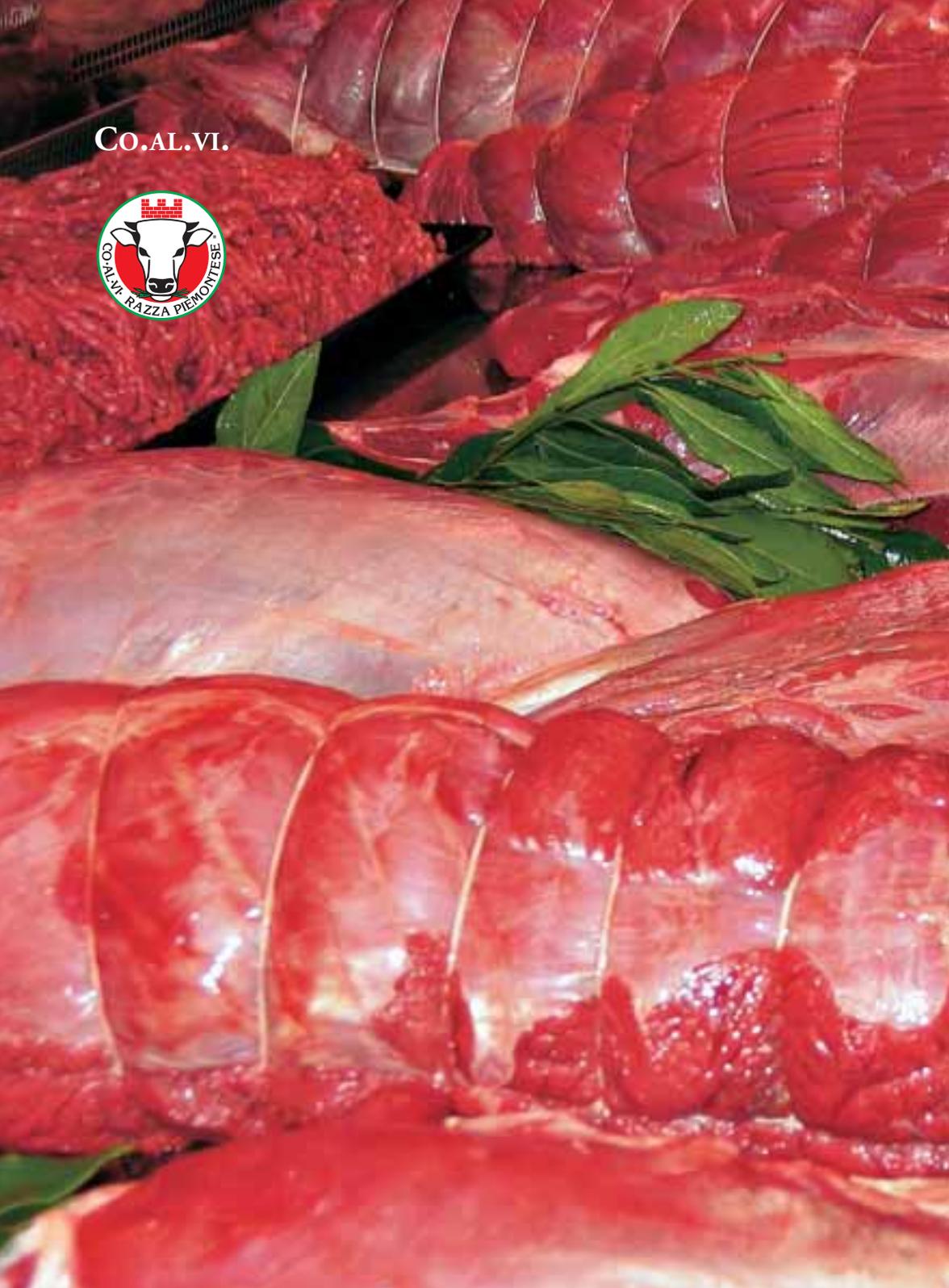
È venduto fresco (ed allora deve essere bollito per 2 ore) oppure è venduto dopo cottura in forno a vapore, tagliato a fette o intero.



Co.AL.VI.



CO.AL.VI.



Co.AL.VI.

La razza Piemontese è una razza bovina autoctona che nel corso di molti decenni ha contribuito ad incrementare le società contadine in Piemonte, creandone la storia e le tradizioni. Ha origine antichissima il rapporto che lega le nostre comunità rurali a questi animali che popolavano il Piemonte da molto prima che vi giungessero i primi uomini. La Piemontese, originatasi nella preistoria dall'incontro tra un'ondata migratoria di zebù ed una razza autoctona preesistente, si caratterizzava un tempo per il triplice impiego lavoro nei campi, produzione di carne e produzione di latte. Oggi, anche grazie alla selezione genetica svolta dall'Anaborapi (associazione Nazionale di Razza) è una razza dall'evoluzione avanzata caratterizzata da rusticità, capacità d'utilizzo degli alimenti e di adattamento alle svariate condizioni di allevamento, decisamente specializzata per la produzione di carne d'ottima qualità.

Ancora alla fine del secolo scorso si distinguevano due tipi di popolazione bovina:

- la "scelta di pianura", più pregevole, allevata nelle fertili pianure alla destra del Po, a mantello fromentino più o meno carico, di statura elevata per maggior sviluppo degli arti rispetto al tronco, buona produttrice di carne, con sviluppo notevole dei muscoli della coscia e della groppa ma, generalmente, mediocre lattifera;
- "l'ordinaria di collina" presente nelle Langhe e nelle zone collinari di Chieri, Moncalieri, Santena, del Canavese, simile alla prima ma più rustica, con attitudine prevalente al lavoro e una produzione di latte sufficiente per l'allattamento dei vitelli.

Il tipo morfologico della razza Piemontese è comparso più di un secolo fa nella zona di Alba e la sua storia è legata indissolubilmente

a quella delle zone rurali delle province piemontesi. In particolare, documenta con precisione storica il Raimondi, la sua presenza fu rilevata la prima volta nel 1856, nel comune di Guarene. Da allora, vari nomi hanno accompagnato questo bovino: "Groppa doppia", "Della Coscia", "Groppa di cavallo", "D'la facon" o soltanto "Facon", come dire di forma di "Fassona" o "Fassone". Il significato del termine francese che è all'origine della denominazione rimasta in uso, Fassone appunto, sottolinea le caratteristiche di forma di questo animale, che si presenta cioè "a modo", con un aspetto morfologico originale e particolare, quasi rappresentativo di un ideale di razza.

Caratteristiche predominanti di tali allevamenti sono il mantello bianco dei bovini ed il colore fromentino dei vitelli; mentre, i tori denotano sfumature di grigio scuro intorno agli occhi, sul collo e sulle regioni distali degli arti. La caratteristica morfologica più

Co.al.vi.

#### Caratteristiche delle carni

La carne dei bovini di razza Piemontese si distingue per la particolare magrezza, tenerezza, succosità. La tenerezza è sicuramente la caratteristica più evidente e maggiormente apprezzata dal consumatore, soprattutto quello delle grandi città. È dovuta alla presenza di pochissimo tessuto connettivo tra le fibre muscolari, unitamente ad un'ottimale distribuzione del tessuto adiposo intracellulare. Una buona frollatura, cioè la trasformazione del muscolo in carne, completa ed esalta le precedenti caratteristiche genetiche, rendendo la carne particolarmente morbida e tenera. La carne bovina in genere e quella di piemontese in particolare, contiene pochi nutrienti energetici e molti elementi plastici come le proteine, le vitamine ed i sali minerali. Le sue proteine hanno un alto contenuto di amminoacidi essenziali e sono utilizzabili con alta efficienza nutrizionale e senza affaticamento di intestino, fegato e reni. L'apporto vitaminico più importante è rappresentato dalle vitamine del gruppo B. Tra i minerali spiccano, insieme a potassio, selenio, magnesio, calcio, il ferro e lo zinco; questi due ultimi presenti in forme altamente biodisponibili. La bassissima percentuale di grasso, significativamente inferiore a quella delle altre razze bovine la rende magra, con un basso contenuto calorico, molto indicata per le diete. È succosa, intendendo con ciò una caratteristica scientificamente esatta e misurabile da sofisticati strumenti e confermata da equippe di assaggiatori (A.I.A.C- Associazione Italiana Assaggiatori Carni). Inoltre ha un minor contenuto di grassi saturi e monoinsaturi

evidente, quella per cui la razza è universalmente nota, è rappresentata dalla linea rotondeggiante in corrispondenza delle masse muscolari della groppa e della coscia. La figura dei soggetti di Fassone si modella intorno a forme pronunciate che si accentuano in corrispondenza della groppa e della coscia dove le fasce muscolari evidenziano uno sviluppo sorprendentemente notevole: la conformazione rotondeggiante che ne deriva si accompagna ad una linea più o meno evidente di demarcazione tra le due parti laterali della groppa che richiama alla mente l'immagine di un cavallo di razza da tiro pesante. Questa peculiarità della "groppa a cavallo", prima accettata con qualche sospetto e poi apprezzata senza riserva da allevatori ed esperti, è entrata a far parte dello standard della razza bovina Piemontese.

Oltre a ciò, pelle fine ed elastica, ridotto diametro delle ossa e poco grasso sottocutaneo che permette un'alta resa alla macellazione, con quantità di tagli magri superiori, rispetto ad altre razze. Razza longeva e precoce, facilmente adattabile agli allevamenti sia in stalla, che allo stato brado o semi-brado. Razza preziosa pure dal punto di vista ambientale, contribuendo col pascolamento al mantenimento del territorio montano e valorizzando efficientemente i prodotti tipici dell'agricoltura locale nella fase di accrescimento ed ingrasso.

Le carni ottenute dagli allevamenti di razza bovina piemontese, presentano le seguenti caratteristiche: *carne particolarmente tenera, povera di grassi ma saporita*, con basso tasso di colesterolo, riconosciuta come la migliore delle carni a livello internazionale per i valori dietetico-nutrizionali.

Le produzioni destinate al consumo sono:

- *vitellone maschio* macellato a 15-18 mesi ed una massa viva di 550-650 Kg;
- *vitellone femmina* abbattuto a 14-16 mesi ed una massa viva di 410-460 Kg.

Esistono poi nicchie di mercato, per lo più stagionali, come il Bue, il manzo e la vacca grassa, preziose per le tradizioni antiche cui sono legate e per l'eccellenza delle preparazioni culinarie che consentono.

Il CO.AL.VI. nasce per valorizzare la razza bovina Piemontese, attraverso i controlli, l'informazione e la certificazione di qualità della carne dei Fassoni del Piemonte.



SCARAMELLA

(responsabili dei principali problemi di circolazione sanguigna) e un maggior contenuto di acidi grassi polinsaturi, i cosiddetti "spazzini delle arterie". (39th International Congress of Meat Science and Technology. Calgary, Alberta - Canada, August 1-6, 1993).



PRIMO TAGLIO



BRUTTO E BUONO

Ha origine il 23 luglio 1984 dall'iniziativa di 38 coraggiosi allevatori. Cresce per vent'anni e diventa il *Consorzio di Tutela della Razza Piemontese*. Il termine consorzio non solo chiarisce la forma in cui si struttura il CO.AL.VI., ma esprime anche le intenzioni e lo spirito che animano la sua attività. Al prodotto di qualità certificato e garantito, infatti, si arriva attraverso la collaborazione di tutti i soci e dei macellai con la professionalità di tecnici ed esperti, la consapevolezza di perseguire obiettivi comuni e l'impegno di far funzionare in modo razionale il meccanismo della filiera produttiva nell'interesse generale.

Oggi il Consorzio conta più di 1500 soci allevatori e convenziona più di 300 tra macelli, macellerie e punti vendita: i numeri danno merito del lavoro svolto in vent'anni dedicati alla ricerca costante della qualità.

Le attività del Consorzio sono molteplici ma tutte tese al conseguimento di standard qualitativi elevati e crescenti sia dal punto di vista organolettico che sotto il profilo della genuinità.

L'assistenza tecnica svolta da agronomi e veterinari iscritti ai rispettivi ordini professionali, raggiungendo le aziende di tutti i soci, mira a massimizzare le potenzialità dei vitelli allevati nell'ottica del conseguimento di produzioni di qualità ineccepibile. La verifica in stalla dell'effettiva appartenenza dei soggetti alla razza piemontese e della qualità degli animali in vita, è premessa indispensabile posta a garanzia dell'origine della filiera produttiva. Il Consorzio organizza inoltre un sistema di monitoraggio interno e di controllo sanitario che prevede lo svolgimento di migliaia di controlli nelle aziende, ai macelli e sui banchi di vendita, per fornire al consumatore la garanzia totale in ogni fase del processo produttivo.

La promozione pubblicitaria e la divulgazione ad ogni livello mira a far conoscere il prodotto carne di bovino piemontese e vuole valorizzare un sistema di allevamento che conserva caratteri di unicità nel panorama zootecnico nazionale.

Il servizio di Etichettatura Volontario autorizzato dallo Stato Italiano con D.M. 18 aprile 2000, anima un circuito distributivo che commercializza ogni anno più di 20000 capi di razza piemontese e certifica le loro carni garantendone la rintracciabilità totale. Il Consorzio difende e promuove un prodotto di eccellenza della nostra regione, contribuendo con ciò al mantenimento di un mondo rurale affascinante ed unico, ricco di tradizione e cultura, prezioso strumento di integrità territoriale, presidio delle identità locali.



FERMO DI SPALLA

CO.al.vi.

