



★★★★★
EURO
RISTORAZIONE

La Giornata a Tema del
Piemonte



Il Menù che valorizza
i Prodotti Tipici Locali



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE
DEI PRODOTTI TIPICI
DELLA REGIONE
PIEMONTE*



*CONOSCERE PER APPREZZARE
UN PERCORSO TRA LA STORIA
E LA TRADIZIONE POPOLARE
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



MENÙ

*Agnolotti del plin
al sugo d'arrosto
con grana Padano DOP*

*Arrosto alle nocciole IGP
del Piemonte*

*Peperonata alla Piemontese
con peperoni tipici
di Carmagnola*

Rubatà tipico del Chierese

*Bunet con nocciole IGP
del Piemonte*

MENÙ

in dialetto locale

*Raviole del plin al sugh
d'arost*

Arost al ninsòle

Pouronà a la Piemontesa

Grissin Rubata

Bunet



LE RICETTE

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO

Ingredienti:

Per il ripieno: arrosto di vitello, arrosto di maiale, arrosto di coniglio, burro, aglio, spinaci, grana padano, uova, noce moscata in polvere, pepe e sale, erbe aromatiche. Per la pasta: farina di grano tenero, uova, sale.

Preparazione:

Preparare l'arrosto con la carne, il burro, il rosmarino, l'aglio. Bollire gli spinaci in poca acqua salata per due minuti, scolarli poi farli insaporire nel sugo d'arrosto. Tritare con il mixer l'arrosto con gli spinaci, porre il trito in una zuppiera, aggiungere il formaggio grattugiato, la noce moscata, il pepe e salare. Aggiungere le uova e incorporare rimestando. Sull'asse per la pasta fare la fontana con la farina, mettere al centro le uova, salare e impastare vigorosamente. Se la pasta risulta troppo asciutta aggiungere qualche cucchiaino d'acqua calda, e continuare fino ad ottenere un composto omogeneo, ma elastico. Fare un foglio alla volta sottilizzandolo fino all'ultima tacca. Utilizzare il foglio appena fatto per fare subito i ravioli. Sul foglio disteso per lungo, si contano 2-3 cm dall'alto e poi si inizia a mettere il ripieno (un cucchiaino alla volta) a circa due cm di distanza l'uno dall'altro. quando avrete finito tutta la lunghezza, piegherete dall'alto il foglio (quei 2-3 cm) fino a coprire l'impasto, taglierete la pasta avanzata sottostante, pizzicherete la pasta tra un ripieno e l'altro ed alla fine, con la rotella taglierete dove e' stato pizzicato con un bel colpo. Vi troverete con tanti "sacchettiini" che, nella loro arricciatura, tratterranno molto sugo.





ARROSTO ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:

Fesa di vitello, nocciole sgusciate, burro, d'olio di oliva, vino bianco secco, latte, sale.

Preparazione:

Rosolate la carne nell'olio caldo con il burro. Giratela e fatela colorire su tutti i lati. Bagnate con il vino, lasciate evaporare e salate. Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 1 ora. Tritate le nocciole. A cottura ultimata, affettate la carne e adagiatela su un piatto da portata. Poi rimettete il fondo di cottura sul fuoco, unitevi il latte e le nocciole tritate; verificate il sale, mescolate e fate restringere la salsa. Quindi, irrorate l'arrosto del sugo e servite.



PEPERONATA ALLA PIEMONTESE

Ingredienti:

Peperoni rossi e gialli, cipolle, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, basilico, sale, pepe.

Preparazione:

Lavate i peperoni e tagliateli a falde, eliminando i semi e le nervature. Mettete in una terracotta le cipolle affettate, i peperoni con l'olio, salate, coprite e fate cuocere per 15 minuti a fiamma bassissima. Scoperciate, alzate la fiamma, aggiungete la polpa di pomodoro e le foglie di basilico sminuzzate. Cuocete a fiamma vivace per altri 15 minuti. Correggete di sale, pepate a piacere e servite.





GRISSINI RUBATÀ

Ingredienti:

Farina di frumento 00, acqua, sale, strutto, lievito, malto.



