



CITTA' DI RIVAROLO CANAVESE



COMUNE DI

RIVAROLO CANAVESE

Disciplinare di concessione ed

uso del marchio

per i prodotti DECO

(Denominazione Comunale

di Origine)

Aggiornamento 2024

INDICE

Premessa

Articolo 1 – Requisiti generali per i prodotti DECO

Articolo 2 – Attribuzione della Denominazione DECO Tradizione

Articolo 3 - Attribuzione della Denominazione DECO

Articolo 4 - Identificazione

Articolo 5 - Modalità di utilizzo del marchio DECO

Articolo 6 – Caratteristiche dei prodotti, storia, metodo di preparazione, utilizzo

Articolo 7 - Commercializzazione e vendita

Articolo 8 - Autocontrollo

Articolo 9 - Controllo

Premessa

1. Il comune di Rivarolo Canavese, individua, tra i propri fini istituzionali, ai sensi dell'art.3 del T.U. delle leggi sugli Enti Locali, approvato con D.L. n.267 del 18 agosto 2000, l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma d'intervento culturale a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali meritevoli di valorizzazione.
2. Il Comune, a questo riguardo, assume, attività che, nel rispetto della legge, comportano l'affermazione sostanziale del principio di cui al precedente comma e la loro attuazione.
3. In particolare l'azione del Comune si manifesta in direzione:
 - a) Dell'indagine conoscitiva diretta ad individuare l'esistenza di origini e caratteristiche produzioni agro-alimentari e loro tradizionali lavorazioni e confezioni che, a motivo della loro rilevanza, siano meritevoli di evidenza pubblica, e di promuoverne la protezione nelle forme previste dalla legge al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità attraverso l'istituzione di un registro DECO (Denominazione Comunale di Origine) delle produzioni agro-alimentari e gastronomiche;
 - b) Dell'assunzione, nella fattispecie di prodotti agro-alimentari e gastronomici, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale siano meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti, di iniziative e di valorizzazioni per le quali il Comune si avvale della propria struttura organizzativa e di eventuali altri soggetti pubblici o privati;
 - c) D'intervenire mediante forme dirette e/o coordinamento, in attività di ricerca storica finalizzata alla individuazione di ogni fonte che, per il conseguimento delle finalità di cui al presente articolo sia meritevole di attenzione;
 - d) Di rilasciare ai produttori e ai commercianti dei prodotti agroalimentari meritevoli di riconoscimento, un marchio DECO (Denominazione Comunale di Origine) al fine di attestare l'origine del prodotto, la sua composizione, il legame storico e culturale del territorio, nonché quale strumento promozionale dell'immagine del Comune di Rivarolo Canavese.
 - e) di procedere con attività di promozione e valorizzazione dei prodotti DECO, anche in collaborazione con enti ed associazioni locali, regionali o nazionali, pubblici o privati.

Prerequisito generale per l'ottenimento del marchio DECO è il rispetto di tutte le normative vigenti, ad es. in campo di produzione agro-alimentare, di trasformazione di prodotti alimentari e gastronomici, di confezionamento, di commercializzazione, di somministrazione, sanitarie ecc.

Articolo 1 – Requisiti generali per i prodotti DECO

1. I prodotti DECO devono essere prodotti e confezionati nel Comune di Rivarolo Canavese. Le imprese e le associazioni candidate alla DECO devono obbligatoriamente avere una sede operativa nel comune di Rivarolo Canavese o in ogni caso operare nel comune di Rivarolo Canavese con la propria attività.
2. I prodotti DECO trasformati devono essere realizzati, per quanto possibile, in prevalenza con materie prime \ ingredienti di origine del comune di Rivarolo Canavese o del territorio del Canavese
3. Le aziende agricole che candidano i loro prodotti alla DECO devono essere dotate di un punto vendita proprio collocato nel comune di Rivarolo Canavese

Articolo 2 – Attribuzione della Denominazione DECO Tradizione

La denominazione di “DECO Tradizione - Denominazione Comunale di Origine – Rivarolo Canavese” è riservata ai prodotti ottenuti in conformità al presente disciplinare di produzione, che possiedano i requisiti di cui all’articolo 1 e che siano prodotti nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da almeno 25 anni.

Tra i prodotti al momento identificati dal Comune come idonei a fregiarsi del marchio DECO Tradizione abbiamo:

- Tomino fresco di Mastri
- Tomino stagionato di Mastri
- Salampatata
- Fresse
- Salame cotto
- Lingua cotta
- Salame della Rosa
- Antipasto dell'orto alla Piemontese (giardiniera)
- Raschiette
- Focaccia della Befana
- Pan Douss ‘d Malgrà
- Frittelle di mele
- Zabaione
- Gelato allo zabaione

L’elenco non è limitativo ed esaustivo ma potrà essere aggiornato nell’apposito Registro secondo le modalità previste dal Regolamento.

Articolo 3 - Attribuzione della Denominazione DECO

La denominazione di “DECO Denominazione Comunale di Origine – Rivarolo Canavese” è riservata ai prodotti ottenuti in conformità al presente disciplinare di produzione che contempera tradizione ed evoluzione nel tempo e che rispettano i requisiti di cui all’articolo 1.

Tra i prodotti al momento identificati dal Comune come idonei a fregiarsi del marchio DECO abbiamo:

- Prosciutto cotto "Gran Paradiso"
- Salam Castagna
- Il Latte a Gelato®

L’elenco non è limitativo ed esaustivo ma potrà essere aggiornato nell’apposito Registro secondo le modalità previste dal Regolamento.