**Punti vendita**

Il CO.AL.VI. vanta 300 punti vendita su tutto il territorio nazionale. Sul territorio del Consorzio Antichi Sapori è possibile acquistare carne CO.AL.VI. presso:

**Bessone Domenico e f.lli**  
Via Ascanio Vitozzi, 2 -  
Tel. 0174 563337  
Via Gariboggio, 6 - Vicoforte  
Tel. 0174 563203

**Coop. Agr. Fatt. Monregalesi / Ceva**  
Piazza Cappuccini 3  
Ceva - Tel. 0174 722151

**Coop. Agr. Bovinlanga/ Dogliani**  
Piazza Stazione  
Dogliani - Tel. 0173 721275

**Coop. Agr. Cascina Lisindrea**  
Via S. Stefano 7  
Vicoforte Mondovì  
Tel. 0174 563644

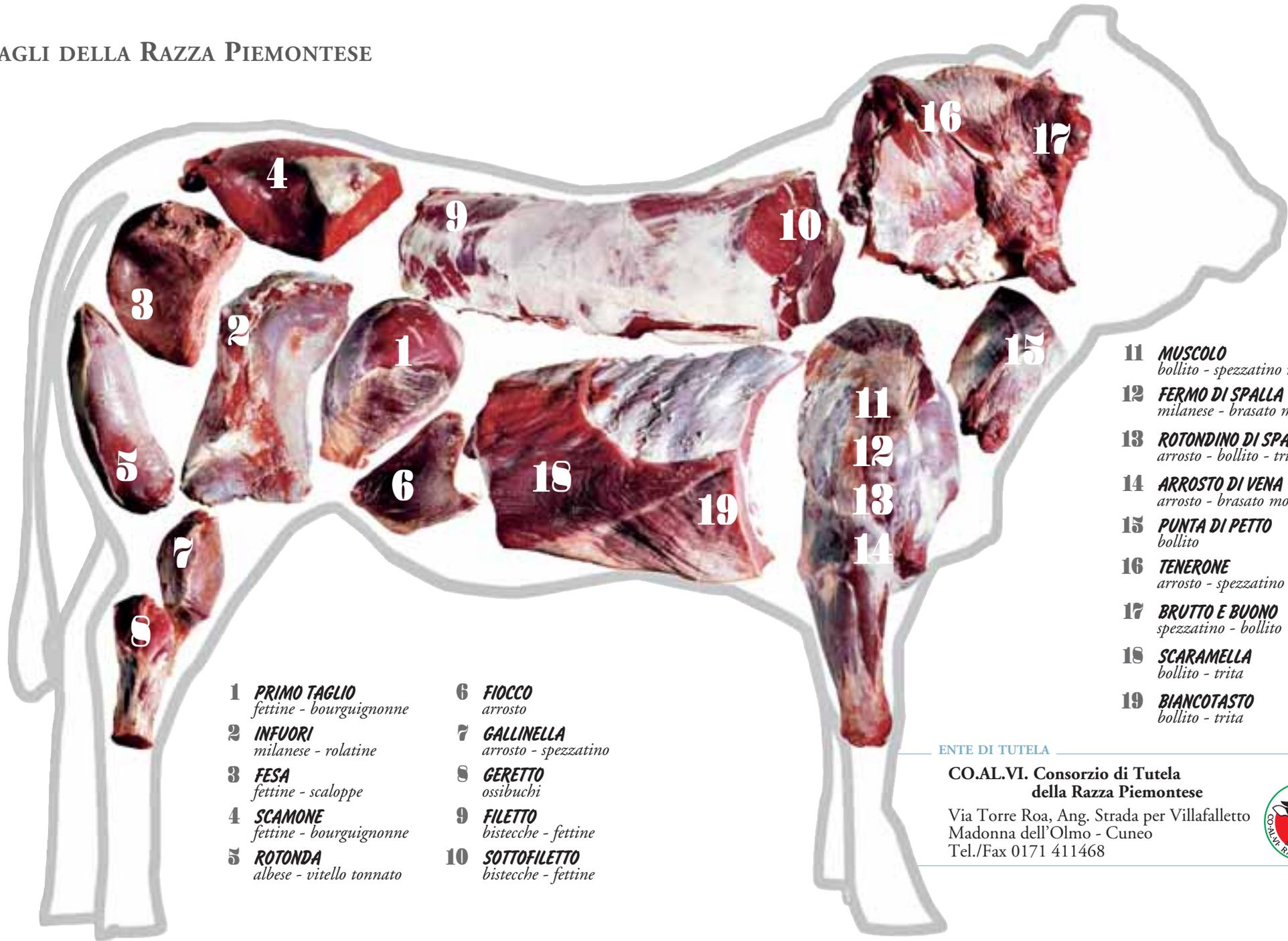


FILETTO



GERETTO

# I TAGLI DELLA RAZZA PIEMONTESE



- 1 PRIMO TAGLIO**  
fettine - bourguignonne
- 2 INFUORI**  
milanese - rolatine
- 3 FESA**  
fettine - scaloppe
- 4 SCAMONE**  
fettine - bourguignonne
- 5 ROTONDA**  
albese - vitello tonnato

- 6 FIOCCO**  
arrosto
- 7 GALLINELLA**  
arrosto - spezzatino
- 8 GERETTO**  
ossibuchi
- 9 FILETTO**  
bistecche - fettine
- 10 SOTTOFILETTO**  
bistecche - fettine

- 11 MUSCOLO**  
bollito - spezzatino morbido
- 12 FERMO DI SPALLA**  
milanese - brasato magro
- 13 ROTONDINO DI SPALLA**  
arrosto - bollito - trita
- 14 ARROSTO DI VENA**  
arrosto - brasato morbido
- 15 PUNTA DI PETTO**  
bollito
- 16 TENERONE**  
arrosto - spezzatino
- 17 BRUTTO E BUONO**  
spezzatino - bollito
- 18 SCARAMELLA**  
bollito - trita
- 19 BIANCOTASTO**  
bollito - trita

## ENTE DI TUTELA

**CO.AL.VI. Consorzio di Tutela  
della Razza Piemontese**

Via Torre Roa, Ang. Strada per Villafalletto  
Madonna dell'Olmo - Cuneo  
Tel./Fax 0171 411468





I VINI

## ELOGIO AL DOLCETTO



### ELOGIO AL DOLCETTO

È il vino sociale ed amicale per eccellenza, adatto a scandire le ore della giornata già a colazione (il mito della colazione di un tempo in campagna, quando si bagnavano le verdure nell'olio, si assaporava una fetta di formaggio o di salame, si *pucciava* il pane nel poco olio ...) per proseguire con il pranzo, con la merenda e con la cena.

Ha colore importante, rosso con diverse sfumature a seconda delle zone di produzione, delle terre, dell'esposizione; ha profumo intenso e delicato con sentori pieni di ciliegia matura

e di piccoli frutti di bosco (fragolina, mirtillo); in bocca è piacevolmente morbido ed avvolgente, di facile beva per il gusto equilibrato che si ha fra i tannini e l'acidità con piacevole amarognolo finale.

È quindi favorevolmente indicato per chi ha problemi di stomaco,

in quanto proprio la bassa acidità aiuta la degustazione.

Un tempo si diceva "vino nero" e si pensava al dolcetto ...

Da tutto pasto, ottimo sui salumi e sui formaggi freschi, adatto alla pasta, al pollo alla cacciatora, al coniglio alle erbe.

Sono in molti ad apprezzarlo con le paste di meliga, intinte direttamente nel calice!

Ha personalità e semplicità, ha rusticità ed eleganza, sa farsi apprezzare da tutti per l'immediatezza del suo carattere, fieramente contadino.

È simpaticamente invitante. Infatti un bicchiere chiama l'altro, in quanto il suo contenuto alcolico non è mai eccessivo.

Lo si apprezza giovane, entro i tre anni a seconda della qualità di vendemmia, per la sua spigliata immediatezza, per la sua grande adattabilità a tutte le situazioni.

Merita quindi tutte le nostre attenzioni di consumatori educati, certi che non ci tradirà mai.

Vino della socialità e dell'amicizia. Salute!





## IL DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.



### IL DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.

Produrre un Dolcetto diverso dagli omonimi è da sempre il vanto di Dogliani e degli altri paesi dell'area D.O.C. Espressione di un vitigno generoso che domina il paesaggio collinare del Piemonte meridionale, il Dolcetto di Dogliani incarna tutta la storia e la cultura del territorio di questa parte di Langa.

Gusto secco e delicatamente amarognolo, delicato e gradevole, colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, profumo fruttato. La sua più rilevante caratteristica è la versatilità dei suoi abbinamenti che rende piacevole la degustazione durante tutto il pasto. Anche per questo motivo è uno dei vini italiani più internazionali, eppure intimamente legato alla storia del "suo" paese, Dogliani, il cui etimo "*Dolium*" pare rinviare a "*Dolium Januae*", la "*Coppa di Giano*".

Già nel 1369 un documento del Marchese di Saluzzo riferisce, tra le righe, la preziosità dei vini doglianesi. Infatti, sarebbe stata una grossa fornitura di vino la somma da pagare in cambio della nuova libertà ceduta dal Marchese agli abitanti. Ma la prima citazione del vitigno Dolcetto vero e proprio si ha due secoli dopo, in un documento tutt'ora conservato nell'archivio storico del Comune. Si tratta di un'ordinanza municipale del 1593 in cui veniva disciplinata la raccolta dell'uva per evitare lo spreco di una vendemmia anticipata. Pena la confisca dell'intero raccolto. Nel documento si parla di "*qualche dozzetti*", come veniva chiamato il Dolcetto nel volgare dell'epoca. Una storia lunga cinque secoli, radicata nel territorio e nell'anima dei vignaioli della Langa, che trova la sua espressione compiuta - oltre che nei bellissimi vigneti che configurano l'ambiente doglianesi - nella Bottega del vino Dolcetto di Dogliani. Situata nei suggestivi scantinati medievali del palazzo municipale, ex Convento dei Carmelitani, l'Associazione raggruppa più di una trentina di produttori e il meglio della produzione locale di Dolcetto, con l'obiettivo primario della valorizzazione del nobile vino di Dogliani. La bottega, oltre ad offrire un'ampia gamma

di prodotti dell'enologia di Langa, ospita nei suoi locali, nel corso dell'anno, incontri e seminari a tema enogastronomico, puntando sempre sulla promozione e tutela della qualità. È, inoltre, aperta al pubblico (su prenotazione) per degustazioni gratuite.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Dolcetto di Dogliani Superiore" o "Dogliani".

Con DM del 6 luglio 2005 è stata riconosciuta questa nuova denominazione "Dogliani" la prima DOCG per un vino ottenuto dall'uva Dolcetto.

Nel disciplinare di produzione sono previste rese di uva limitate e un periodo minimo di invecchiamento stabilito in dodici mesi, che permettono al vino di ottenere una struttura più complessa e austera.

Una grande conquista per il territorio di Dogliani.

### Il Dolcetto di Dogliani D.O.C.

#### Zona di produzione

La zona di produzione del Dolcetto di Dogliani comprende l'intero territorio di Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Clavesana, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca Cigliè, ed in parte il territorio dei comuni di Roddino e Somano.

I vigneti da cui si ottiene il vino sono quelli tradizionali della zona, in grado di fornire un vino con specifiche caratteristiche di qualità.

Si tratta di vigneti collinari di matrice argillosa-calcareo o calcarea-silicea.

Sono esclusi i terreni di fondovalle.

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate entro il territorio della provincia di Cuneo.



## IL DOLCETTO DELLE LANGHE MONREGALESI D.O.C.

È stato riconosciuto D.O.C. con DPR del 6 luglio 1974. Le Langhe costituiscono l'area viticola piemontese di maggior prestigio. Si estendono lungo la sponda destra del Tanaro formando una sorta di penisola che comprende tutti i comuni viticoli della provincia di Cuneo. È qui, nella zona collinare di Mondovì, Briaglia, Castellino Tanaro, ecc. che si produce il Dolcetto delle Langhe Monregalesi. Questo vino, prodotto anche nella tipologia Superiore, deriva dal vitigno omonimo, che è molto sensibile alla diversa composizione geologica del terreno su cui viene piantato, tanto da assumere sfumature differenti a seconda dei luoghi di produzione, anche se distanti soltanto pochi chilometri l'uno dall'altro. Si adatta molto bene anche sui terreni di altura, e per questo lo si trova spesso nelle Alte Langhe, fino a 600 metri di altitudine. Il Dolcetto si è ormai imposto alla ribalta dell'enologia internazionale creandosi un'ottima immagine come vino da tutto pasto, vivace, fragrante e con caratteristiche spiccate.

### COME SI CONSUMA

Il Dolcetto delle Langhe Monregalesi è un vino molto versatile, ma si abbina soprattutto ai salumi, alle paste (asciutte e in brodo), a piatti di carni rosse e bianche, a formaggi freschi. Va servito a 16 - 18° entro due anni dalla vendemmia. Il Superiore è un vino adatto a preparazioni più strutturate, come primi piatti con salse saporite, carni e formaggi stagionati, e va servito entro tre anni dalla vendemmia.

### Il Dolcetto delle Langhe Monregalesi D.o.c.

#### Zona di produzione

La zona di produzione del Dolcetto delle Langhe Monregalesi comprende l'intero territorio di Briaglia, Castellino Tanaro, Igliano, Marsaglia, Niella Tanaro e parzialmente il territorio dei comuni di Carrù, Mondovì, Murazzano, Piozzo, San Michele Mondovì e Vicoforte.

L'uva deriva esclusivamente da vigneti collinari in grado di fornire un prodotto di elevata qualità. Sono esclusi i terreni pianeggianti, umidi, ad una altitudine superiore a 800 m s.l.m.

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate entro il territorio della provincia di Cuneo, Imperia e Savona.



## IL LANGHE ROSSO D.O.C.



### IL LANGHE ROSSO D.O.C.

È stato riconosciuto D.O.C. con DM 22 novembre 1994, modificato dal DM 21 febbraio 1996, e DM 22 agosto 2001. Si tratta di una denominazione di ricaduta nella quale possono entrare i vitigni tradizionali del territorio (Dolcetto, Barbera, Nebbiolo) e quelli non aromatici “raccomandati” o “autorizzati” per la provincia di Cuneo. Diventa quindi possibile produrre vini di ricerca, secondo la sensibilità e le capacità del vignaiolo-produttore che esprimono, sempre la ricchezza composita e variegata del nostro territorio. Si tratta quindi di vini a volte giovani a volte maturi, con caratteristiche organolettiche invitanti, derivanti inoltre da un saggio periodo di maturazione in botti di legno. Vini che contribuiscono a completare la gamma delle produzioni locali.

### Il Langhe rosso D.o.c.

#### Zona di produzione

La zona di produzione del Langhe rosso comprende i territori di Briaglia, Castellino Tanaro, Cigliè, Clavesana, Iglano, Marsaglia, Roascio, Rocca Cigliè, S. Michele Mondovì e Vicoforte.





## L'ALTA LANGA D.O.C.

Con Decreto Ministeriale in data 31 ottobre 2002 è stato riconosciuta la D.O.C. Alta Langa riservata ai vini:  
*“Alta Langa” spumante bianco,*  
*“Alta Langa” spumante rosato,*  
*“Alta Langa” spumante rosso.*

Come base ampelografica la DOC “Alta langa” è riservata ai vini spumanti, bianco, rosato e rosso, ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%.