Preparazione:

Sulla spianatoia, mettete la farina aperta a fontana, poi aggiungete il lievito, il sale ed il malto; per finire lo strutto e l'acqua. Impastate accuratamente, quindi lasciatelo riposare, coperto, per circa 40 minuti, quindi provvedete alla confezione dei grissini, tagliando delle listarelle di circa 6cm, da arrotolare a mano. Se possibile cuoceteli nel forno a legna, altrimenti utilizzate il forno tradizionale.

BUNET

Ingredienti:

Uova, latte, cacao, cioccolato, amaretti, zucchero, scorza di limone grattugiato, nocciole tostate, rhum.

Preparazione:

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti; le



nocciole dovranno essere tostate e tritate finemente e gli amaretti sbriciolati e bagnati con il rum. Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria.



LA STORIA DEI PRODOTTI

IL PEPERONE IGP DI CARMAGNOLA

Area di produzione: la zona di produzione del Peperone di Carmagnola comprende il carmagnolese ed alcuni comuni della provincia di Cuneo.

Cenni storici: il peperone, pianta esotica di origine probabilmente sudamericana, venne introdotto in Europa nel secolo XVI e si diffuse rapidamente nelle regioni a clima temperato. All'inizio del secolo scorso, la specie trovò nell'area carmagnolese, un ambiente pedoclimatico particolare; vennero selezionate varietà autoctone e si ebbe una produzione di elevata qualità che assunse, col tempo, un carattere industriale. Commercializzato in tutta Italia ed esportato all'estero, il tipico Peperone di Carmagnola è il vanto dell'economia agricola locale.

Nonostante la tendenza negativa negli ultimi anni, che ha fatto registrare un decremento delle superfici investite ed un conseguente calo della produzione, rimane ancora oggi il prodotto trainante nello sviluppo del settore orticolo dell'intera zona.

La coltura, in pieno campo o sotto tunnel, produce i primi frutti nel mese di luglio, per concludere la stagione in ottobre. In questo periodo, si svolgono sia il mercato all'ingrosso del peperone, che ha una tradizione ormai cinquantenaria, sia affollati mercati al dettaglio dei produttori diretti, che culminano in settembre con la Sagra del Peperone. In occasione della Sagra, si svolge il "Concorso del Peperone", ormai giunto alla XXIX edizione, che vede la partecipazione di numerosi produttori locali e dei comuni limitrofi. L'ultimo legame tra il territorio e la coltura del peperone è anche testimoniato dalle opere di alcuni artisti che hanno voluto celebrare quello che è diventato, a pieno titolo, l'ambasciatore di Carmagnola nel mondo, opere che sono state raccolte e presentate al pubblico in occasione della mostra "Peperoni", realizzata nel 1998.

Descrizione: le varietà di peperone prodotte nell'areale carmagnolese appartengono a quattro tipi morfologici: Quadrato: presenta forma quadrata a tre o quattro punte, altezza non superiore a 1/3 della larghezza, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, ottimo contrasto con il verde, spessore del pericarpo minimo di 3 mm;

Lungo o Corno di bue: presenta forma conica molto allungata con 3-4 lobi, forma regolare dei frutti con superficie leggermente scanalata, apice estroflesso, attaccatura del picciolo leggermente infossata, lunghezza superiore a 20 cm, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della



bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 2 mm, polpa compatta e adatta alla conservazione, colore molto stabile nei liquidi di conserva;

Trottola: presenta forma cuoriforme, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno $\frac{1}{3}$ della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 3 mm;

Tumaticot: presenta forma tondeggianti schiacciata ai due poli, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno $\frac{1}{3}$ della bacca, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 2 mm. La produzione, normalmente, raggiunge 33 t/ha in coltura protetta e 23 t/ha in pieno campo per la tipologia "Quadrato"; 33 t/ha in coltura protetta e 32 t/ha in pieno campo per la tipologia "Corno"; 26 t/ha in coltura protetta e 20 t/ha in pieno campo per la tipologia "Cuneo"; 21 t/ha sia in coltura protetta sia in pieno campo per la tipologia "Tumaticot".