Articolo 4 - Identificazione

I prodotti di Rivarolo Canavese a Denominazione Comunale di Origine, vengono identificati dal marchio DECO, che è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione e di dichiarazione attestante di essere in regola con il Regolamento istitutivo della DECO e con il presente Disciplinare.

Con la DECO si mira a favorire lo sviluppo di una rete di piccoli produttori agroalimentari e gastronomici qualificati. I prodotti devono essere prodotti da soggetti privati, aziende agricole, casearie ed artigiani della trasformazione o anche da associazioni con sede nel comune di Rivarolo Canavese, sempre nel rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare ed in particolare dal successivo articolo 3.

Articolo 5 - Modalità di utilizzo del marchio DECO

Il marchio DECO:

- È attribuito a soggetti privati, imprese commerciali, artigiane ed agricole, associazioni, aventi luogo di coltivazione, produzione, trasformazione, vendita con sede operativa nel comune di Rivarolo Canavese, che si attengano scrupolosamente all'applicazione del presente disciplinare, facciano apposita richiesta ed abbiano i requisiti richiesti;
- Deve essere esposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione. La denominazione e il marchio che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Rivarolo Canavese. È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti qui non riconosciuti siano oggetto della relativa tutela.

Il marchio verrà consegnato su idoneo supporto al soggetto concessionario autorizzato, che ne cura la riproduzione, senza alterazioni, sotto la sua piena responsabilità. Il marchio non potrà in nessun caso essere modificato o deformato per esigenze grafiche o tipografiche, le sue parti non possono essere né separate né scomposte, i colori non possono essere modificati o alterati. In caso di necessaria riduzione o ingrandimento del logo, occorre mantenere inalterate le proporzioni fra le varie parti che lo compongono.

Del marchio DECO sono consentite ai concessionari le seguenti forme d'impiego:

- l'esposizione nei luoghi di produzione;
- l'esposizione nei luoghi di commercializzazione;
- la riproduzione sugli articoli utilizzati per il confezionamento (vaschette, vassoi, sacchetti, carta, nastri, etichette adesive, ecc.); imballaggi e/o confezioni dovranno comunque garantire una gradevole immagine e conferire adeguata attrattiva nei confronti del consumatore;
- la riproduzione su strumenti di promozione off line e on line (ad es. pieghevoli, brochure, cataloghi, inserzioni pubblicitarie, siti web, social media ecc. – l'elenco è indicativo e non esaustivo)

L'uso per campagne pubblicitarie con ogni mezzo o altre forme di comunicazione, dovrà rispettare le regole di buon uso del Marchio e decoro ed essere apposto esclusivamente per la valorizzazione dei prodotti DECO e in osservanza del presente Disciplinare.

L'uso del marchio da parte dei concessionari è gratuito, dietro richiesta al Comune di Rivarolo Canavese ed espressa concessione da parte di quest'ultimo, secondo le modalità previste dall'art.3 del Regolamento DECO approvato dal Comune di Rivarolo Canavese con Delibera di Consiglio Comunale.

Eventuali responsabilità di natura civile, penale e fiscale per l'utilizzo improprio o non autorizzato del Marchio DECO sono esclusivamente a carico del soggetto utilizzatore.

Il marchio può essere revocato o sospeso a seguito di controlli a cura del comune di Rivarolo Canavese, come previsto anche all'articolo 6 del Regolamento, che verifichino il mancato rispetto del presente Disciplinare da parte del concessionario del marchio, con riferimento anche all'articolo 7.

Articolo 6 – Caratteristiche dei prodotti, storia, metodo di preparazione, utilizzo

Il presente disciplinare definisce per ciascuno dei prodotti DECO – identificati all’art. 2 e all’art.3 - caratteristiche del prodotto, materie prime utilizzate, storia, metodo di preparazione e utilizzo.

L’elenco dei prodotti è indicativo e non esaustivo e potrà essere implementato a seguito delle richieste di inserimento nella DECO di ulteriori prodotti in conformità con le modalità previste dal Regolamento e con i requisiti previsti agli artt. 1, 2 e 3.

TOMINO FRESCO DI MASTRI

Caratteristiche

Il tomino canavesano fresco è un prodotto PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte ed è inserito anche nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Il Tomino Fresco di Mastri è un formaggio a latte vaccino intero, dalla caratteristica pasta morbida spalmabile, già pronto per il consumo il giorno successivo alla produzione. La forma è cilindrica. Peso di ciascun Tomino di 40 -70 g. Crosta assente; pasta bianca, morbida, cremosa-spalmabile. Sapore delicato, dolce di latte e panna, con una caratteristica sensazione acidula piuttosto leggera.

Storia

Il Tomino Canavesano Fresco ha origini antichissime e veniva già preparato nel Medioevo se non prima. La forma piccola deriva dal fatto che veniva prodotto nelle famiglie che avevano pochissimo latte. Sono citati su numerosi testi di scrittori canavesani dell'Ottocento e dei primi del Novecento.¹

Il *tomino fresco di Mastri* viene prodotto nella frazione Mastri del comune di Rivarolo Canavese (la frazione Mastri ha porzioni di territorio inserite anche nei comuni di Feletto e Bosconero) con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 100 anni.

Il tomino di Mastri è il protagonista di una popolare sagra nella frazione di Rivarolo che si svolgeva solitamente a giugno.