La zona di produzione coinvolge territori della provincia di Cuneo, Asti e Alessandria.

Per il nostro territorio questi i comuni interessati: Briaglia, Castellino Tanaro, Cigliè, Clavesana, Igliano, Marsaglia, Roascio, Rocca Cigliè, Vicoforte.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed applicate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.

Nella elaborazione dei vini spumanti “Alta Langa” deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia, secondo il processo tradizionale o classico.

Un nuovo prodotto che permette al territorio di ampliare la gamma produttiva, con la possibilità di andare incontro alle esigenze del consumatore.

Le prove, gli esperimenti, le piccole produzioni fino ad oggi attuate, mettono in evidenza un vino spumante di carattere, fresco e complesso, beverino ed equilibrato.

Una nuova simpatica sfida per il nostro territorio ...

Secondo il disciplinare le tre tipologie di spumante “Alta Langa” devono avere spuma fine e persistente, con tonalità cromatiche più

o meno intense (dal giallo paglierino, al rosato, al rubino) con sentori netti, fruttati e sapore secco, ben strutturato e piacevolmente acidulo.

## L'ORMEASCO D.O.C.



Deriva da un antico dolcetto a raspo rosso. C'è chi ritiene sia stato importato dai Saraceni, attorno all'anno Mille, nelle zone limitrofe a Ormea, borgo delle Alpi Liguri da cui avrebbe preso la denominazione attuale. Nell'Alta Valle Arroscia il vitigno venne impiantato già nel XIV secolo: con un editto del 1303, il Marchese di Clavesana, che governava sulla zona alle spalle di Pieve di Teco, ordinò di impiantare nei suoi feudi solamente questo vitigno.

Il suo nome oggi deve essere citato con il dovuto rispetto, visto che il vino rosso tipico della valle, ha conquistato la nuova Denominazione di Origine Controllata, staccandosi dalla più ampia D.O.C. "Riviera Ligure di Ponente" della quale rappresentava una delle quattro sottozone. Il merito va, innanzitutto, ad un rampollo della casata dei Clavesana: questo podestà buongustaio impose, all'inizio del Trecento, l'impianto del vitigno dolcetto nel territorio pornassino.

Il resto lo hanno fatto, generazione dopo generazione, gli agricoltori che hanno costruito, pietra su pietra, quello che Mario Soldati definì "forse il più spettacoloso ed originale paesaggio viticolo che abbia mai visto in vita mia". Il vitigno, versatile, trova il suo habitat ideale e naturale nell'alta valle Arroscia fino a 700/800 m, ma in terreni che devono "sentire il mare". Si dice versatile perché oltre a dare il classico vino rosso secco che può affrontare un buon percorso evolutivo, è adatto ad essere vinificato in rosato, per ottenere l'Ormeasco Sciac-trà, con aromi di frutta e colore rosa corallo. Il nome significa "schiacca e trai" (da non confondere con la tipologia Schiacchetrà delle Cinque Terre - vino bianco passito) perché le uve pigiate sono lasciate macerare per un breve periodo sulle bucce e poi eliminate lasciando che la fermentazione prosegua con il solo mosto.

Tipico vino "di montagna", in genere il colore dell'ormeasco è rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane, rubino carico con riflessi granati con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, ricco di profumi di frutta e di spezie, con sentori di ciliegia matura, mora, ribes, confettura di prugne e viola mammola leggermente appassita; se affinato, nella versione "Superiore" diventa più ampio e persistente e prevalgono sentori di resine boschive, di legno fresco di castagno, di vaniglia e pepe nero. Il gusto è secco, esprime freschezza, buone sensazioni pseudocaloriche, leggera tannicità, discreta morbidezza e struttura, con persistenza aromatica piacevolmente fruttata e con una caratteristica vena amarognola.

L'ORMEASCO D.O.C.

### L'Ormeasco D.o.c. Abbinamenti

Questo vino rosso ben si accosta a quella cucina ligure di terra così deliziosa come quella di mare: adatto, infatti, ad accompagnare, se giovane, agnolotti al sugo di carne, polenta con salsiccia e spezzatino di maiale; se Superiore ed affinato si abbina al piccione ripieno, coniglio in umido e al vino rosso, coniglio in porchetta, spiedini di carne e funghi, colombacci alla pancetta e formaggi teneri.

La D.O.C. "Pornassio" o "Ormeasco di Pornassio" è stata riconosciuta con Decreto 16/09/2003- G.U. 25/09/2003. Questa nuova denominazione intende dare visibilità ai produttori locali con la possibilità di ritagliarsi una fetta di mercato di "nicchia" attraverso una nuova e specifica denominazione, disgiunta dalla più generale "Riviera Ligure di Ponente"; intende dare anche una forte caratterizzazione territoriale al prodotto.

Gradazione alcolica minima di 11 vol.% e di 12,5 vol.% per il "Superiore", acidità totale non inferiore al 5 per mille. Va servito ad una temperatura di 16°-18°, la versione Sciac-trà a 14°. L'Ormeasco può certamente essere definito un vino di carattere. La vite radica in suoli calcarei, marnosi.



I VEGETALI DELLA TRADIZIONE

## IL FAGIOLO CUNEO (P.A.T)

Il fagiolo venne introdotto nell'area cuneese agli inizi del 1800. Non vi sono, infatti, testimonianze di coltivazioni in epoca anteriore nella zona di Cuneo. Nel 1823, come si evince da mercuriali del comune di Centallo, furono commercializzate buone quantità di fagioli. Risalgono invece al 3 gennaio 1849 i prezzi e le quantità di fagioli secchi rilevati dai mercuriali del Comune di Caraglio. Da questi ultimi documenti si evidenzia che l'unità di misura era l'Emina, un antico sistema di misura dei cereali e legumi corrispondente a 20 kg. Le notizie storiche sono numerose e certe, testimoniando come la coltura del fagiolo rivestisse un ruolo importantissimo nell'economia rurale delle valli cuneesi. Il fagiolo Cuneo è considerato un Prodotto Agroalimentare Tradizionale ed è presente nell'elenco dei P.A.T. stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Attualmente il fagiolo Cuneo è in corso di riconoscimento I.G.P. presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

### ENTE DI TUTELA

**Consorzio di Tutela e valorizzazione Fagiolo Cuneo  
c/o Camera di Commercio Industria Artigianato  
Agricoltura**

Via Emanuele Filiberto, 3 - Cuneo  
Tel. 0171 318711 - Fax 0171 696581

## IL FAGIOLO CUNEO (P.A.T)



### Il fagiolo Cuneo (P.a.t.)

Il territorio nel quale il Fagiolo di Cuneo trova il suo "habitat" naturale è strettamente montano e pedemontano. Lo stesso presenta una configurazione orografica compresa tra i 200 e 800 m s.l.m. ed è in gran parte circondato dalla catena delle Alpi Marittime.

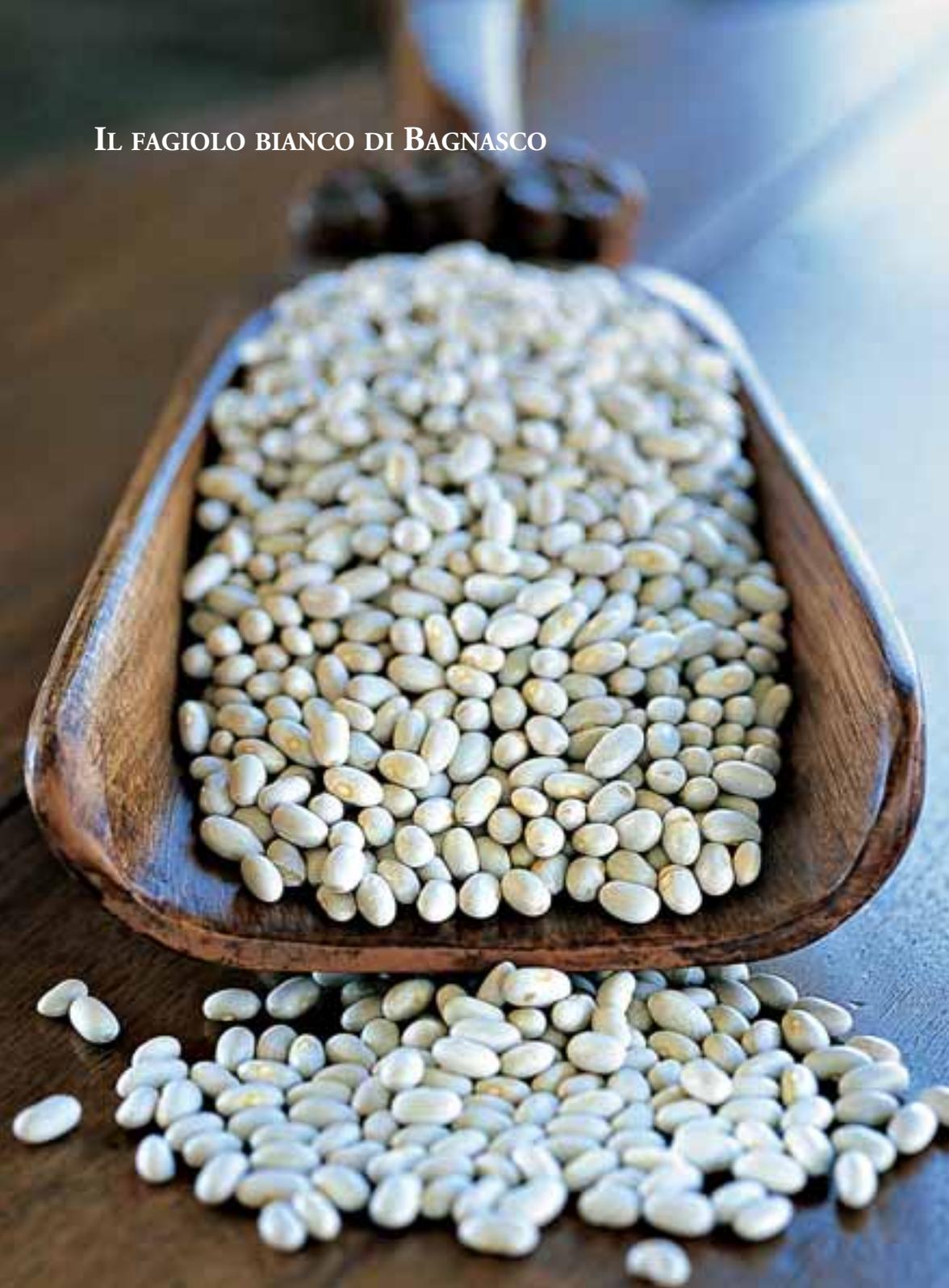
In questo ambiente, caratterizzato da un clima fresco e da una forte escursione termica tra giorno e notte, gli investimenti produttivi di fagiolo risultano molto elevati e di ottima qualità in quanto le escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente conferiscono ai baccelli maggior colore e consistenza. Inoltre le temperature contenute nella fase tardo invernale determinano significativi posticipi delle semine-floritura tanto da prolungare, rispetto alle altre aree di produzione, le epoche di maturazione e quindi di commercializzazione.

L'insieme di questi fattori ambientali rende esclusiva la qualità del fagiolo di Cuneo. Importanti sono anche i fattori umani fortemente radicati sul territorio. Ne sono un esempio il metodo di coltivazione tradizionale che si tramanda da padre in figlio nel coltivare il fagiolo rampicante (unico areale insieme al Veneto a livello nazionale dove è diffuso questo tipo di ortaggio). Una coltura che sicuramente necessita di molta manodopera e che nell'areale di Cuneo è esclusivamente di tipo familiare. Tutto ciò ha sempre determinato un certo legame umano con la coltura: ne sono ancora un esempio oggi i "raduni famiglia" dove i componenti la famiglia stessa, i parenti e gli amici si ritrovano per aiutare il conduttore aziendale a "sfilare" le piante di fagiolo "Billò" secco prima della trebbiatura, a seminare e piantare le canne.

La coltivazione di fagioli rampicanti necessita di sostegni quali le canne. Anche su questo aspetto c'è quasi un legame tra il produttore e questo tipo di tecnica culturale in quanto esiste solo ed esclusivamente nell'areale cuneese la tradizione di legare quattro canne insieme nella parte apicale a formare una specie di "tenda da indiano".

Notevole importanza trova il fagiolo di Cuneo nel settore gastronomico. Sono tantissime le ricette nelle quali si trova come ingrediente "principe" il fagiolo rampicante di Cuneo. Tra queste "il minestrone di fagioli" che ha come ingredienti fondamentali oltre all'aglio, il lardo, i porri, le patate, il peperoncino, l'olio, il sale, il "fagiolo di Cuneo".

## IL FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO



### IL FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO

Il fagiolo rappresenta un estratto della grande tradizione gastronomica popolare dell'antico mondo rurale. Un tempo venivano selezionate le varietà orticole più confacenti alle diverse realtà ambientali esaltando la biodiversità del territorio. Il fagiolo bianco di Bagnasco fino agli anni '50-60 rappresentava un elemento fondamentale nell'economia agricola di Bagnasco e di tutta la Valle Tanaro.

Con il passare del tempo parallelamente all'abbandono repentino dell'agricoltura montana si è verificata una graduale riduzione della coltivazione di questa varietà che, tra l'altro, è stata progressivamente sostituita da nuove tipologie varietali non tipiche.



### Il fagiolo bianco di Bagnasco

Il fagiolo bianco è un rampicante destinato quasi esclusivamente alla produzione di granella secca. Può essere definito "un prodotto di nicchia" in quanto viene prodotto in quantità limitata.

Le peculiarità organolettiche del frutto derivano sia dalla selezione varietale sia dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona di produzione. Il baccello del Fagiolo Bianco di Bagnasco contiene 5-6 semi, più raramente 7 e assume una colorazione bianca tendente al giallo paglierino chiaro a maturazione. La granella secca, di pezzatura medio-piccola e forma reniforme allungata, è di colore bianco avorio con leggere striature grigie.

Questo legume è tipicamente coltivato nella zona di Bagnasco dove un tempo se ne producevano in grandi quantità.