Metodo di produzione: la coltivazione dei peperoni avviene utilizzando terreni pianeggianti a tessitura limosa e sabbiosa. Il controllo delle avversità e delle erbe infestanti viene attuato con le buone tecniche agronomiche, come, ad esempio, la rotazione colturale limitando il più possibile i trattamenti con i presidi sanitari registrati per la coltura. Quando utilizzati, questi ultimi andranno distribuiti rispettando le dosi, le modalità ed i tempi di carenza indicati in etichetta.

Le tecniche di semina, le pratiche di coltivazione, in pieno campo o sotto tunnel, e di trasformazione del Peperone di Carmagnola si sono consolidate nel tempo, secondo usi locali uniformi e costanti. La produzione del seme viene ottenuto in loco a partire dal prodotto fresco e viene successivamente seminato per ottenere la piantina da mettere a dimora nella stagione produttiva successiva. Le piante vengono trapiantate sotto i tunnel a partire dalla prima decade di aprile ed in pieno campo a partire dalla prima decade di maggio, a file singole, distanti 80-90 cm (riservando le distanze più lunghe per la tipologia Corno), in solchi profondi 15-20 cm e con una distanza sulla fila pari a 30-40 cm.

La coltura viene concimata prevalentemente con abbondante uso di sostanza organica (letame bovino) e concimi minerali.

Ad inizio allegagione, le piante vengono tutorate con fili di nylon o ferro sostenuti da paletti in legno. A partire da tre settimane dopo il trapianto, è possibile effettuare la sarchiatura e la rincalzatura. Altre importanti operazioni colturali che vengono effettuate sono la scacchiatura e la cimatura: con la prima si eliminano i germogli ascellari che sottraggano nutrienti alla pianta, con conseguente ritardi e riduzioni produttive, in modo da equilibrare il rapporto vegetazione-produzione; con la cimatura si arresta la crescita in altezza delle piante, con un conseguente miglioramento della precocità e della pezzatura delle bacche.

L'irrigazione a goccia (con manichetta), per scorrimento ed a pioggia viene effettuata mediante un numero di interventi variabile in funzione dell'andamento climatico. Mediamente, nel corso dei 100- 120 giorni di coltivazione occorrono circa 10 irrigazioni a scorrimento.



Trattandosi di specie a maturazione non simultanea, la raccolta è scalare, effettuata manualmente a partire dalla fine di luglio, con sacco a spalla e con cesoie, onde tagliare il peduncolo qualche millimetro sopra il punto di inserimento dello stesso. L'irrigazione viene sospesa almeno 48 ore prima della raccolta, per evitare che i frutti diventino acquosi, insipidi e facilmente deperibili. Ultimata la raccolta, il prodotto è trasportato ai magazzini di lavorazione ove viene scelto, calibrato e confezionato secondo il suo pregio, le esigenze di mercato e la destinazione del prodotto: esso, infatti, può essere venduto fresco, all'ingrosso o al dettaglio, oppure all'industria della trasformazione. Per la trasformazione in sottaceti, il peperone viene raccolto a maturità, mentre per l'inscatolamento ed il consumo fresco le bacche vengono staccate a maturità commerciale prossima, cioè all'inizio della colorazione rosso o gialla.

In considerazione dell'importanza economica della coltura, l'Assessorato allo Sviluppo delle Risorse Produttive del Comune di Carmagnola si è posto l'obiettivo di ottenere dall'Unione Europea l'attestazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP) ai sensi del Reg. CEE 2081/92. Il primo passo per avviare tale procedura si è realizzato con la costituzione del Consorzio del Peperone di Carmagnola nell'ambito di un protocollo d'intesa stipulato nel 1996 dall'Amministrazione Comunale con la Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Torino. Il Consorzio, nato nel settembre 1998, ha, tra gli altri fini, la valorizzazione del Peperone di Carmagnola e la tutela della sua immagine, ed è diventato immediatamente operativo. Già sul finire della campagna 1998, infatti, i soci fondatori hanno iniziato a commercializzare il prodotto con fascette riportanti il logo ideato dal Comune, in occasione della Sagra del 1996. Si stanno ora raccogliendo le adesioni, allo scopo di ampliare al massimo la base associativa perché il Consorzio diventi sempre più uno strumento a disposizione degli agricoltori per essere competitivi e vendere al meglio le produzioni conseguite.