I personaggi del Carnevale della frazione Mastri sono significativamente il *Tuminer* e la *Tuminera*. Qualcuno dice anche che l’etimologia del toponimo Mastri (anticamente Leoni-Mastri) sia derivata da Mastri in quanto Maestri, con riferimento alle varie professioni artigianali che vi si svolgevano sin dall’antichità, tra le quali prevaleva l’attività casearia.² Non abbiamo però documenti storici o prove bibliografiche a conferma di questa ipotesi.

Metodo di preparazione

Il latte vaccino impiegato per il Tomino di Mastri è intero ed è l’unico ingrediente. Il latte deve essere a temperatura ambiente tra i 20 e i 24 gradi. A quella temperatura si aggiunge caglio animale (estratto dal rumine bovino). Mediamente si aggiungono 2 o 3 gocce per litro. Si lascia a riposo per 24 ore a temperatura ambiente. A quel punto si forma la cagliata che viene trasferita nelle fuscelle (*faciorin* ovvero formine). Dopo un paio d’ore di rigirano nella fuscelle per far assumere al tomino una forma regolare. Sono dunque pronti per il consumo. Se si forma ulteriore siero è necessario eliminarlo per evitare l’acidificazione del prodotto. Il tomino va conservato in frigo e si conserva per 8-10 giorni.³ Si tratta di un tipico formaggio tradizionale fresco o freschissimo.

¹ Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d’Aosta*, Edizioni EDA, 1981
<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/45-tomino-canavesano-fresco>

² Pro Loco di Mastri

³ Ricetta della Pro Loco di Mastri

Utilizzo

Il tomino può essere consumato come formaggio a fine pasto oppure anche come antipasto, da solo, con un filo d'olio extravergine d'oliva e un po' di pepe ed eventualmente aglio (per chi lo gradisce). Tipica è la presentazione come antipasto con il bagnetto verde o rosso o con altro condimento, o ancora nella versione "elettrica" fatta marinare in olio e aceto. Non mancavano mai sulla tavola della *marenda sinoira* (merenda che fa da cena).⁴

Un tempo nelle famiglie, spesso veniva schiacciato e condito con un po' di panna liquida fresca (prelevata per affioramento dal recipiente del latte che si teneva in casa), aglio e pepe (e talvolta un filo d'olio o d'aceto). Veniva poi consumato con pane o patate lesse. Questa crema di formaggio veniva popolarmente chiamata *bruss*, ma non ha niente a che fare con il *bruss* tradizionale preparato con avanzi di formaggio e grappa o con il *bruss* di montagna derivato dalla ricotta aromatizzata con pepe e peperoncino.

TOMINO STAGIONATO DI MASTRI

Caratteristiche

Il tomino canavesano asciutto è un prodotto PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte, ed è inserito anche nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Il tomino di Mastri stagionato si ottiene dal Tomino fresco, stagionandolo e asciugandolo in modo da ottenere una pasta meno umida che si presta eventualmente a essere aromatizzata con olio, aceto e spezie. La forma è cilindrica nel formato singolo. Peso di 40-60 g, crosta assente o meglio così leggera da essere commestibile. Pasta bianca, leggermente asciutta. Sapore dolce delicato, con la sua varia aromatizzazione.⁵

Storia

Il Tomino Canavesano Asciutto ha origini antichissime. I tomini stagionati di Mastri venivano fatti asciugare coperti da un telo di stoffa in luogo fresco e arieggiato. Una volta asciutti erano più facilmente trasportabili in ceste per essere venduti sui mercati locali. Sono citati su numerosi testi di scrittori canavesani dell'Ottocento e dei primi del Novecento.⁶ Non mancavano mai sulla tavola della *marenda sinoira* (merenda che fa da cena)

Il *tomino stagionato di Mastri* viene prodotto nella frazione Mastri del comune di Rivarolo Canavese (la frazione Mastri ha porzioni di territorio inserite anche nei comuni di Feletto e Bosconero) con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 100 anni.

Il tomino di Mastri è il protagonista di una popolare sagra nella frazione di Rivarolo che si svolgeva solitamente a giugno.

Metodo di preparazione

La materia prima è il Tomino di Mastri fresco che viene lasciato scolare per eliminare il più possibile il siero, lasciando le fuscelle in un recipiente forato per favorire lo scolamento del siero per almeno una giornata. I tomini vengono successivamente trasferiti su un canovaccio di tela che viene utilizzato anche per coprire il tomino e assorbe il siero rimanente. Il canovaccio va sostituito una volta al giorno e deve essere lavato

⁴ Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981
<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/45-tomino-canavesano-fresco>

⁵ Un Piemonte per tutti i gusti Supplemento al n. 49 dei Quaderni della Regione Piemonte agricoltura – L'artistica Savigliano 2005 <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/44-tomino-canavesano-asciutto>

⁶ Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981
<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/45-tomino-canavesano-fresco>

esclusivamente con sapone di Marsiglia. Si procede in questo modo dai 7 ai 10 giorni a seconda del periodo dell'anno e della temperatura esterna. Nel caso diventino troppo secchi i tomini vengono inumiditi con una salamoia di acqua e poco sale. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo. In frigorifero possono essere conservati anche per un mese.⁷

Utilizzo

Il tomino asciutto viene consumato, nella *marenda sinoira*, come formaggio a fine pasto oppure anche come antipasto, in specie nella versione "elettrica" fatta marinare in olio e aceto.

Tradizionalmente il Tomino poteva essere passato nell'aceto e pepato in modo che fosse più facilmente conservabile. Talvolta venivano anche posti sott'olio, ma in genere l'olio, data la scarsità e preziosità, veniva aggiunto solamente al momento del consumo.