Col passare del tempo i contadini locali hanno sostituito il "Bianco di Bagnasco" con nuove varietà di fagiolo più commerciali inducendo una minore produzione e consumo dell'originario prodotto. Alla fine degli anni '90 un gruppo di coltivatori locali ha ripreso la coltivazione, seppure in piccole quantità, del fagiolo bianco.

## IL CECE DI NUCETTO



### IL CECE DI NUCETTO

Il cece è una leguminosa originaria dell'oriente che in passato veniva diffusamente coltivata anche nel nostro territorio in quanto forniva, anche in terreni aridi, una produzione modesta caratterizzata però da grande valore nutritivo. È una pianta che può raggiungere i 60 centimetri di altezza ed è caratterizzata da foglie pennate, fiori solitari su un lungo stelo e bacelli rigonfi terminanti con un piccolo rostro che contengono fino ad un massimo di due semi. Risulta essere stato uno dei primi alimenti dell'uomo sin dal 5000 a. C. A ricordarci l'importanza del cece nell'alimentazione umana nei secoli passati, sono rimaste le numerose *cisrà* o ceciate, distribuzione di zuppe di ceci a scopo benefico dalle varie confraternite.

A Nucetto, come in altri centri del Piemonte, sopravvive la tradizione che si ripete ogni ultima domenica di luglio. E proprio a Nucetto è ripresa la coltura del cece in quanto i terreni di questa località e di tutta l'alta valle del Tanaro forniscono prodotti pregiati.

I ceci, rispetto agli altri legumi, hanno una composizione più equilibrata e sono molto ricchi di vitamina A, calcio e ferro.

Dopo l'erba medica sono i più ricchi di saponine che legano il colesterolo LDL in eccesso nell'intestino, rendendosi perciò utili in special modo agli ipertesi, obesi e a chi soffre di malattie cardiocircolatorie.

Sono anche leggermente lassativi e diuretici ed in grado di eliminare l'acido urico ed i cloruri in eccesso.

Il cece di Nucetto è quello coltivato nei terreni dei comuni di Nucetto, Perlo, Bagnasco - terreni alluvionali - posti nella parte bassa dell'alta valle del Tanaro a quote comprese fra i 450 ed i 700 metri di altitudine.

È prodotto con metodo tradizionale conforme all'agricoltura biologica.

La concimazione del terreno, infatti, è generalmente effettuata con letame maturo, prima dell'aratura. In alcuni casi si utilizzano concimi conformi all'agricoltura biologica.

La semente viene generalmente auto prodotta in azienda eseguendo selezione *massaie* sui soggetti migliori, individuati in campo all'interno delle coltivazioni dell'anno precedente.

### Il Cece di Nucetto A Tavola

Fra le ricette tipiche per cucinare questo eccellente prodotto, una posizione di rispetto va riservata alla Farinata di Ceci di Nucetto ottenuta da farina di ceci molinata con macina a pietra. La macina effettuata nei molini a pietra, che funzionano a velocità basse, non surriscalda il cereale e non compromette le proprietà lipidiche e vitaminiche delle farine. Svolge la sua funzione grazie ad un solo passaggio (contro i 5 dei molini industriali) e non priva il prodotto delle sue più nobili componenti. Anzi, l'azione di sfregamento, tipica di questo metodo di macina, provoca la frantumazione del nucleo del cereale impregnando in tal modo la farina del prezioso olio di germe.

Mentre nella molitura industriale, che permette di ottenere più prodotti, alcuni per usi non alimentari, impiega sofisticati macchinari con lavorazioni convenienti commercialmente per sveltezza e quantità di prodotto ma ha l'inconveniente di esoriare il cereale togliendogli importanti componenti.





## LA RAPA DI CAPRAUNA

Caprauna si trova in Alta Val Tanaro, a circa 900 metri di altitudine, a cavallo tra Piemonte e Liguria. La sua storia riflette la posizione geografica: il feudo di Caprauna e Alto, infatti, viene, fin dall'XI secolo, conteso tra signori liguri e piemontesi. Il territorio del comune è caratterizzato dalla presenza di numerose opere di architettura rurale (ponti, lavatoi, piloni, piccoli rifugi) e da una incredibile estensione di antichi terrazzamenti. Retti da muretti di pietra a secco, si incontrano anche ad un'altitudine considerevole (più di 1200 metri) e, nei secoli scorsi, rendevano possibile la coltivazione ad alta quota di grano, orzo, segale e avena.

Le rape di Caprauna vengono coltivate sul versante della Valle Pennavaire, ultimo lembo del territorio piemontese al confine con la Liguria, sui terrazzamenti modellati dall'incessante opera dei contadini locali. Un tempo i contadini coltivavano le rape sugli stessi terreni seminati in precedenza a grano; dopo la raccolta del cereale la presenza nel terreno dei residui delle stoppie conferiva alle rape un aroma ed un sapore particolari. L'altitudine e le condizioni climatiche mai troppo calde e aride contribuivano a determinare una crescita ottimale ed il mantenimento di una delicatezza veramente uniche. La semina delle rape avveniva alla fine dell'estate in terreni profondi, ricchi di calcio e concimati con letame, e dava i suoi frutti per tutto il periodo invernale.

Le rape devono le proprie caratteristiche alla particolare situazione climatica, elevata altitudine, e vicinanza al mare oltre che alle caratteristiche varietali: si presentano grandi, dolcissime e dalla pasta di un insolito colore bianco tendente al giallo. Ad oggi, i residenti a Caprauna non superano le 130 unità e l'età media è di circa 60 anni; i muretti a secco sono in rovina e le rape vengono coltivate solamente da alcuni pensionati. Per conservare questa particolare pratica agricola e far sopravvivere nel tempo questo alimento dalle origini antiche è stato costituito il presidio *Slow Food* la cui azione è mirata alla promozione di un prodotto dalle indiscusse qualità organolettiche e ad un più ampio piano di recupero territoriale ed ambientale. Ciò permetterebbe il recupero della coltivazione delle rape nei terrazzamenti già esistenti, il ripristino di quelli danneggiati ed una serie di iniziative volte ad incentivare sia coloro che intendono ricominciare questo tipo di coltivazione che chi volesse ritornare a vivere a Caprauna. Altro obiettivo è la nascita di un'associazione rappresentativa dei pochi coltivatori rimasti.

LA RAPA DI CAPRAUNA

### La rapa di Caprauna A Tavola

Le preparazioni sono innumerevoli ed entrano, anche oggi, nei menu delle trattorie della valle; in sformato, vengono servite con la "bagna caoda". Possono fungere da contorno a ricchi piatti di carne, semplicemente gratinate al forno. Un abbinamento tipico è, poi, quello con la salsiccia e con uno speciale tipo di pasta fresca, gli s-ciancui, nel cui condimento entrano anche ingredienti della cucina di montagna, come le noci e i funghi.

### Ente di tutela

La Rapa di Caprauna è un presidio Slow Food sostenuto dalla Comunità Montana Alta Val Tanaro. Via al Santuario, 2 - Garessio Tel. 0174 803710

### Per informazioni contattare:

**Rinaldo Arnaldi**

Tel. 348 8730153

**Marco Costalla**

Tel. 348 6701878

marco.costalla@libero.it

### Punti vendita

I produttori di rape si stanno organizzando in un'associazione. Attualmente per acquistare il prodotto è necessario rivolgersi a:

**Comune di Caprauna**

Piazza Sant'Antonino, 15

Tel. 0174 391812

## LA PATATA DELL'ALTA VALLE BELBO (P.A.T.)



LA PATATA DELL'ALTA VALLE BELBO (P.A.T.)



### La patata dell'Alta Valle Belbo (P.a.t)

#### Ente di tutela

Consorzio per la valorizzazione e la tutela della patata dell'Alta Valle Belbo c/o Coldiretti CEVA  
Piazza Cappuccini - Ceva  
Tel 0174 701103  
Fax 0174 700203  
zona.ceva@coldiretti.org

#### Punti vendita

Nel territorio del GAL Mongioie la patata dell'Alta Valle Belbo viene prodotta dalle seguenti aziende agricole:

#### Claudio Adami

Via Viora, 19 - Parolo  
Tel. 0174 789074

#### Marisa Brovia

Fr. Solvetti - Sale Langhe  
Tel. 0174 75304

#### Rita Rumazza

B.ta Marcelli - Sale Langhe  
Tel 0174 75157

#### Egidia Vigliero

Via Viglieri, 11 - Sale Langhe  
Tel. 0174 75084

#### Renato Suria

Fr. Surie - Sale San Giovanni  
Tel. 0174 75286

Dopo l'importazione dal nuovo continente la patata riscosse un grande successo nell'alimentazione del mondo occidentale e giunse per la prima volta nei nostri territori nel XVIII secolo. La Patata dell'Alta Valle Belbo è considerato un Prodotto Agroalimentare Tradizionale ed è presente nell'elenco dei P.A.T. stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La patata rappresenta una coltura tipica di tutta l'area prealpina trovando diffusione in aziende ad indirizzo misto con produzioni tardo estive-autunnali. I tuberi vengono poi conservati durante il periodo invernale ed immessi scolarmente sul mercato.

La patata si è adattata ad ogni altitudine e quota, riproducendosi con facilità anche nelle nostre vallate. Nel tempo la continua e paziente pratica contadina di selezionare e coltivare le varietà migliori ha generato patate di qualità superiore. Nel territorio del Consorzio si deve citare ad esempio la patata dell'Alta Valle Belbo e dell'Alta Val Tanaro, da sempre rinomate per il loro sapore e per le modalità con cui vengono coltivate. La coltivazione interessa piccoli appezzamenti e terreni con caratteristiche particolari che conferiscono alle patate morbidezza e gustosità.

La patata è un alimento che tradizionalmente rivestiva un ruolo importante nella cucina montana povera aiutando ad integrare la misera alimentazione delle popolazioni locali.

Oggi le ricette in cui viene impiegata sono molto apprezzate dagli appassionati che ritrovano in esse la genuinità della cucina locale. Amalgamata alla farina di grano saraceno è uno degli ingredienti base di uno dei piatti più tipici del territorio: la polenta saracena.

## IL GRANO SARACENO



### IL GRANO SARACENO

#### 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.

Il Grano Saraceno è considerato un Prodotto Agroalimentare Tradizionale ed è presente nell'elenco dei P.A.T. stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Il Grano Saraceno è coltivato nella Valle Casotto in Comune di Pamparato; una importante produzione si registra nei Comuni di Torresina e Roascio dove a seguito dell'intervento pubblico in seno

al progetto di filiera del G.A.L. Mongioie, con L.E.A.D.E.R. PLUS, "Farine del nostro sacco" si è sviluppato un sistema organizzato di coltivazione con un buon livello di meccanizzazione.

È inoltre coltivato nell'Alta Val Tanaro ove, grazie all'attività del Consorzio di valorizzazione, viene incentivata la coltivazione dell'antica varietà locale, caratterizzata da semi piccoli e accentuata colorazione scura. 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.

Il grano saraceno si distingue dai comuni cereali per l'elevato valore biologico delle sue proteine, che contengono gli otto amminoacidi essenziali in proporzione ottimale, mentre i cereali "veri" (il grano saraceno, a dispetto del nome, non è un cereale) contengono poca lisina.

Il grano saraceno è una buona fonte di fibre e di minerali, soprattutto manganese e magnesio.

Ha un indice di sazietà abbastanza elevato, caratteristica comune

a tutti i cereali in chicchi.

È privo di glutine, quindi è adatto per i soggetti celiaci.



#### Il Grano Saraceno

##### Varietà

A dispetto del nome, questo alimento non ha nulla a che vedere con il grano. Appartiene infatti alla famiglia delle poligonacee.

Il grano saraceno è originario della Cina, dove è utilizzato per produrre pane, venne poi introdotto nell'Europa dell'est, dove viene utilizzato per preparare il porridge o per accompagnare secondi piatti, al posto del riso.

##### Disponibilità

Il grano saraceno è disponibile quasi esclusivamente confezionato, soprattutto nelle erboristerie e nei negozi di cibo biologico. Non è facile trovarlo nei supermercati o nei negozi comuni. La farina di grano saraceno, invece, è piuttosto diffusa poiché è l'ingrediente fondamentale nella preparazione della polenta.

##### Guida all'acquisto

È consigliabile l'acquisto del grano saraceno (chicchi o farina) in confezioni sigillate poiché è facile che il prodotto sfuso rimanga a lungo a contatto con l'aria, deteriorandosi.

##### Conservazione

Dopo aver aperto la confezione, conservate il prodotto in un sacchetto di plastica che chiuderete accuratamente. In estate è consigliabile conservare il prodotto in frigorifero dopo l'apertura.

##### La polenta

La polenta saracena rappresenta uno dei piatti più caratteristici del territorio del Consorzio Antichi Sapori diventando protagonista di numerose sagre e manifestazioni locali.

## IL MAIS OTTOFILE



### IL MAIS OTTOFILE

*N*el Piemonte, come in tutto il resto del nord Italia ove la polenta era alimento della dieta giornaliera sino agli anni '50, era consuetudine da parte dei contadini seminare grandi superfici di mais per uso zootecnico e riservare una

parcella di campo migliore per la semina della meliga (mais) per la polenta. La meliga per la polenta era il frutto di selezioni durate decenni, effettuate direttamente dai contadini allo scopo di ottenere mais dalle qualità organolettiche eccellenti senza curarsi dell'aspetto produttivo, a differenza di quello ad uso zootecnico che doveva, e deve tuttora essere, una varietà molto produttiva. Così si selezionarono varietà tradizionali di mais di eccellenza tra i quali il mais ottofile. Negli anni '60 e '70 la tradizione di consumare polenta andò progressivamente perdendosi e di pari passo si era persa l'abitudine di seminare i mais tradizionali per la polenta. Si perse anche il gusto della polenta tradizionale soppiantata da polentine preparate con le varie farine industriali dai tempi di cottura più brevi e di più facile reperimento ma di caratteristiche organolettiche piuttosto anonime.

A cavallo tra gli anni '70 e i primi anni '80 si è iniziato un paziente lavoro di ricerca degli ultimi contadini che ancora seminavano la varietà di meliga nostrana per polenta, e solo grazie all'intraprendenza di imprenditori appassionati si è potuto salvare il mais ottofile dall'estinzione.

In questi ultimi anni il mais ottofile a seguito di un progetto per il recupero dei "mais speciali" viene spesso inserito nelle zone marginali del nostro territorio dove è possibile ricercare il reddito mediante la qualità del prodotto. In stretto contatto con l'Istituto per la Cerealcoltura di Bergamo, sono state riscoperte tutte le vecchie varietà anticamente coltivate nelle nostre aree.