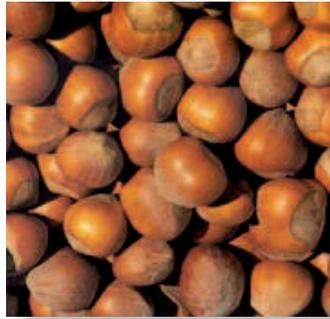


LA NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

Area di produzione: la nocciola è un altro prodotto agricolo di prestigio che sta acquisendo sempre più importanza nel Monferrato. La coltivazione è specializzata ed in continua espansione. Nel Monferrato e nelle Langhe viene

coltivata quasi esclusivamente la nocciola "Tonda Gentile delle Langhe" (TGL) i cui frutti hanno qualità molto pregiata. Nel 1993 la TGL ha ottenuto dalla Cee l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) con il nome di : "Nocciola Piemonte".

Cenni storici: il nocciolo, *Corylus avellana* L., è una antichissima pianta che vive e fruttifica allo stato selvatico in tutta Europa, in particolare sulle colline e sulle pendici dei monti, lungo sentieri e ruscelli. E' stata utilizzata dall'uomo già alla fine del periodo glaciale, quindi molto prima dell'olivo e della vite. Oggi i maggiori produttori sono la Turchia, l'Italia e la Spagna. In Italia le regioni a più alta produzione sono il Lazio, la Campania, il Piemonte e la Sicilia.



Descrizione: la nocciola può essere: consumata fresca appena raccolto il frutto, consumata in inverno come frutta secca o torrefatta, trasformata a livello industriale.

L'industria alimentare è di gran lunga il maggior utilizzatore. Sgusciate e torrefatte intere, a grossi pezzi od in pasta vengono impiegate nella preparazione dei torroni, del cioccolato alle nocciole, dei croccanti, dei gelati e dei famosissimi "gianduiotti". La nocciola può essere adoperata da molte altre industrie: cosmetiche, farmaceutiche, olearie e profumiere.

Nella moderna frutticoltura rappresenta una delle specie di più alto interesse per le economie agricole di collina e di bassa montagna.

Il nocciolo è una pianta che ha una notevole capacità di adattamento al clima ed al terreno, il costo di impianto non è elevatissimo, non necessita di particolari trattamenti ed anche la raccolta ormai è quasi totalmente meccanizzata. Inoltre la richiesta del prodotto sui mercati internazionali è in continua ascesa e non è prevedibile un calo della domanda in quanto l'area di coltivazione del nocciolo è assai limitata mentre la richiesta, sempre in aumento, è spinta dall'accresciuto benessere a livello mondiale.





I frutti di alcune varietà italiane, come la “Nocciola Piemonte”, sono dotati di pregevoli caratteristiche organolettiche e sono quindi, nell’ uso industriale, preferiti a quelli di altri paesi produttori.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:

carboidrati: 16.7

proteine: 12.7

grassi: 63.1;

100 grammi di prodotto sgusciato = 628 calorie

Caratteristiche del nocciolo

Il nocciolo appartiene alla famiglia delle Corylacee, genere *Corylus*, la sua altezza può variare dai tre ai sei metri ed ha un portamento a cespuglio, con chioma espansa e non molto regolare.

Le radici sono lunghe, ramificate e sono molto superficiali. I rami sono lunghi e flessibili, le foglie sono superiormente verde intenso, verde pallido sul lato inferiore.

Fiori maschili del nocciolo fotografati a gennaio e fiori femminili del nocciolo fotografati a febbraio



I fiori maschili sono riuniti in infiorescenze dette amenti o volgarmente gattini e deiscono a dicembre.

I fiori femminili, riuniti in infiorescenze dette glomeruli garofanetti, sono situati sui rami di un anno o alla base del peduncolo dell’ infiorescenza maschile.