SALAMPATATA

Caratteristiche

Il *Salampatata* è registrato nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte e inserito nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

E' un insaccato morbido, esclusivo del Canavese, a base di carne suina, lardo, patate bollite e spezie. Conservanti (nitrati) in quantità ammessa dalla legge. Viene prodotto fra settembre e aprile, prima che le patate comincino a germogliare. Ha una forma ricurva, di colore chiaro con striature di tonalità che vanno dal grigio al rosato. Il peso varia da 150 a 200 g. Ha sapore dolce e delicato, struttura morbida, quasi spalmabile⁸

Storia

L'uso della patata bollita deriva dalla cucina contadina povera, per creare un prodotto meno ricco di carne ma altrettanto appetitoso, infatti in passato la percentuale di patate era predominante. Oggi è diventato un prodotto gourmet, esclusivo del Canavese. Viene prodotto da tempo immemorabile in Canavese, ovviamente dopo l'introduzione della patata come alimento in Europa, ovvero a partire dalla seconda metà del XVIII secolo.

Il *salampatata* viene prodotto nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni

Metodo di preparazione

Si fanno bollire le patate e si pelano a caldo. Poi si mettono nel tritacarne insieme ai ritagli di carne, quali cernetta, triti di banco, grasso di sottogola e spolpo di costine, ed agli aromi. Attualmente si utilizzano proporzioni uguali di circa 1/2 di patate e 1/2 di carne suina⁹ L'impasto è insaccato in budelli torti piccoli (38-40 mm di diametro) e consumato subito o lasciato brevemente ad asciugare¹⁰

⁷ Ricetta della Pro Loco di Mastri

⁸ Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003
<http://www.piemontegri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/123-salame-di-patate>

⁹ Ricetta della Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

¹⁰ Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003

Utilizzo

E' consumato soprattutto fresco (1-2-3 giorni) o dopo brevissima stagionatura (max 15 giorni). Il consumo tipico è crudo, ma è possibile anche fare un passaggio in forno. I ristoranti del territorio lo usano anche nel risotto o come ripieno per ravioli ed agnolotti o in altri primi piatti.

FRESSE

Le *Fresse* sono registrate come *Frisse o Grive* nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte e inserite nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Le Fresse sono polpettine preparate con fegato, frattaglie varie, carnetta (carne intercostale e rifilature di lavorazione) e grasso di maiale, uovo e parmigiano, impastate ed avvolte nell'omento (o rete). Le polpettine hanno pezzatura variabile compresa tra 30 e 60 g¹¹, possono essere cosparse con farina di mais per evitare che si attacchino le une alle altre. Nella ricetta tradizionale si usa aggiungere dell'uvetta lasciata a bagno nel vino, presenza che conferisce al prodotto un sapore leggermente dolce¹²

Storia

Si tratta di un salume povero, nato come gli altri dalla rituale macellazione familiare del maiale, per l'utilizzo delle parti meno nobili dell'animale.

Sono di origine antichissima tanto che Bartolomeo Scappi nella sua "Opera" del 1570 dà addirittura tre ricette " per far tommacelle di fegato di porco" che sono simili a quelle attuali. Ne "Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi" del 1766 troviamo invece una ricetta dal titolo "Fegato di vitello alla rete di porco, ossia crépine" che sostanzialmente sono *fresse*.¹³

Le fresse vengono prodotte nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni

Metodo di preparazione

Le frattaglie e le carni sono tritate più o meno finemente. All'impasto si aggiungono uova, sale, pepe, spezie varie e formaggio Parmigiano¹⁴. Le polpette così ottenute vengono avvolte nell'omento del maiale e passate leggermente nella farina gialla, affinché non si attacchino le une alle altre.¹⁵ La ricetta tradizionale vuole la presenza dell'uvetta, lasciata a bagno nel vino per una notte.

Utilizzo

Le fresse vengono consumate dopo essere state fritte in padella con burro, olio e un po' di vino bianco o rosso.¹⁶ In passato venivano fritte con lo strutto o il burro. Sono prodotte tradizionalmente a livello artigianale e non industriale, ed utilizzate per consumo familiare o più raramente nei ristoranti.

¹¹ Ricetta della Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

¹² Un Piemonte per tutti i gusti Supplemento al n. 49 dei Quaderni della Regione Piemonte agricoltura – L'artistica Savigliano 2005 <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/93-frisse-fresse-o-grive>

¹³ Bartolomeo Scappi, Opera, Anastatica Forni, Sala Bolognese, 1981 su originale del 1570 - Anonimo, Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766

¹⁴ Ricetta della Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

¹⁵ Un Piemonte per tutti i gusti Supplemento al n. 49 dei Quaderni della Regione Piemonte agricoltura – L'artistica Savigliano 2005 <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/93-frisse-fresse-o-grive>

¹⁶ Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003

SALAME COTTO

Caratteristiche

Il Salame cotto è registrato nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte e inserito nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

E' un salume di carne suina, a grana medio-fine, insaccato in budello di maiale. Conservanti (nitrati) in quantità ammessa dalla legge. La fetta è compatta ed omogenea, di colore rosa, con il grasso sotto forma di lardelli oppure macinato. E' lungo circa 40 cm, di diametro variabile dagli 8 ai 12 cm e di circa 3-4 kg di peso.¹⁷

Storia

Il Salame cotto viene prodotto nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni

Metodo di preparazione

Le parti scelte del suino si utilizzavano generalmente per fare il salame crudo, con i ritagli e gli scarti delle parti magre veniva fatto il salame cotto. Attualmente il prodotto viene ottenuto con tagli scelti: spalla e musetto (50% di carne scelta di maiale di spalla, 25% di musetto ed il 25% di lardo e pancetta¹⁸). La carne viene macinata più o meno finemente e si aggiunge lardo o pancetta. I lardelli possono essere tagliati a mano, in tal caso i dadini hanno una pezzatura fino a 1 cm¹⁹; oppure possono essere tritati a macchina con diametro variabile. La conciatura prevede, a seconda della zona, sia il sale sia droghe e spezie quali pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano. L'impasto viene messo in un grosso budello (Tascone o Bondeana). Tradizionalmente la cottura avveniva in acqua a fuoco lento, per evitare la rottura del budello, per il tempo di 1 ora per kg. Oggi la cottura avviene in forni in corrente di vapore fino al raggiungimento di 75 °C al cuore del prodotto. La conservazione un tempo avveniva in cella frigo nel liquido di bollitura, oggi si preferisce la conservazione sottovuoto che garantisce al prodotto una vita di almeno 30 giorni.²⁰

Utilizzo

E' consumato affettato come antipasto.

LINGUA COTTA

Caratteristiche

La lingua di bovino cotta è registrata nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte e inserita nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Si tratta di lingua di vitellone o di bovino adulto, cotta per lessatura o a vapore e pronta per il consumo. Il peso varia tra 1-1,7 kg, la lunghezza pari a 20 – 35 cm e la larghezza della fetta nella parte maggiore è di circa 7-8 cm. Presenta un caratteristico colore rosato, il profumo è quello tipico di carne cotta impreziosito dalle spezie presenti nella concia.²¹

¹⁷ Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003

¹⁸ Ricetta di Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

¹⁹ Ricetta di Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

²⁰ Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003
<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/116-salame-cotto>

²¹ Un Piemonte per tutti i gusti Supplemento al n. 49 dei Quaderni della Regione Piemonte agricoltura – L'artistica Savigliano 2005 <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/97-lingua-di-bovino-cotta>

Storia

La lingua cotta in vari modi è riportata su tutti i ricettari di cucina piemontese sia settecenteschi che ottocenteschi. La lingua cotta e servita con il bagnetto verde o il bagnetto rosso è invece un piatto più popolare, diffuso in quasi tutto il Piemonte e che compare su gran parte dei ricettari piemontesi pubblicati dall'ultimo dopoguerra ad oggi.²²

La lingua cotta viene prodotta nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni

Metodo di preparazione

La preparazione artigianale della lingua cotta prevede la toelettatura e la pulizia, viene siringata con una salina con profumi e nitrati. Poi viene massaggiata con la medesima mistura e lasciata in marinatura per una settimana, con rivoltamenti tutti i giorni. La lingua viene poi lavata in acqua corrente, messa sotto vuoto e fatta cuocere a bassa temperatura (75° c) per 12 ore.²³

Utilizzo

E' consumata affettata finemente come antipasto e viene servita con salsa verde o rossa.

SALAME DELLA ROSA

Caratteristiche

Il Salame della rosa è inserito nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Salame crudo a grana medio-grande insaccato in budello di maiale. L'impasto viene preparato con 80-75% di carne di maiale e 20-25% di lardo suino, passato con griglia larga e quindi condito con sale, pepe bianco in polvere e poco pepe bianco in grani e spezie aromatiche. Il salame è di lunghezza variabile fino anche a 70 cm, di diametro variabile dai 5 agli 8 cm e di peso variabile da 0,3 a 35 kg.²⁴ Inoltre la legatura è fatta pazientemente e rigorosamente a mano

Storia

È il vero salame tradizionale del Canavese ed era così amato da meritarsi il nome di salame buono (salam Bun). Il nome di questo salame deriva dal pregiato budello naturale utilizzato per insaccarlo, cioè il culare, chiamato anche "budello della rosa", lungo anche fino ad un metro. Questo tipo di budello, grazie al suo spessore, prevede una stagionatura più lenta, ma la sua grassezza ne migliora particolarmente il sapore.

Viene prodotto nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni.

Metodo di preparazione

Viene insaccato nel budello di maiale spesso, incordato a mano e poi posto ad asciugare in una cella ad una temperatura di 20° c ed al 65% di umidità per circa 2 giorni, poi viene portato a una temperatura di 14°. Dopo una settimana il prodotto può essere consumato ma la stagionatura può arrivare anche fino a 4 mesi acquisendo profumi e aromi.²⁵

²² <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/97-lingua-di-bovino-cotta>

²³ Ricetta di Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

²⁴ Ricetta della Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

²⁵ Ricetta della Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

Utilizzo

E' consumato affettato come antipasto.

ANTIPASTO DELL'ORTO ALLA PIEMONTESE (GIARDINIERA)

Caratteristiche

L'antipasto piemontese è registrato nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte.

Si tratta della cosiddetta giardiniera di verdure o giardiniera alla piemontese. L'antipasto piemontese di verdure è una conserva alimentare preparata generalmente in agosto e settembre dalla maggior parte delle famiglie piemontesi. In tale periodo, infatti, negli orti, sono presenti le ultime verdure della stagione calda e le prime verdure dell'autunno. Le verdure impiegate sono: cipolline, fagiolini, carote, sedano, peperoni gialli e rossi, cimette di cavolfiore. Il quantitativo di passata di pomodoro non deve essere eccessivo, tale da coprire il sapore delle verdure. Esse, secondo le abitudini famigliari, possono essere tagliate più o meno grosse.²⁶ Negli ingredienti anche Aceto di vino bianco o rosso, Olio d'oliva, Zucchero, Sale, Noce moscata ed eventualmente chiodi di garofano, cannella, alloro.