### IL MAIS OTTOFILE

Il mais ottofile è una antica varietà del Piemonte e prende il nome dalla caratteristica pannocchia che ha solo otto file longitudinale di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, ricchi di amido. È un mais eccezionale per la polenta ma il fioretto si può utilizzare anche per i dolci. La farina integrale viene macinata a pietra e setacciata separando il fioretto più fine dalla bramata più grande e colorata.

### Disponibilità

Alcune porzioni di seme si possono reperire contattando il settore tecnico 4A della Coldiretti di Ceva tel. 0174 701103 e di Mondovì 0174 560211.

LA CASTAGNA E LA NOCCIOLA



## LA CASTAGNA CUNEO



### LA CASTAGNA CUNEO



I primi riferimenti alla coltura del castagno nella provincia di Cuneo risalgono alla fine del XII secolo e l'inizio del XIII. A partire dal XIV secolo i documenti si fanno sempre più precisi e numerosi sono i riferimenti negli statuti comunali di castagneti tutelati.

Negli anni 1320-1321, i castellani del regno sabauda annotavano se il prodotto dei castagneti era buono, specificando la qualità dei frutti. Intorno al 1750, alcuni documenti forniscono dati e notizie circa la consistenza delle superfici di castagno e della produzione di castagne.

La storia delle popolazioni delle valli cuneesi è, quindi, strettamente legata alla produzione e al consumo di castagne. In particolare, nei territori delle valli monregalesi si è diffuso il consumo di castagne secche, ottenute con tecniche tramandate di padre in figlio nel corso

dei secoli e tuttora praticate. Il commercio della castagna secca contribuiva in modo considerevole alla formazione del reddito della popolazione locale ed, inoltre, rappresentava una componente essenziale della dieta delle famiglie contadine. Ad iniziare dagli anni '50, per la "Garessina", nome che richiama l'omonimo comune e con cui veniva identificata una castagna bianca secca di particolari caratteristiche organolettiche, così come per la castanicoltura in generale, è iniziato un periodo di crisi dovuto, com'è noto, sia all'esodo della popolazione agricola dalle aree montane e collinari verso le aree industrializzate, sia alle avversità crittogamiche (in primis il mal dell'inchiostro e poi il cancro corticale del castagno).

Per quanto riguarda la vendita delle castagne, il mercato di Cuneo, già molto attivo fin dal 1500, rimase a lungo il principale centro commerciale. Le castagne venivano commercializzate fresche (castagne verdi) dall'inizio di ottobre fino alla metà di novembre o secche (castagne bianche) nel corso dell'inverno, fino a metà marzo.

Il mercato di Cuneo diventò, nel tempo, un mercato di importanza europea e l'appuntamento tradizionale della Fiera di San Martino (11 novembre) era per molti castanicoltori l'occasione per monetizzare le loro produzioni che venivano quotate al prezzo delle uve. Si svilupparono inoltre fiere che nel tempo hanno acquisito

#### La castagna Cuneo

##### Ente di tutela

Associazione per la  
Valorizzazione della Castagna  
Via B. Bruni, 5 - Cuneo  
Tel. 0171 631846  
Fax 0171 601886  
info@marrone.net  
www.marrone.net

## LA CASTAGNA CUNEO

notorietà come il Mercato di Venasca, la cui origine risale al 1528. La coltura del castagno si è sviluppata fino ai primi decenni del XX secolo: agli inizi del '900 si producevano in Piemonte 550.000 quintali di castagne di cui 350.000 in provincia di Cuneo.

Dal dopoguerra fino agli anni '70, si è assistito ad una sensibile riduzione della produzione di castagne dovuta principalmente all'esodo della popolazione delle vallate alpine e collinari verso le grandi città o all'estero. Dalla fine degli anni '70, il processo involutivo si concluse e si ebbero i primi segnali di ripresa che si consolidarono negli anni '80 e '90 con una produzione annua a livello regionale di circa 80.000 quintali, di cui circa 55.000 in provincia di Cuneo. Il rinnovato interesse nei confronti del castagno nasce dalla maggiore consapevolezza nell'utilizzazione delle risorse della montagna, dalla ricerca di modelli di sviluppo sostenibile e integrato delle zone alpine, dal successo nel contenimento degli effetti nocivi di fitopatie quali il "Cancro corticale" e il "Mal di inchiostro" che hanno, in passato, aggredito l'albero nonché, soprattutto, dalle nuove e interessanti destinazioni commerciali del frutto fresco e trasformato. Attualmente, la stima della produzione media annua, nella provincia di Cuneo, è di 50.000-60.000 quintali.

Un'importante risorsa di origini antiche è sicuramente il castagno. Nelle valli sono diffusi, o meglio, sopravvissuti castagneti da frutto coltivati per la produzione della castagna bianca, in tutto il Nord Italia commercialmente chiamata semplicemente "Mondovi", e della farina di castagne, prodotti in passato molto importanti per il sostentamento delle famiglie contadine.

La castagna bianca deve le sue peculiarità alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio ed alle varietà utilizzate, esclusivamente locali (prevalgono le varietà Gabbiana e Frattona).

La garanzia di salubrità è fornita dalle tecniche di produzione che si possono senza dubbio definire biologiche, non essendovi ricorso a concimi chimici o fitofarmaci. L'importanza della castanicoltura in questi territori è sottolineata dalla presenza dell'intera filiera, con la raccolta parzialmente meccanizzata del frutto e con l'essiccazione in più strutture presenti nelle valli, oltre ai seccatoi a conduzione aziendale.

Le varietà che possono essere designate con la denominazione "castagna Cuneo" sono: *Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Gentile, Verdessa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabbiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio.*

**La castagna Cuneo**  
Le "Castagne Cuneo" hanno ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta dal MIPAF il 22 agosto 2003 ora in corso di formalizzazione da parte della Commissione Europea.



Le "Castagne Cuneo", allo stato fresco, presentano una pezzatura minima pari a 110 acheni per chilogrammo, una colorazione esterna del pericarpo che va dal marrone chiaro al bruno scuro, un ilo più o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali di colore nocciola e raggatura stellare, un epicarpo da bianco a giallo paglierino, una consistenza croccante ed un sapore dolce e delicato.

Le fustaie di castagno da frutto sono situate nell'area che si estende a tutte le vallate della provincia di Cuneo ed ai terreni di fondovalle. Coltivati a castagno sono i terreni generalmente profondi, drenati, ricchi di sostanza organica e privi di calcare attivo, che conferiscono al frutto le particolari caratteristiche organolettiche. Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, tradizionalmente in uso nel territorio, sono atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti. La densità di piante in produzione per ettaro normalmente non supera le 150 piante mentre la produzione raggiunge, al massimo, i 30 quintali per ettaro. La raccolta viene effettuata manualmente o con mezzi meccanici tali, comunque, da salvaguardare l'integrità del prodotto. Non vengono somministrati fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi, ad eccezione di quelli consentiti dal Reg. CEE 2092/91, che disciplina il metodo di produzione biologico, e dei mastici medicati usati per proteggere le ferite dopo interventi cesori (potatura).

### LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

La conservazione del prodotto fresco avviene mediante la tecnica della curatura. Questa consiste in un trattamento in acqua calda (50° C per 45 minuti), oppure immergendo le castagne in vasche contenenti acqua a temperatura ambiente per 7-9 giorni (novena). Vengono allontanate le castagne galleggianti, mentre quelle rimaste sul fondo sono, al termine del trattamento, disposte in sottili strati su pavimenti porosi operando continui palleggiamenti per una rapida asciugatura. Frequentemente, l'acqua rimasta nelle vasche viene riutilizzata in quanto sembra che manifesti un più efficace effetto conservativo. L'effetto preconservativo della curatura non è ancora del tutto ben chiaro, ma è da supporre che si manifesti una leggera fermentazione

## LA CASTAGNA CUNEO



lattica a scapito degli zuccheri presenti, con abbassamento del pH e, quindi, formazione di un ambiente inadatto alle crescite fungine. A seguito di studi recenti, questa azione conservativa è stata anche attribuita ad un effetto favorevole esercitato da composti fenolici quali curarine, scopoletine ed esculetine attraverso una azione inibitrice dei patogeni. Questa pratica, come è stata finora fatta, comporta notevoli problemi operativi e la necessità di avere grandi spazi per le vasche e soprattutto per l'asciugatura, oltre ad un notevole impiego di manodopera per le operazioni di carico, scarico e paleggiamento.

È, infine, da sottolineare che l'asciugatura richiede condizioni particolari di temperatura che non è sempre possibile avere nel periodo autunnale e che il metodo di selezione per immersione non

è sicuro in quanto non tutte le castagne malate galleggiano e viceversa. Un sistema innovativo di conservazione consiste nel porre le castagne, raccolte dopo un periodo molto breve, che intercorre dal momento in cui cadono dal riccio a quello in cui vengono portate nei centri di raccolta, in grossi recipienti, facilmente stoccabili nelle celle di conservazione. Una volta riempita, la cella di conservazione, che dovrà essere a tenuta, verrà chiusa; si procederà, quindi, alla modifica delle condizioni ambientali, individuate in una atmosfera costituita dal 78% di azoto, dal 20% di anidride carbonica e dal 2% di ossigeno. Durante il periodo di conservazione, la temperatura verrà portata a 0°C, mentre l'umidità relativa verrà mantenuta intorno a 90-95%. In queste condizioni, il prodotto può essere stoccato per un periodo fino a 6 mesi senza avere alcun problema di conservazione, inoltre, il prodotto presenta basso calo di peso ed assenza di muffe e di marciumi. Attraverso questa tecnica conservativa, oltre ad avere un elevato controllo patologico, si riducono considerevolmente i costi gestionali, altrimenti altissimi per un impianto di curatura, il tutto a vantaggio del produttore e del consumatore. È, inoltre, ammessa la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione, secondo le modalità previste per i prodotti surgelati. La commercializzazione delle "Castagne Cuneo" può avvenire oltre che sotto forma di prodotto fresco, anche come prodotto trasformato, con denominazione "Castagne Cuneo-secche" o "Castagne Cuneo-farine".

Il metodo tradizionale di preparazione delle castagne secche consta di due fasi:

- l'essiccazione - è pratica antica e compare con la diffusione della coltura del castagno e con il problema della conservazione delle castagne per un lungo periodo. L'essiccazione avviene a fuoco lento



in apposite strutture in muratura, i cosiddetti "essiccatoi", che ricalcano il modello degli antichi "secou", in legno e dislocati nei boschi. L'essiccatoio è composto da due piani. In quello inferiore, che funziona da caldaia, viene acceso un fuoco, alimentato tre volte al giorno con legna di castagno o prodotti forestali di scarto (ricci, bucce di castagna, fascine, segatura). Al piano superiore si trova un unico graticcio, in legno o in metallo. I graticci in legno, costituiti da listelli di 3-4 cm di spessore e distanziati tra loro di circa 1 cm erano i più usati perché meno costosi e, in caso di incendio, lasciando cadere le castagne, bloccavano immediatamente il propagarsi del fuoco. Quelli di metallo hanno una durata superiore con maglie di 1 cm<sup>2</sup>. Le castagne sono disposte sul graticcio in uno strato dapprima di 20 cm che può aumentare gradualmente fino ai 30-50 cm. Durante l'essiccazione i frutti vengono periodicamente rivoltati, sorvegliando che la temperatura si mantenga costante. Il peso del prodotto che si ottiene dopo 30-40 giorni di essiccazione è circa 1/3 di quello originario.

- la sbucciatura (pelatura o sgusciatura) - terminata la fase dell'essiccazione, le castagne secche vengono sottoposte alla sbucciatura cioè all'eliminazione dell'epicarpo. In passato, questa operazione veniva effettuata utilizzando diverse tecniche: le castagne secche, ad esempio, venivano "battute" all'interno di un sacco contro un ceppo o per terra oppure si "pestavano" con apposite calzature dalla suola munita di punte di legno o con cilindri di legno dotati di punte e di un manico. Negli ultimi anni, si procede alla sbucciatura meccanica. Le castagne secche sgusciate si presentano intere, sane, di colore paglierino chiaro, con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) e non oltre il 3% di prodotto bacato.

La tecnica di produzione della farina di castagne è quella in uso nella tradizione locale che prevede, dopo una prima fase di cernita dei frutti, la molitura delle castagne in mulini da talco, che consentono di ottenere una farina di castagne finissima. L'umidità contenuta nei frutti sfarinati non deve essere superiore al 15% per permettere un'adeguata conservazione del prodotto.



## LE NOCCIOLE DEL PIEMONTE I.G.P.



LE NOCCIOLE DEL PIEMONTE I.G.P.

**R**isulta ancora difficile individuare l'esatta zona d'origine del genere *Corylus*, nonostante fosse già diffuso, dopo le glaciazioni del Pleistocene, nel nord Europa, nel nord-America ed in Asia. Il nocciolo si caratterizza per l'estrema ricchezza delle varietà: la stessa nocciola del Piemonte (*Tonda Gentile delle Langhe*) pare derivi da incroci tra specie selvatiche, piuttosto che da una mutazione genetica.

È un Prodotto a Indicazione Geografica Protetta "IGP" riconosciuto con Decreto Ministeriale il 2 dicembre 1993.

La "*Nocciola Piemonte*" designa il frutto della "cultivar" di nocciolo "*Tonda Gentile delle Langhe*", coltivata nel sud del Piemonte, principalmente nelle Langhe. La caratteristica nocciola presenta una forma per lo più sub-sferoidale, di grandezza non molto uniforme, con calibri di 17-21 mm. Il guscio è di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza con tomentosità diffusa all'apice e striature numerose ma poco evidenti.

Il seme è di forma sub-sferoidale, tetraedrica e talvolta ovale, di colore più scuro del guscio ed è per lo più ricoperto da fibre; la sua superficie è corrugata e la sua pellicola è di medio spessore e facilmente staccabile alla tostatura.

È un prodotto di alta qualità, molto richiesto dalle industrie dolciarie e in particolar modo dagli artigiani cioccolatieri per la sua forma, per la sua eccezionale pelabilità, alla tostatura, per l'aroma intenso

**ENTE DI TUTELA** rasmette ai prodotti derivati, e per la serbevolezza che conferisce a tali prodotti, grazie al tipo di olio in essa contenuto.

### Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della "Nocciola Piemonte"

C/o Comunità Montana Alta Langa  
Via Umberto I, 1 - BOSSOLASCO  
Tel. 0173 799000 - Fax 0173 793449  
[www.nocciolapiemonte.it](http://www.nocciolapiemonte.it) / [info@nocciolapiemonte.it](mailto:info@nocciolapiemonte.it)

Sede Operativa:  
Tel. 0173 211261 - Cell. 335 5646977 - Fax 0173 212223

Punti di lavorazione e vendita:  
Asprocor  
Corso Europa, 43 - Alba - Tel.0173 282279 - Fax 0173 282203

La gentile  
Via Bergolo 29, - Cortemilia - Tel. 0173 81105 - Fax 0173 81108

Marchisio Nocciole  
Viale Marconi 38, - Cortemilia - Tel. 0173 821126 - Fax 0173 81968

### Le Nocciole del Piemonte IGP

#### Come vengono prodotte

Normalmente si applica il sistemi di allevamento a "cespuglio", con una densità di 250-400 piante per ettaro ed un rendimento massimo consentito di 35 quintali per ettaro. La raccolta, ormai completamente meccanizzata avviene tra la seconda metà di agosto e la prima di settembre quando i frutti si staccano spontaneamente dalle brattee. L'essiccazione avviene su aree pavimentate esterne, avendo cura di proteggere il prodotto dall'umidità o in essiccatori nei quali devono essere riprodotte le condizioni dell'essiccamento naturale con temperature non superiori a 35°.

Un buon processo di essiccamento garantisce al prodotto una sicura conservazione. Prima della commercializzazione il prodotto deve essere posto in silos o contenitori che garantiscano una adeguata aerazione (sacchi di juta, tela, carta o cartone).

Il seme, facilmente pelabile dopo la tostatura, presenta caratteristiche organolettiche eccezionali molto apprezzate dall'industria dolciaria. La commercializzazione del frutto deve rispettare precise regole per rispettare le caratteristiche organolettiche della nocciola e per distinguerla rispetto ad altre varietà.

Sulle confezioni dovranno apparire le diciture "Nocciola Piemonte" e "Indicazione Geografica Protetta" oltre che gli estremi del produttore, il peso e l'annata di produzione.

## LE PASTE DI MELIGA



### LE PASTE DI MELIGA (P.A.T)

Le Paste di Meliga del Monregalese sono uno dei dolci più conosciuti, anche oltre i confini territoriali del G.A.L. Mongioie. Un tempo dolcetti delle feste, oggi si possono trovare quotidianamente sulla tavola degli amanti della pasticceria secca. Caratterizzate da ingredienti semplici e originari del territorio, quindi di facile reperibilità, le Paste di Meliga del Monregalese sono un Prodotto Agroalimentare Tradizionale, e pertanto presenti nell'elenco dei P.A.T., stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La frenesia dei nostri tempi e l'omologazione dei gusti avevano, fino ad alcuni anni fa, snaturata la ricetta tradizionale, sostituendo il burro con la margarina, e soprattutto utilizzando mais più produttivo proveniente da sementi importate dall'estero, Stati Uniti e Argentina.

Per tornare a poter gustare il dolce nella sua originale ricetta, intervenne, alla fine del 2000, Slow Food, inserendo le Paste di Meliga del Monregalese tra i prodotti dei Presidi e concordando con alcuni ottimi, quanto romantici pasticceri, che si unirono prontamente in Consorzio, un disciplinare di produzione che recita gli antichi ingredienti e il metodo di lavorazione.

L'ingrediente principe, il Mais, nella varietà autoctona Ottofile, proviene oggi anche da coltivazioni montane, realizzate senza l'utilizzo di concimi chimici e pesticidi, promosse e controllate direttamente dal G.A.L. Mongioie e dal Consorzio delle Paste di Meliga del Monregalese, che con un lavoro appassionato hanno organizzato la filiera seguendone tutte le fasi, fino alla macinazione integrale a pietra.

Il burro utilizzato è interamente ricavato da latte proveniente da stalle dell'area Monregalese, le uova sono fresche, in guscio e di galline allevate a terra (non in batteria). Sono inoltre stati eliminati gli aromi di sintesi chimica, come ad esempio la vanillina, e sostituiti con aromi naturali, come la bacca di vaniglia o la scorza di limone.

Le paste di meliga hanno una forma variabile a seconda della tradizione locale: si trovano rotonde, bislunghe a mezzaluna. Devono essere gialle, croccanti, solubili in bocca, non untuose né dolciastre, con la granella della farina di mais macinata a pietra avvertibile durante la masticazione. L'attento monitoraggio sulla provenienza delle materie prime consente di realizzare la filiera dal campo alla tavola, di un prodotto antico e genuino che in quindici grammi racchiude un'armonia di sapore, profumo, senso di piacevolezza, di calore, di ricordi che forse pensavamo di aver perso.

#### ENTE DI TUTELA

**Consorzio per la Tutela e la promozione  
delle Paste di Meliga del Monregalese**  
info@pastedimeligadelmonregalese.it  
www.pastedimeligadelmonregalese.it



#### Le paste di Meliga I Soci del Consorzio

Pasticceria Cagna  
Via Vitt. Emanuele II  
Garessio - Tel. 0174 81076

Pasticceria Grigolon  
Corso Statuto, 2 D  
Mondovi - Tel. 0174 43564

Michelis Egidio  
Via Vigevano, 12 12084  
Mondovi - Tel. 0174 43818

Panetteria Nasi  
Via S. Libera, 16  
Val Casotto Pamparato  
Tel. 0174 351183

Caffè Portici  
Piazza Carlo Emanuele, 55  
Vicoforte Santuario  
Tel. 0174 563193

Torterria Il Bottegone  
Via Provinciale, 57  
Roburent - Tel. 0174 228283

Quaglia Margherita  
Via Corsagliola, 34  
Montaldo M.vi  
Tel. 0174 227076

## LA CUPETA DI MONDOVÌ



LA CUPETA DI MONDOVÌ

La cupeta è un dolce tipico della tradizione monregalese, dove rimase confinato a lungo, causa la riservatezza delle genti delle nostre vallate che gelosamente custodivano e si regalavano, in esclusiva,

il piacere di gustare questa delizia.

Simile al torrone, ma al contempo diversa nel gusto e nell'impatto, la cupeta fa parte di quella corposa schiera di prodotti giunti a noi attraverso i mori saraceni, che ci invasero dalla val Tanaro nel X secolo.

Un tempo, veniva preparato nelle case in occasione delle feste natalizie e offerta in occasione delle visite per lo scambio dei regali.

Gherigli di noci e nocciole cotti nel miele e pressati fra due ostie sono i pochi e semplici ingredienti che compongono la cupeta. Essi possono leggermente variare a seconda delle zone in cui era preparata.

Nelle Langhe prevalevano le nocciole, mentre nel territorio del G.A.L. Mongioie, erano le noci l'ingrediente principale. Inoltre, originariamente non era usato il più nobile miele, ma una specie di sugo denso ricavato dopo la cottura delle castagne bianche che, abbondanti dalle nostre parti, fungevano da primo, secondo, dolce e frutta.

La preparazione di questo singolare dolce si effettua mettendo in un tegame il miele a sciogliere, avendo cura di non farlo caramellare, contemporaneamente vengono aggiunte nocciole e noci in proporzione di 1 a 2.

Dopo alcuni minuti, gli ingredienti cominciano ad amalgamarsi ed

è il momento giusto per spegnere il fuoco e versare il preparato tra due fogli di ostia a forma di disco, del diametro di circa otto o nove centimetri, che vengono pressati per ottenere un corpo unico:

la cupeta.

Ecco presentato un dolce di facile realizzazione, ma che riempie di "gòj" la bocca ed il cuore di chi lo riceve.

## I MONREGALESI



### I DOLCI A BASE DI CIOCCOLATO: I MONREGALESI

Tra i dolci che caratterizzano l'area del Gal Mongioie, molto conosciuti e rinomati, sono le prelibatezze a base di cioccolato prodotti da numerose pasticcerie.

Tra questi, il più tradizionale è certamente il “monregalese al rhum” che ha la stessa origine del “cuneese”, ovvero, un dolce che si produceva e si produce a Dronero.

Dunque, il “monregalese al rhum” è nato a Dronero!

Ricorda un vecchio (di professione si intende) pasticcere di Mondovì, che quando lavorava in una famosa pasticceria di Cuneo,

il proprietario affermava che i “Cuneesi al rhum” fossero una sua rivisitazione di un dolce che produceva a Dronero; un dolce formato da un composto di cioccolato e rhum, che veniva incartato singolarmente.

Con una serie di varianti, e cioè l'introduzione del composto in due cialde di meringa e la glassatura del tutto in cioccolato fondeo, è nato il famoso e prezioso dolce al rhum, perla della pasticceria tradizionale, che si adatta ai nomi delle città o dei paesi del Gal Mongioie in cui è prodotto.

La ricetta tradizionale richiede tempi molto lunghi di preparazione: bisogna preparare le cialdine di meringa (alcune vengono spolverate con del cacao), a parte, si prepara il composto di cioccolato e rhum che viene reso morbido con un paziente lavoro di impastatura manuale e, successivamente, usato per riempire le meringhette. Infine, il semilavorato viene glassato nel cioccolato fuso.

Oggi, questa operazione viene fatta con l'aiuto di una apposita macchina che mantiene in temperatura il cioccolato, ma fino a pochi anni fa, si dovevano immergere i dolci uno ad uno nel cioccolato, aiutandosi con una forchetta priva dei due rebbi centrali.

Il dolcino è ora pronto per essere incartato con un primo velo “oleato” e poi con le classiche carte dai colori verde o rosso.

In questi ultimi anni, la creatività dei maestri pasticceri ha dato vita ad una serie di varianti sul tema, utilizzando altri liquori come il limoncello, ovvero, inserendo in alternativa, nocciole, mandorle, caffè.

Un consiglio: non mangiateli appena preparati ma aspettate almeno due giorni: le meringhette si ammorbidiscono e formano un tutt'uno con la crema di cioccolato e rhum!



## IL MIELE

Il miele veniva chiamato *nettare degli dei* in quanto per tutta l'antichità e fino al 1500 ha rappresentato l'unico dolcificante conosciuto. Per millenni l'apicoltura è stata un'attività della massima importanza e come tale lo è anche ai giorni nostri, rivestendo funzioni economiche, sia ecologiche (attività di impollinazione) e ambientali (l'ape è un ottimo bioindicatore).



### Il miele

Il miele è "il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano e combinano con sostanze specifiche proprie e lasciano maturare nei favi dell'alveare".

I Miele del Piemonte sono considerati un Prodotto Agroalimentare Tradizionale e sono presenti nell'elenco dei P.A.T. stilato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

### Come si produce

Il metodo di lavorazione consolidata nel tempo prevede le seguenti operazioni:

- disopercolatura dei favi
- estrazione per centrifugazione
- filtrazione
- decantazione
- invasettamento.

Tale metodica è sostanzialmente la stessa fin da quando in apicoltura venne adottato il favo mobile (secolo scorso) e fu resa possibile l'estrazione del miele senza ricorrere all'apicidio.

Il territorio del Consorzio è adatto alla produzione di miele in quanto presenta buone condizioni di naturalità: non sono presenti grandi insediamenti industriali e strade con intenso traffico, che potrebbero essere fonte di inquinamento per i prodotti dell'apicoltura locale. La produzione di miele risulta diversificata per le svariate situazioni altimetriche presenti ed una flora altrettanto variabile. Tra i tipi di miele prodotti localmente possono essere ricordati, per le loro elevate caratteristiche qualitative, varietà monoflorali come:

- *Il miele di acacia*: è un miele chiaro e fluido; esso viene prodotto soprattutto nella fascia della bassa collina, odore forte e caratteristico, dalle proprietà diuretico-depurative;
- *Il miele di castagno*: è di colore scuro, aromatico e profumato e tende a non cristallizzare;
- *Il miele di tiglio*: di colore ambra chiaro con tonalità grigio verde, sapore persistente e molto profumato, cristallizzazione lenta e irregolare, adatto per malattie da raffreddamento, sedativo;
- *Il miele di tarassaco*: ha un colore intenso, l'aroma molto marcato e caratteristico e si presenta sempre cristallizzato;
- *Il miele di rododendro*: prodotto in alta quota in ambiente incontaminato, è di colore molto chiaro, presenta un aroma assai delicato ed ha una consistenza burrosa e varietà multiflorali;
- *Il miele di Lampone*: del tutto simile al rododendro ha proprietà aromatizzanti, vitaminizzanti, anti-infiammatorie;
- *La melata di abete*: di colore bruno verdastro, sapore intenso caratteristico, alimento ad alto valore biologico per le sue proprietà balsamiche e ricchezza di Sali minerali, oligoelementi ed enzimi; antisettico delle vie respiratorie;
- *Il miele millefiori*: come il precedente ma con il castagno che lo fa diventare più scuro, più aromatico e ricco di sali minerali.

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.

Sul territorio del Consorzio è presente una struttura voluta per la valorizzazione del miele di qualità: si tratta del Centro Polifunzionale di Montezemolo.

In detto Centro sono raggruppabili il laboratorio didattico composto da tre locali ove avviene lo stoccaggio dei melari, l'estrazione del miele e la successiva decantazione per poi arrivare all'invasettamento ed all'etichettatura.

Nello stesso Centro è stata realizzata, anche grazie al contributo economico del G.A.L. Mongioie, la Mieloteca il cui marchio depositato presso la CCIAA di Cuneo ne fa la Prima Mieloteca Italiana. Questa raggruppa i mieli di produttori locali per la valorizzazione di tipicità legate alle aree di produzione; periodicamente sono attuate giornate e serate di degustazione guidata dei mieli per ciò che riguarda l'analisi sensoriale degli stessi e gli abbinamenti con i prodotti locali come i formaggi ed i salumi.

Inoltre il Comune di Montezemolo e la Comunità Montana Valli Mongia Cevetta e Langa Cebana sono tra i soci fondatori dell'Associazione Nazionale Italiana "Le città del Miele".

Oltre ai mieli monoflorali occorre ribadire che la peculiare flora delle aree bottinate dalle api dei produttori locali, considerata unica nel suo genere, permette la produzione di mieli millefiori di altissima qualità e raffinatezza.