L’ impollinazione avviene tra dicembre e febbraio ed è anemofila, cioè operata dal vento.

Il frutto inizia la sua formazione al mese di Maggio. E’ un achenio di varia forma, tondeggiante nella varietà “Nocciola Piemonte”, rivestito di un involucro denominato cupola.



Il frutto può essere singolo o riunito in infruttescenze cioè si presenta a gruppi di due, tre o più frutti.

Alla base presenta una superficie pianadetta scudetto, la parte connessa all' involucrio, all' apice viceversa, presenta una piccola punta.

Il guscio, molto compatto, inizialmente è di color verde chiaro e diventa bruno rossastro a piena maturazione; all' interno presenta un solo gheriglio, avvolto in una ruvida, ma sottile pellicola marrone. La polpa del seme è bianca, croccante, oleosa ,di sapore e profumo gradevole. Raggiunta la maturità il frutto si stacca normalmente dall' involucro e cade a terra.

La Nocciola Piemonte

La varietà "Nocciola Piemonte" ha una buona resistenza alle avversità, ed una alternante produzione di frutti che però sono dotati di tutte le caratteristiche organolettiche richieste dalle industrie alimentari. In particolare:

- la forma tonda del frutto favorisce una veloce sgusciatura meccanica, mantenendo intatto il seme
- il guscio è sottile, la resa del prodotto sgusciato è elevata, dal 46 al 50%.
- il seme è dotato di buon aroma e di sapore delicato
- il tenore dei grassi è limitato ed ha quindi buona conservabilità senza problemi di irrancidimento
- la sottile pellicola che avvolge il seme (perisperma) viene facilmente asportato dopo la tostatura

La Nocciola del Piemonte è coltivata ad altitudini comprese tra i 150 ed i 750 metri e per la sua adattabilità si è diffusa con ottimi risultati anche in Emilia ed in Toscana.

In un' impianto razionale e specializzato la resa può raggiungere o superare i 25 quintali/ettaro Per la sua buona resa e, soprattutto per le sue qualità organolettiche è considerata in ambito mondiale la migliore varietà e spunta sul mercato prezzi superiori a qualsiasi altra. Il prezzo medio del frutto in guscio ben essiccato, franco produttore, può raggiungere i 200 Euro/quintale.

La commercializzazione del prodotto avviene attraverso il mercato libero oppure attraverso le due associazioni di produttori, Asprocor ed Ascopiemonte, ognuno rappresenta circa un terzo della produzione del territorio Monferrato - Langhe. L' associazionismo sta tentando di superare un problema molto diffuso nel comparto agricolo: il frazionamento dell' offerta contro pochi e agguerriti acquirenti che possono influenzare a loro favore l' andamento del mercato.



Metodo di produzione:

Impianto

Il nocciolo trova eccellenti condizioni di vita sulle colline o sulle basse pendici montane, in località ventilate ma non ventose; sono da evitare le località umide e nebbiose, con brine e geli tardivi. Il nocciolo da una buona resa per impianti situati tra i 150 ed i 750 metri di altezza; la resa diminuisce verso gli estremi; nelle zone fredde sono da preferirsi le esposizioni verso mezzogiorno, mentre nelle località calde sono da preferire gli impianti verso ponente. Il nocciolo da la migliore resa in terreni leggeri, freschi e permeabili.



un nocciolo di un anno



uno di due anni

La moltiplicazione delle piante si ottiene per via agamica a mezzo di polloni radicati, ceppaia, propaggine semplice. Nella pratica si ricorre quasi sempre ai polloni. E' della massima importanza la scelta delle piante da cui prelevare i polloni. Queste devono essere sane, vigorose e devono presentare tutte le caratteristiche della Nocciola Piemonte. I polloni devono venire accuratamente prelevati durante il riposo vegetativo della pianta, rispettando le esigue radici, e messi a dimora in vivaio. Dopo circa 1 anno, quando le piantine avranno radici sufficientemente robuste ed espanse, verranno trapiantate nel nocciolo.