Storia

Originariamente la giardiniera si preparava (e in alcuni casi si prepara anche oggi) semplicemente lessando gli ortaggi in acqua e aceto; una successiva variante prevede l'aggiunta di conserva di pomodoro e in questo caso si parla più nello specifico di antipasto piemontese, che in alcune zone assume anche diverse denominazioni come "antipasto di verdure in salsa rossa" o "antipasto Gianduja".

L'antipasto piemontese nacque tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento dall'esigenza di conservare l'eccedenza di verdure presenti nell'orto tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno e conseguentemente poterle consumare durante la stagione fredda, povera di ortaggi. In quegli anni, infatti, il metodo Appert, scoperto più di un secolo prima, era diventato abbastanza conosciuto anche tra la gente comune. Nei decenni precedenti gli autori di ricettari di cucina avevano iniziato a parlare di conservazione a bagnomaria, ma per via dell'analfabetismo, la sua diffusione era stata molto lenta. La sua grande diffusione però è avvenuta dopo gli anni Cinquanta del Novecento.

L'antipasto piemontese trae origine dalla giardiniera di verdure, piuttosto acidula e del tutto priva di pomodoro. Fino agli inizi del Novecento i pomodori erano scarsamente coltivati in Piemonte. Con l'influenza dell'immigrazione le coltivazioni di pomodori videro un incremento esponenziale e la giardiniera si trasformò in un antipasto in cui la percentuale della solanacea aumentò sempre di più.²⁷

Inizialmente la giardiniera veniva prodotto solamente per uso familiare. Tra la fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta, molte aziende agricole e gastronomie artigianali hanno iniziato a produrlo per la vendita al pubblico, in particolare nelle Langhe e nel Monferrato, le aree piemontesi in cui si è anche sviluppato maggiormente il turismo. Attualmente viene anche prodotto da aziende artigianali a livello semi-industriale.

La "giardiniera" in origine era un contorno, realizzato dai contadini con ingredienti poveri, raccolti direttamente nell'orto, con lo scopo di conservarli a lungo e renderli disponibili tutto l'anno. Ancora oggi si mantiene questa tradizione di riporre gli ortaggi cotti in olio o aceto, con l'aggiunta di sale e zucchero, e di utilizzarli come antipasto o come accompagnamento a pietanze "nobili" come gli arrosti e il bollito misto.

²⁶ <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/714-antipasto-piemontese>

²⁷ Sandro Doglio, "Dizionario di gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995 <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/714-antipasto-piemontese>

L'antipasto alla piemontese (giardiniera) viene prodotto nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni.

Metodo di preparazione

Tutte le verdure vengono mondate e lavate, quindi tagliate in modo da conferire ai vari pezzi una dimensione abbastanza simile: a cubetti da circa 1-2 cm per lato; si separano le cimette del cavolfiore in modo che abbiano una dimensione analoga. Se non sono troppo grandi si possono lasciare intere le cipolline. In una pentola capiente si mette olio, aceto, zucchero ed eventualmente alloro, si fa scaldare e, alla comparsa delle prime bollicine, si introducono la passata di pomodoro o i pomodori precedentemente pelati. Appena questo sugo comincia a sobbollire, si inseriscono carote e sedano. Dopo 15 minuti si aggiungono i fagiolini e il cavolfiore. Si lascia cuocere per altri 10 minuti a fuoco medio con coperchio e poi si inseriscono le cipolline. Infine, dopo altri 10 minuti, si completa con i peperoni, lasciando cuocere anch'essi per lo stesso tempo. Si aggiusta di sale, si aggiunge la noce moscata e si prosegue la cottura per gli ultimi 10 minuti. Infine in famiglia si versava nei barattoli di vetro sterilizzati (*burnie*) la giardiniera ancora calda. Si lascia raffreddare, si copre la superficie con un filo d'olio, si chiudono bene i coperchi e si mettono i barattoli in una pentola capiente piena d'acqua. Si porta sul fuoco e si lascia bollire per 30 minuti in modo da ottenere un effetto "sotto vuoto". I barattoli vanno sistemati in un luogo buio e asciutto: si conservano per almeno 6 mesi, ma è bene attendere un mese prima di consumarla. Una volta aperto il barattolo va consumato entro 4 giorni.²⁸ Nella produzione professionale i vasetti non vengono riempiti d'olio, vengono chiusi con la capsula e sterilizzati nel forno a vapore.²⁹

Utilizzo

Oggi è consumato prevalentemente come antipasto, un tempo come contorno.

RASCHIETTE

Caratteristiche

Le raschie o raschiette sono inserite nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Sono forme di pane tradizionali del Canavese, di pezzatura bassa e rettangolare, lunghe fino a 15 cm e larghe 4 cm (raschie) oppure più piccole di forma quadrata irregolare (raschiette) oppure ancora rotonde di diametro 5 cm (mini raschiette).

Gli ingredienti farina 00, strutto, olio di oliva, lievito, sale e acqua.³⁰

Devono il loro nome al fatto che l'impasto viene porzionato con la raschia.

Storia

Vengono prodotte nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni.