#### ENTE DI RIFERIMENTO

**Mieloteca Italiana presso la Cooperativa Gustanatura a.r.l.**  
Centro Polifunzionale di Montezemolo  
Tel. 339 3308253

## PIANTE OFFICINALI



### PIANTE OFFICINALI

L'uomo ha da sempre fatto ricorso alle piante medicinali per curare le proprie malattie, passando dalle conoscenze di metodi di impiego delle stesse nell'antica tradizione popolare, ai giorni nostri, ove i processi di trasformazione sono seguiti in modo analitico.

Le specie raccolte nel territorio del Consorzio dai "raccoltori", gelosi custodi del sapere, sono numerose, grazie anche alla biodiversità botanica presente. Oltre all'utilizzo "curativo" molte specie presentano interesse di tipo alimentare ed alcune di queste vengono coltivate nel Comune di Sale San Giovanni, considerato in Piemonte, dopo quello storico di Pancalieri (TO) che si è sempre identificato nella "menta", il secondo distretto per importanza.

Almeno dodici le specie coltivate come perenni ed a ciclo annuale; tra queste spiccano per l'interesse alimentare la salvia officinale, il timo, la stessa lavanda, la melissa, il rosmarino, il finocchio da seme e l'issopo.

La presenza di un centro di essiccazione e distillazione, realizzato per completare la filiera locale, fa di queste coltivazioni un fiore all'occhiello del Consorzio, della Comunità Montana Valli Mongia Cevetta e Langa Cebana che hanno creduto con il Comune nel progetto.

Tutte le coltivazioni si fregiano della certificazione "biodinamica" metodo di coltivazione che garantisce la qualità e la sicura rintracciabilità del prodotto, (oli essenziali, tisane, utilizzo culinario, etc) nei confronti del consumatore.

145

#### ENTE DI RIFERIMENTO

**Comune di Sale San Giovanni**  
Tel. 0174 75000





## I FUNGHI



## I FUNGHI

I funghi appartengono alle tallofite, cioè piante che non hanno tessuti o organi, ma solo un tallo costituito da pseudotessuti, che non sviluppano fiori né si riproducono per seme. Infatti si moltiplicano tramite spore, sottili come polvere. A differenza dei semi delle piante dove la fecondazione è già avvenuta nel fiore, nel momento in cui il polline, elemento maschile, raggiunge il pistillo e quindi l'ovulo, elemento femminile.

La maggior parte dei funghi meno evoluti, quelli microscopici, vivono nell'acqua, mentre i funghi più evoluti crescono preferibilmente sul terreno o sul legno.

I funghi non sono né vegetali né animali ma occupano una singolare posizione intermedia. Quindi possiamo parlare di "regno di funghi"!

Il Regno dei funghi, a differenza del Regno vegetale, non possiede clorofilla pertanto non è in grado di trasformare sostanze inorganiche in sostanze organiche e quindi, come il regno animale, deve nutrirsi di sostanze organiche già elaborate.

Come gli animali e gli uomini infatti essi consumano le sostanze organiche prodotte dai vegetali, pertanto possono assorbire soltanto, con l'acqua del terreno, le sostanze organiche fornite dalle piante verdi.

I funghi come esseri eterotrofi, assorbono le sostanze organiche in diversi modi, il che permette di riunirli in tre gruppi.

E più precisamente i saprofiti, i simbiotici e i parassiti.

I saprofiti per esempio ricavano il nutrimento da organismi di natura vegetale o animale assorbendo le sostanze necessarie dalla decomposizione di questi ultimi per mezzo di enzimi.

I simbiotici invece sono funghi che vivono insieme ad altri vegetali con un reciproco vantaggio. Ci sono molti casi di simbiosi in natura: si tratta di uno stato di equilibrio molto labile, opposto al parassitismo. In questo caso lo scambio di sostanze e l'utilità per il proseguimento della vita è reciproco.

I parassiti ricavano il loro nutrimento da organismi viventi.

### I funghi

Per informazioni

Gruppo Micologico Cebano

Via XX Settembre - Ceva

[www.fungoceva.it](http://www.fungoceva.it)



Si conoscono due tipi di funghi parassiti. I primi vivono saprofiticamente su un qualsiasi substrato e solo in presenza di un'occasione favorevole passano al parassitismo. I parassiti più pericolosi non sono comunque quelli che danneggiano l'ospite sottraendogli sostanze nutritive, ma quelli che secernono nel suo corpo sostanze velenose.

I funghi superiori (tra cui anche quelli che noi vediamo nei boschi) sono divisi in ascomiceti e basidiomiceti. Nei primi le spore si formano in particolari cellule dette *aschi*, nei secondi le spore si formano su altre cellule particolari dette basidi.

I nostri amati porcini sono basidiomiceti e più precisamente imenomiceti, funghi a cappello, nei quali le spore si trovano all'esterno, spesso su particolari sporgenze (lamelle, aghi, tuboli). Regno dei funghi si può definire a ben d'onde CEVA, nel territorio del Gal Mongioie.

Sin dal 1961 si svolge ogni anno a Ceva, la terza domenica di settembre, la Mostra del Fungo organizzata dal Gruppo Micologico "Rebaudengo - Peyronel".

Nata per volontà di un gruppo di amici, appassionati della natura e del bosco, la manifestazione si è evoluta in un continuo crescendo: oggi è un appuntamento irrinunciabile per i più illustri studiosi italiani e stranieri ed è considerata come una delle rassegne più quotate e qualificate a livello nazionale ed internazionale.



Sono passati quarantacinque anni da quando un gruppo di amici ha deciso di realizzare un'iniziativa che ridesse smalto ai festeggiamenti di fine estate.

Gli amici che, discutendone "sotto l'ala del municipio", hanno avuto la "trovata" di ricostruire uno spaccato di sottobosco, con il suo "re" a farla da padrone, sono Giulio Chiapasco, Piero Franco, Giovanni Gula, Meo Martino, Aldo Mazzarelli, Tanchi Michelotti, Margherita Pollano, Ernesto Rebaudengo (notissimo come micologo e grandissimo disegnatore mondiale di funghi dal vero), Guglielmo Sandrone, Giordano Sciarra, Agnese Torre.

Per sistemare, classificati in modo corretto i funghi, viene coinvolto Ernesto Rebaudengo, entomologo appassionato di tutte le espressioni della natura e dell'ambiente, che con un vecchio manuale di micologia riesce a compiere il primo miracolo: nasce così la prima edizione della rassegna, programmata su due domeniche successive, che oggi rappresenta uno dei massimi appuntamenti del settore a livello internazionale.

All'inizio degli anni Settanta il gruppo cebano concorre alla fondazione dell'Unione Micologica Italiana, in qualità di seconda associazione ufficialmente fondata in Italia, seconda solo alla "Bresadola" di Trento.

Nel 1972 la città ospita il congresso nazionale della stessa Unione, entrando a pieno titolo nel "gotha" della micologia.

Ad ogni edizione, nella suggestiva cornice sotto i portici medioevali della centrale via Marengo vengono esposte oltre 400 specie micologiche rigorosamente classificate. I funghi, tutti esemplari freschi, sono raccolti prevalentemente nei boschi del Cebano, unici per la ricchezza di varietà reperibili. Per la città e la sua festa è la scelta giusta che, grazie al fascino particolare che viene a crearsi, fa convergere a Ceva, in una sola giornata, decine di migliaia di visitatori. Per rendere ancora più appetibile la visita e più gradevole





Amanita



Clitocybe



Fistulina



Grifola



Hypholoma



Lycoperdon



Macrolepiota



Morchella



Omphalotus



Sarcodon



Trametes



Xerocomus

il soggiorno, il Comune, i vari enti e le associazioni cittadine lavorano insieme, per predisporre una serie di appuntamenti collaterali, di contorno, che accompagnino il pubblico lungo un percorso tracciato a toccare tutte le zone del centro storico e del Borgo Sottano. Il lavoro organizzativo, sostituendo le serate di studio, comincia all'inizio dell'estate, con le riunioni fra i vari gruppi che, coordinati dall'assessorato alle Manifestazioni del Comune, procederanno autonomamente nel perfezionare i singoli programmi.

L'impegno si fa più pressante e a ritmi serrati dopo le ferie d'agosto, quando il cartellone dei vari appuntamenti dovrà essere definito e pubblicato.

Poi, il sabato vigilia della "Mostra", avviene il miracolo: in poche ore, nel pomeriggio, vengono allestite tutte le bancarelle per l'esposizione e gli stand, si sistemano gli arredi per abbellire le vie e le strade (si tratta di piante, cartelloni didattici sulla natura e il fungo, mostre fotografiche, tabelloni illustrativi).

L'attività diventa frenetica: a metà pomeriggio i micologi si raccolgono sotto i portici di via Marengo, nel tradizionale punto di riunione vicino alla farmacia Boeri, e lì completano la classificazione degli esemplari ultimi arrivati e quindi non ancora studiati nei giorni precedenti (gli esperti arrivano a Ceva qualche giorno prima della mostra, per un simposio scientifico al quale partecipano i migliori nomi della micologia italiana e straniera). Al far del buio, ormai da alcuni anni, la Mostra è pronta al 99%, mancano solo alcuni dettagli che entro le prime ore della notte vengono definiti e sistemati.





I TARTUFI



Il tartufo è un fungo sotterraneo (*ipogeo*) della famiglia degli ascomiceti ed appartiene all'ordine delle tuberales. Il genere *tuber* è il più importante dell'ordine delle tuberales, le sue specie formano corpi fruttiferi commestibili a forma di tubero e corpo tondeggianti, caratterizzati da un intenso profumo aromatico gradevolissimo.

Le specie più note sono il tartufo bianco d'Alba (*Tuber magnatum Pico*) e il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt o tuber nigrum*).

Rivestono una minore importanza in quanto meno ricercati e utilizzati le seguenti specie: Tartufo nero d'inverno (*tuber brumale Vittatus*), Tartufo Moscato (*tuber moschatum De Ferry*), Scorzone o tartufo d'estate (*tuber aestivum Vitt*), Tartufo nero ordinario (*tuber mesentericum Vitt*), Tartufo nero liscio (*tuber macrosporum Vitt*).

I tartufi vivono in simbiosi con alcune piante superiori (quercie, pioppi, ecc).

Essi sono privi di clorofilla e di conseguenza, non potendo assimilare e produrre sostanza organica per il loro sviluppo, in modo autonomo, diventano dei simbionti (che vivono in stretta collaborazione con altri vegetali).

Le piante che producono maggiori quantità di tartufi in relazione specialmente ad un terreno adatto, calcareo argilloso, in relazione al clima, preferibilmente in luoghi freschi, torrenti, canali e fossi di fondovalle, sono i tigli, le quercie, i salici, i pioppi ed il carpino nero. In linea di massima il periodo di cerca dei tartufi in rapporto anche a fattori commerciali ed alla buona qualità decorre dal mese di settembre a dicembre.

Il tartufo bianco (*tuber magnatum Pico*) ha una forma variabilissima da globoso e regolare a quasi piatto, ha una superficie pressoché liscia di colore ocraceo pallido, talvolta tendente al brunasto verdognolo o al bianco crema.

Le dimensioni sono notevoli rispetto ad altre specie congeneri, potendo superare anche i 10 cm di diametro e i 500 grammi di peso. Il profumo è squisito, molto forte, fragrante, vagamente agliaceo; il sapore è particolare, gradevolissimo, intenso solo a crudo. La gleba (polpa) è compatta e soda ma tenera e facilmente friabile; il colore è ocraceo nocciola con venature biancastre sottili e reticolate tra loro.

Il *tuber melanosporum* ossia il tartufo nero pregiato ha una forma tondeggianti globosa, il peridi (parte esterna) è ricoperto di verruche medio piccole, di forma esagonale; il corpo fruttifero abbastanza grande, da tre a quindici centimetri di diametro.

### I Tartufi

#### Sulla tavola

Nel Monferrato e nelle Langhe il tartufo si usa crudo, tagliato a lamelle sottili con predilezione per alcune ricette.

Pensate solo a una insalata di funghi (porcini, meglio ovuli, la rarissima Amanita cesarea, roba da intenditori ...) arricchita dal tartufo a lamelle condita con delicatezza equilibrata (poco limone ...); oppure alla "parmigiana" con strati alterni di tartufo, sedani e scaglie sottili di parmigiano, da qui il nome, con olio extra e una passata rapida a forno caldo per rendere morbido il formaggio.

Per elencare alcuni cibi dove il tartufo fa da Re potremmo ricordare: sull'insalata di carne cruda, sui tajarin (varie paste compresi gli agnolotti), sui risotti, sulla fonduta, dove il tartufo si esalta per la morbidezza della fontina e la cremosità dell'uovo, sull'uovo all'occhio di bue, sul prosciutto crudo con un gocciolo di olio, mai sulla bagna cauda o sui brasati (ci sono aromi già troppo decisi, sarebbe uno spreco), e ancora sul filetto ai ferri, sulla scaloppina al burro, sulla tagliata alle erbe, e poi ancora sui formaggi a pasta delicata e di giusta stagionatura o da solo con un filo d'olio.

## I TARTUFI

### I TARTUFI

La polpa che negli esemplari acerbi è grigia chiara, brunastra diventa a maturazione nero violacea con numerosissime e fini venature bianche. Il profumo è ottimo, aromatico, penetrante, fruttato abbastanza intenso, il sapore è molto gradevole, piacevolmente piccante e resiste bene alla cottura.

#### COME CONSERVARLO

Freezer, frigoriferi in genere e calendari sono nemici del tartufo. Se lo si vuole conservare in frigo, lo si può fare a patto di seguire queste regole: il tartufo deve essere avvolto in una pezzuola di carta, tipo scottex, che deve essere sostituita ogni due giorni, di seguito mettere il tartufo incartato dentro un vasetto di vetro e conservare il vasetto a 4-6 gradi, nel reparto verdure del frigorifero. Così si eviterà di disperdere il suo prezioso profumo e si elimina il rischio di contatto con altri alimenti il cui odore potrebbe deteriorarlo. Naturalmente gli intenditori hanno spesso metodi diversi di conservazione. In ogni caso il tartufo va consumato il più presto possibile altrimenti con il tempo può perdere di peso e di qualità organolettiche.