La preparazione del terreno e la scelta delle piante devono essere valutate attentamente in ogni particolare perché da esse dipende la resa futura dell' impianto. E' importante un scasso ben eseguito, una ottima concimazione, il livellamento del terreno e la regimazione delle acque.



Un impianto ad alberello



Un impianto a cespuglio

Un nocciolo può essere essenzialmente coltivato a cespuglio, a vaso cespugliato oppure ad alberello, con preferenza verso questa ultima soluzione. Il sesto d' impianto approssimativo è di 5 metri per 5, con le file orientate nella direzione Nord-Sud per sfruttare al massimo la luce solare ed avere il miglior prodotto possibile. Nei giovani impianti sono consigliate le lavorazioni mediante erpici e frese, queste devono essere abbandonate quando l' impianto inizia a fruttificare. Un terreno smosso renderebbe difficoltosa la raccolta meccanica del prodotto. Poiché le coltivazioni moderne tendono tutte al biologico, il diserbo totale è molto in disuso, si usa la tecnica del contenimento delle infestanti limitandone lo sviluppo. Questo permette di avere un buon tappeto erboso che protegge il suolo in inverno e permette una facile raccolta del frutto. La pianta del nocciolo è molto frugale, ma richiede almeno inizialmente una buona concimazione organica e successivamente occorre integrare i minerali che la pianta perde annualmente con la fruttificazione.



Quando l'azienda non dispone di letame o è impossibile trasportarlo si ricorre all'inerbimento naturale: si fornisce così al terreno sostanza organica ed acqua. Mediamente in un impianto già produttivo, per avere una buona resa di prodotto occorre fornire azoto, fosforo e potassio, un pò meno di un quintale per ettaro. Soprattutto nelle colline monferrine aride è di importanza fondamentale poter irrigare la coltura, in caso di necessità.

La siccità non solo limita il vigore della pianta diminuendo la quantità e la qualità del prodotto, ma rende la pianta più soggetta agli attacchi dei parassiti. Un impianto di irrigazione a goccia richiede la disponibilità di circa 150/200 m³ per ettaro.

Raccolta e conservazione

I frutti, quando sono maturi si staccano dalla pianta e si disperdono sul terreno sottostante. L'operazione di raccolta consiste nel riunire con opportuna macchina andanatrice, le noccioline nell'interfila, quindi con un aspiratore si raccoglie il prodotto così concentrato. E' opportuno che il terreno sia ben livellato e compatto, oppure ricoperto da un sottile e fitto tappeto erboso, per facilitare la raccolta e limitare la produzione di polvere.

Sovente la macchina raccoglitrice è contemporaneamente andanatrice e raccoglitrice e svolge contemporaneamente le due funzioni di addensamento e di aspirazione. Dopo 4/5 anni il nocciolo comincia a produrre e raggiunge la piena produzione al nono anno di vita. La resa dipende da molti fattori: dal clima dell'annata, dal tipo di terreno, dalla concimazione, dall'irrigazione. Un impianto specializzato e razionale può produrre oltre 25 quintali per ettaro. La vita della pianta è di circa 50 anni, ma la pianta si può rinnovare periodicamente sfruttando i polloni. La maturazione del frutto è scalare per cui la raccolta del prodotto deve essere fatta con più passaggi. Il prodotto raccolto viene poi esposto al sole per alcuni giorni per allontanare l'umidità in eccesso, quando i quantitativi sono ingenti o la stagione è piovosa si ricorre agli impianti di essiccazione.

Il prodotto non ben asciugato, cioè con umidità superiore al 7%, è colpito da muffe e tende ad irrancidire.

Per valorizzare al massimo il raccolto, questo deve essere privo di impurità. Si provvede con opportune macchine pulitrici, esse separano i frutti dai rametti, dalle foglie, dai sassolini che sono stati aspirati nella raccolta, ma soprattutto separa per densità il frutto buono da quello vuoto. Inoltre questo sbattimento in aria forzata, pulisce il guscio da impurità terrose che si potrebbero verificare in annate particolarmente piovose.

Il prodotto viene quindi stoccato in locali asciutti e ben aerati, in attesa della vendita.



Buon Appetito!

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