Metodo di preparazione

Viene preparata la biga (*lvà*) ovvero un impasto di farina, acqua e lievito. Si lascia lievitare dalle 18 alle 24 ore e poi si aggiunge farina e gli altri ingredienti (strutto, olio, acqua, lievito e sale). Si impasta e si lascia lievitare ancora dalle 2 alle 3 ore. Si formano a mano dei filoni e si tagliano delle porzioni con la raschia

²⁸ <https://cucinapiemontese.blogspot.com/2012/10/giardiniera-o-antipasto-piemontese.html>

²⁹ Ricetta de L'Orto a Rivarolo

³⁰ Ricetta della panetteria e pasticceria Piccat Piero di Rivarolo Canavese

(che dà quindi il nome raschiette). Si mettono su tavole di legno coperte da un telo in cotone e si lasciano lievitare un'altra ora per poi passare in forno a 215-220° C. La cottura dura dai 15 ai 20 minuti.³¹

Utilizzo

Pane da tavola

FOCACCIA DELLA BEFANA

Caratteristiche

La *fugassa dla Befana* è registrata nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte e inserita nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino. Va detto subito che gli ingredienti e la ricetta della *fugassa* non sono uguali a quella della focaccia della Befana rivarolese che si distingue per la forma, per lo spessore e per l'assenza dei canditi.

La focaccia della Befana rivarolese è di forma ovale e colore dorato o scuro, glassata con lo zucchero e non ha i canditi nell'impasto. Oltre alla più diffusa versione alta 2-3 centimetri, compatta e friabile, esiste anche una versione più alta e soffice con spessore fino ai 5 centimetri.

Per quest'ultima gli ingredienti sono: farina 00, burro, uova intere, zucchero, vaniglia in bacca, lievito, sale, acqua. E' proibito l'uso di coloranti e conservanti.³²

Per quella sottile gli ingredienti sono invece solamente: farina 0, burro, zucchero, lievito, sale, acqua. E' proibito l'uso di coloranti e conservanti.³³

Storia

Classico dolce per le feste familiari che veniva e viene prodotto da panetterie e pasticcerie di Rivarolo Canavese in occasione dell'Epifania. Nelle focacce rivarolesi non si è mai inserita la fava o la mandorla, come in altre focacce della Befana.

La focaccia della Befana viene prodotta a Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni nella versione alta e da circa 40 anni nella versione bassa.

Metodo di preparazione

Per la versione "alta" si impastano tutti gli ingredienti e si lascia lievitare l'impasto per circa un'ora. Si fanno le forme ovali e si posizionano sulle teglie di cottura. Si fanno lievitare per circa un paio d'ore e si fanno i caratteristici tagli che riproducono le venature di una foglia. Si spennellano con il burro fuso e si cospargono di zucchero per poi passarle in forno a 200° C per circa 30 minuti.³⁴

Per la versione "bassa" si impastano tutti gli ingredienti e si lascia lievitare l'impasto. Si fanno le forme ovali e si posizionano sulle teglie di cottura. Si fa una seconda lievitazione e si fanno i caratteristici tagli che riproducono le venature di una foglia. Si spennellano con il burro fuso e si cospargono di zucchero per poi passarle in forno a 270-280° C per circa 10 minuti.³⁵

Utilizzo

Dolce

³¹ Ricetta della panetteria e pasticceria Piccat Piero di Rivarolo Canavese

³² Ricetta della panetteria e pasticceria Piccat Piero di Rivarolo Canavese

³³ Ricetta della Antica Pasticceria Pan Belmonte di Rivarolo Canavese

³⁴ Ricetta della panetteria e pasticceria Piccat Piero di Rivarolo Canavese

³⁵ Ricetta della Antica Pasticceria Pan Belmonte di Rivarolo Canavese

PAN DOUSS 'D MALGRÀ

Caratteristiche

Il *pan douss 'd Malgrà* è inserito nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.³⁶

Il *pan douss* è realizzato con farina 00, zucchero, tuorli d'uova fresche, acqua, burro, lievito naturale e sale.

Il dolce è una invenzione della Pasticceria Caon di Rivarolo Canavese negli anni '80 del Novecento che ne sviluppò 3 versioni: il pan semplice, il pan rustico (con farina integrale) e il pan ricco (con pezzi di marron glaces), ne registrò il marchio (disegnato da Alberto Scarabosio) nel quale figurava il Castello Malgrà di Rivarolo Canavese.

Oggi la ricetta è stata ceduta alla Antica Pasticceria Pan Belmonte che ha rilevato i locali siti in Rivarolo Canavese della storica pasticceria.

Storia

Al *Pan douss d' Malgrà* si è collegata una leggenda, opera della fantasia di Franco Ferrero, che racconta si trovasse traccia di questo dolce già nel Cinquecento, tempo in cui le casate rivali dei San Martino e dei Valperga si contendevano il possesso di Rivarolo. Il Castello di Malgrà era possesso dei San Martino e secondo questa leggenda il conte offriva il Pan douss durante i banchetti tenuti presso la sua corte. Il Pan Ricco deve la sua nascita alla golosità del conte che chiese ai suoi cuochi di inserire nel dolce anche le castagne che aveva fatto raccogliere nei boschi del circondario. Nel 1532 stretto dall'assedio del Duca di Savoia si dice che il Signore di San Martino riuscì a fuggire nottetempo attraverso un cunicolo segreto, travestito da mendicante, ma portandosi nella bisaccia anche alcuni pezzi del suo dolce preferito.

Il *Pan douss 'd Malgrà* viene prodotto a Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 30 anni

Metodo di preparazione

Sono previste 48 ore di lavorazione e 24 ore di lievitazione naturale, poi il prodotto viene passato in forno.