#### ENTE DI TUTELA

**Centro Nazionale Studi Tartufo**  
Piazza Risorgimento, 2 - Alba  
Tel. 0173 28190  
[www.tuber.it](http://www.tuber.it) [info@tuber.it](mailto:info@tuber.it)



LA FRAGOLA E I PICCOLI FRUTTI

## LA FRAGOLA CUNEO



### LA FRAGOLA CUNEO

Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano il territorio hanno consentito alla fragola nel corso dei decenni di diffondersi in molti areali collinari; le fragole dapprima spontanee poi razionalmente coltivate sono state utilizzate nei secoli sia quale alimento particolarmente ricco in elementi nutritivi che in erboristeria e farmacopea per la preparazione di tisane e per la cura di particolari patologie.

Un tempo i contadini portavano le fragole confezionate in cassette di legno, trasportate su carretti con le ruote di gomma. Il traffico di questi veicoli lungo le strade di Cuneo era tale che presto si dovette istituire un registro per censirli e regolarizzarne la circolazione. Vennero anche emesse delle targhe di riconoscimento che dovevano riportare il nome dell'intestatario ed il numero di matricola del veicolo, fosse esso a trazione animale o semplicemente trainato a braccia.

La coltivazione della fragola rappresenta ancora oggi una fonte significativa di reddito per molte aziende agricole ubicate in zone "svantaggiate" di montagna.

La Fragola Cuneo ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta dal MIPAF il 1° ottobre 2003 ora in corso di formalizzazione da parte della Commissione Europea.

#### ENTE DI TUTELA

**Consorzio di Tutela e Valorizzazione Fragola Cuneo IGP**  
presso Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura  
Via Emanuele Filiberto, 3 - Cuneo  
Tel. 0171 318711 - Fax 0171 696581

#### La Fragola Cuneo

##### Descrizione

Per fragola Cuneo si intende il frutto delle cultivar afferente alla specie "Fragaria x ananassa" coltivata nella zona ed ottenuta a seguito di attività di miglioramento genetico.

La zona di produzione interessa anche il territorio del Consorzio Antichi Sapori ed in particolare i comuni di Ceva, Sale delle Langhe, Montezemolo, Castelnuovo Ceva, Priero, Battifollo, Lisio, Frabosa Sottana, Frabosa Soprana, Roccaforte Mondovì e Villanova Mondovì.

##### Come viene prodotta

Le fragole prodotte nel cuneese sono il risultato di una continua selezione di linee varietali continuamente migliorate e studiate per raggiungere i più alti livelli di qualità del frutto. Al fine di ottenere produzioni di elevato livello qualitativo si sono affinate le tecniche agronomiche: la definizione di un buon sesto di impianto, l'adozione di un piano di concimazione adeguato, l'applicazione di sistemi di protezione del suolo (pacciamatura), di irrigazione e di difesa fitosanitaria.

Le Fragole Cuneo vengono coltivate esclusivamente su terreno escludendo qualsiasi forma di coltivazione in vaso. L'utilizzo di questa tecnica anche se più difficile e costosa da praticare consente però di mantenere particolarmente alti i livelli qualitativi del frutto esaltandone l'aroma, la consistenza e la tenuta nella fase post-raccolta.

## I PICCOLI FRUTTI



**L**a raccolta dei frutti spontanei del sottobosco ha tradizioni antichissime, che si perdono nella notte dei tempi. Gli abitanti delle vallate che circondano Cuneo conoscono da sempre le innumerevoli qualità di questi piccoli prodotti. Basti pensare che, già nel periodo feudale, lo sfruttamento delle risorse minori del bosco veniva concesso come diritto di uso. Mentre il signore, infatti, teneva per sé i prodotti più pregiati che le proprie terre potevano offrire, come legname e cacciagione, egli tollerava che le risorse minori potessero essere sfruttate dalla comunità. L'utilizzo dei frutti del sottobosco ha rappresentato, così, per secoli, una fonte di alimento e medicamento, tradizione mantenutasi ancora viva al giorno d'oggi, soprattutto in quelle regioni in cui la crescita spontanea di questi frutti è naturalmente favorita dalle condizioni climatiche e geomorfologiche. Le vallate cuneesi sono, da sempre, la culla naturale per la crescita dei piccoli frutti di bosco che nascono spontaneamente lungo le strade, alle pendici dei monti e nel sottobosco. Nelle *“Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa Pesio”* (a cura del Professore Giambattista Botteri, Torino 1892) vengono descritti con meraviglia i prodigi della natura piemontese, con particolare riguardo ai frutti con cui queste terre nutrono e allietano i coltivatori di queste zone. Accanto ai prodotti coltivati dall'uomo, vengono, infatti, elencati anche i frutti di bosco: le fragole, i lamponi ed i vaccini (mirtilli), che “si colgono in molta copia nella primavera”. Il clima ed il terreno di queste zone sono tipici di molte zone pedemontane alpine,



### I PICCOLI FRUTTI

#### I Piccoli Frutti

##### Come vengono prodotti

Come l'adozione della coltivazione esclusivamente “su suolo” consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio di produzione, compreso in una fascia altimetrica che va dai 250 ai 1.800 m s.l.m., dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti. La concimazione di fondo dei terreni destinati a queste coltivazioni prevede l'utilizzo di materiale organico (letame bovino maturo); si può ricorrere ad elementi chimici per integrare gli apporti dei fertilizzanti in relazione sia all'andamento climatico che al carico produttivo delle piante.

La pacciamatura è effettuata allo scopo di mantenere pulito il frutto e preservarlo da agenti patologici.

Per il mirtillo, il ribes ed il rovo, normalmente, si utilizza una prima pacciamatura (al momento dell'impianto) utilizzando teli tessuto-non tessuto stabilizzati disposti lungo la fila; successivamente, il controllo delle infestanti viene effettuato sia utilizzando teli in plastica sia adottando tecniche di pacciamatura del suolo con materiali organici (scorze ed aghi di pino, torba, materiale organico compostato) disposti lungo la fila. Il periodo di raccolta ha inizio:

- per il lampono: dalla fine della prima decade di giugno sino ad ottobre inoltrato;
- per il ribes: da fine giugno con commercializzazione che si protrae, dopo conservazione frigorifera, sino a fine ottobre inizio novembre;
- per il rovo: da fine giugno inizio luglio sino ad inizio ottobre;



## I PICCOLI FRUTTI

sfruttate appieno dai coltivatori cuneesi che effettuano ancora le coltivazioni direttamente sul terreno. Lamponi e mirtilli venivano anche venduti alle industrie, le quali ne ricavano liquori, profumi e persino medicinali.

I Piccoli frutti Cuneo hanno ottenuta l'Indicazione Geografica Protetta dal MIPAF il 26 settembre 2003 ora in corso di formalizzazione da parte della Commissione Europea.

- per il mirtillo: dalla prima decade di giugno sino a fine agosto inizio settembre. La commercializzazione prosegue, poi, con materiale frigoconservato sino a fine ottobre inizio novembre;  
- per la fragolina di bosco: da giugno sino ad ottobre inoltrato.  
I "Piccoli Frutti delle Valli Cuneesi" devono essere raccolti quando hanno raggiunto un giusto grado di maturazione e di sviluppo, ossia devono essere in possesso delle caratteristiche organolettiche tipiche delle singole varietà.



### DESCRIZIONE

Per "piccoli frutti" si intendono i lamponi (*Rubus idaeus*), i mirtilli (*Vaccinium corymbosum*), il ribes (*Ribes rubrum*, *ribes nigrum*), le more (*Rubus fruticosus*), l'uva spina (*Ribes grossularia*) e le fragoline di bosco (*Fragaria vesca*).

### ENTE DI TUTELA

**Consorzio di Tutela e Valorizzazione Piccoli Frutti Cuneo IGP**  
presso Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura  
Via Emanuele Filiberto, 3 - CUNEO  
Tel. 0171 318711 - Fax 0171 696581



## INFORMAZIONI UTILI AL CONSUMATORE

I prodotti agricoli ed agroalimentari tipici tutelati dal Consorzio Antichi Sapori delle Alpi del Mare sono espressione delle caratteristiche del territorio stesso, delle attività economiche e degli aspetti culturali. Costituiscono allo stesso tempo, una chiave per comprendere la realtà locale ed un elemento di attrattiva verso l'esterno.

La ricchezza di produzioni tradizionali e tipiche si esprime principalmente nel settore caseario (i formaggi D.O.P.), nel settore zootecnico (carne, salumi e insaccati vari), nel settore vitivinicolo (vino Dolcetto, particolarmente sviluppato nella zona collinare) e nel settore della castanicoltura: su queste produzioni si impostano filiere abbastanza strutturate.

Alcune produzioni tipiche ricevono un marchio di origine D.O.P., I.G.P. e D.O.C., altre vengono classificate come Prodotti Agroalimentari Tradizionali P.A.T. .

La **Denominazione di Origine Protetta D.O.P** è un riconoscimento dell'Unione Europea<sup>1</sup> per quei prodotti il cui **intero ciclo produttivo, della materia prima fino alla fase di trasformazione, si svolge in un'area geografica definita e secondo norme stabilite da un Disciplinare, nel rispetto di usi e tradizioni.**

169

L'**Indicazione Geografica Protetta I.G.P.** è un riconoscimento europeo per quei prodotti in cui **almeno una delle fasi di produzione o di trasformazione, si svolge in un'area geografica definita e secondo norme stabilite (disciplinare), nel rispetto di usi e tradizioni.**

Nel settore vitivinicolo esiste una specifica classificazione. I vini si suddividono infatti in:

**Vini da tavola**, vino comune **senza specifici riferimenti** a zone geografiche, vitigni o annate.

**Vini I.G.T. Indicazione Geografica Tipica**, vini **con l'indicazione del vitigno e di una zona piuttosto ampia, e prodotti secondo un disciplinare di produzione.**

**Vini D.O.C. Denominazione di Origine Controllata**, vino di **qualità originario di una zona delimitata**, prodotti secondo un **rigido disciplinare e sottoposto a controlli chimico fisici e organolettici.**

**Vini D.O.C.G. Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, vini di particolare pregio, già riconosciuti **D.O.C. da almeno 5 anni** e sottoposti a **doppi controlli chimico fisico e organolettici**.

Per tutelare e valorizzare la grande numerosità di prodotti agricoli e agroalimentari della tradizione italiana il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali<sup>2</sup> ha istituito un elenco di **Prodotti Agricoli Tradizionali PAT**.

**I PAT comprendono produzioni con tradizioni consolidate nel tempo oppure prodotti di fattoria**. Non esiste una specifica normativa di riferimento e l'elenco costituisce semplicemente una traccia per l'individuazione. All'interno di questa categoria, si annoverano produzioni che attendono l'assegnazione dei riconoscimenti comunitari D.O.P. e I.G.P..

**Un prodotto è considerato "tradizionale" quando le fasi produttive si ripetono nel tempo da almeno venticinque anni, con caratteristiche d'uniformità e regole costanti di fabbricazione**. L'elenco dei PAT del Piemonte è stato rivisto con l'individuazione di 320 prodotti<sup>3</sup>.

I prodotti sono suddivisi in bevande, carni, grassi, formaggi, prodotti vegetali, prodotti della panetteria e pasticceria, pesci e simili, mieli e altri prodotti animali.

171

<sup>1</sup> Il Regolamento Comunitario 2081/1992 conferisce i criteri identificativi per i prodotti DOP e IGP.

<sup>2</sup> Decreto Legislativo 173/98. I prodotti sono stati classificati dal Decreto Ministeriale 350/99, lo stesso Decreto ne prevede un periodico aggiornamento. L'ultimo aggiornamento risale al D.M. 25 luglio 2003 recante la Terza revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

<sup>3</sup> D.G.R. 39-2046 del 22 gennaio 2001 e Determinazione Dirigenziale 18 del gennaio 2001.

<sup>4</sup> L'agricoltura e la zootecnica biologica sono regolamentate da precise norme dell'Unione Europea (Reg. CEE 2091/92 e successivi) e i produttori sono sottoposti a controlli da parte di Organismi riconosciuti.



## APPUNTAMENTI E MANIFESTAZIONI LEGATE AI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE DEL G.A.L. MONGIOIE

<i>MESE</i>	<i>COMUNE</i>	<i>MANIFESTAZIONI</i>
Marzo	Scagnello	Fiera del Tartufo nero
Aprile	Dogliani	Fiera del Salame cotto
Maggio	Bastia Mondovì Clavesana Dogliani	Festa della trota Sapori di Langa Antica Fiera della ciliegia
Giugno	Castellino Tanaro Roccaforte Mondovì	Festa della Lela Mercatino delle erbe officinali ed aromatiche di Montagna e prodotti naturali
Luglio	Mombasiglio Montezemolo Sale delle Langhe	Sagra del gnocco fritto Fiera del miele Sapori di sale
Agosto	Bagnasco Farigliano Frabosa Soprana Marsaglia Roburent	Sagra del fagiolo Festa del Bon Vin Sagra del raschera e del Brus Sagra della polenta Sagra della polenta
Settembre	Ceva Dogliani Montaldo di Mondovì Ormea Vicoforte Villanova Mondovì	Mostra del Fungo Sagra del Dolcetto di Dogliani Sagra della patata Sagra dei formaggio d'alpeggio La Fiera zootecnica di Vicoforte Fiera zootecnica animali da vita di razza piemontese



## APPUNTAMENTI E MANIFESTAZIONI LEGATE AI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE DEL G.A.L. MONGIOIE

<i>MESE</i>	<i>COMUNE</i>	<i>MANIFESTAZIONI</i>
<b>Ottobre</b>	Battifollo	Castagnata
	Caprauna	Festa della rapa di Caprauna
	Frabosa Soprana	Sagra della castagna
	Frabosa Sottana	Sagra della castagna
	Garessio	Festa della castagna Garessina
	Montaldo Mondovì	Sagra della castagna
	Montezemolo	Castagnata: "non miele ma restie"
	Niella Tanaro	Castagnata
	Roburent	Sagra della castagna Funghi in festa
	San Michele Mondovì	Fiera della castagna
<b>Novembre</b>	Dogliani	Fiera dei Santi
	Frabosa Soprana	Mostra mercato delle razze da latte di montagna
	Pamparato	Sagra del Grano saraceno e castagna bianca
	Paroldo	Fiera di S. Martino
	Villanova Mondovì	Fiera della pecora frabosana - roaschina
<b>Dicembre</b>	Farigliano	Fiera dei Puciu

175