Utilizzo

Dolce

FRITTELLE DI MELE

Caratteristiche

Le frittelle di mele sono realizzate preferibilmente con Mele gialle del Piemonte della varietà *Golden delicious* con frutti di grossa pezzatura e di forma tronco-conica oblunga, di colore giallo oro, polpa di colore bianco o bianco-crema, consistente, croccante e succosa.³⁷

Le frittelle hanno una forma circolare e un colore dorato.

Vengono realizzate con fette di mela, uova intere, vanillina, zucchero, latte intero, farina, lievito, 1 scorza di limone grattugiato e 1 pizzico di sale.

³⁶ Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003

³⁷ Un Piemonte per tutti i gusti Supplemento al n. 49 dei Quaderni della Regione Piemonte agricoltura – L'artistica Savigliano 2005

Storia

Le frittelle di mele alla piemontese hanno una storia antica che affonda le radici nell'epoca dell'Antica Roma. I Romani le chiamavano *frictilia* e le preparavano utilizzando mele, farina e latte. Questo dolce si diffuse rapidamente in tutto il Mediterraneo, arrivando in Spagna e assumendo diverse varianti in ogni parte d'Italia, con abbondanti testimonianze storiche in epoca medievale (ad esempio sono citate nel *Liber de Arte coquinaria*, composto da Mastro Martino da Como, nella seconda metà del XV secolo).

Nel corso dei secoli, la ricetta delle frittelle di mele si è evoluta e adattata alle tradizioni regionali. La versione locale si distingue per la sua semplicità e bontà, diventando uno dei piatti tipici del Piemonte, tipico del Carnevale ma non solo.

Le frittelle di mele sono prodotte nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 50 anni, sia in famiglia, sia da numerosi negozi di gastronomia.

Le frittelle di mele sono proposte dalla Pro Loco di Rivarolo Canavese in numerose sagre e feste popolari (quali ad esempio il Mercatino dei *Biautagambe*, la Sagra d'autunno o altri eventi)

Metodo di preparazione

Per la pastella si mettono in una ciotola gli ingredienti, mescolando con la frusta fino ad ottenere una pastella priva di grumi ben amalgamata. Si lascia poi riposare. Nel frattempo pelare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette orizzontali. Immergere poi le fette di mele nella pastella e poi farle friggere in abbondante olio bollente finché non sono cotte, possibilmente girandole una sola volta. A fine cottura adagiare in una teglia con carta assorbente e cospargere con zucchero.³⁸

Utilizzo

La frittella di mela è un dolce popolare, utilizzato anche come merenda. Inoltre la frittella di mela compare anche nella parte dolce del fritto misto alla piemontese.

ZABAIONE

Caratteristiche

Lo zabaione è registrato nei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Piemonte.

Lo zabaione viene realizzato con rossi d'uovo, Passito di Caluso (oppure Erbaluce di Caluso DOCG) e zucchero. Possibile la realizzazione anche con Marsala, Moscato, Champagne, vini passiti, liquori profumati³⁹

Le variazioni più frequenti alla ricetta riguardano il vino usato, che può essere un vino dolce come il Passito, il Moscato, o anche secco, bianco o in certi casi anche rosso; in origine era certamente prodotto con vino liquoroso. Frequente l'utilizzo del Marsala.

Le dosi dello zabaione variano secondo le abitudini e il tipo di vino utilizzato. Se il vino impiegato è piuttosto dolce come il Moscato la dose di zucchero è di un cucchiaino per ogni tuorlo (20 g circa) mentre se si utilizza un vino rosso come il Barolo la dose di zucchero va quasi raddoppiata. Lo stesso se si usa un vino liquoroso secco come il Marsala. La dose del vino è di 20 g per tuorlo per uno zabaione piuttosto denso e di 25-30 g per uno zabaione più fluido. Per evitare di pesare il vino, tradizionalmente si utilizza il mezzo guscio dell'uovo rotto leggermente sopra la metà (ben lavato). Consistenza: crema omogenea, leggera e spugnosa.

³⁸ Ricetta della Pro Loco di Rivarolo Canavese

³⁹ Ricetta di Enrietto il latte a gelato di Rivarolo Canavese

Colore: in genere giallo uovo chiaro, ma dipende dal vino usato. Sapore: dolce, di uovo e caratteristico del vino usato.⁴⁰

Storia

Le origini della ricetta si perdono nella notte dei tempi e sono ancora incerte: sembra che una bevanda simile fosse già nota nel 1533, ma in versione fredda: alla corte di Caterina de' Medici veniva servita, infatti, una sorta di crema a base di uova, zucchero e vino. La leggenda vuole che a inventare il dolce siano stati i soldati del capitano di ventura Giovan Paolo Baglioni, giunto a Reggio Emilia nel 1471 con pochi viveri a disposizione. Baglioni inviò i suoi uomini a fare scorte di cibo, che tornarono con uova, zucchero e qualche fiasca di vino, ingredienti che vennero mescolati insieme dando vita al primo zabaione della storia. Il nome sembrerebbe derivare proprio da questo episodio: il capitano era chiamato dalle truppe "*Zuàn Bajòun*", nomignolo che venne poi storpiato in *Zambajoun*, *Zabajione* e, infine, Zabaglione o Zabaione. C'è poi chi sostiene che la crema affondi le proprie radici in terra balcanica e che si sia diffusa in Italia passando per Venezia, dove in passato si era soliti consumare la *zabaja*, bevanda dolce molto simile all'attuale zabaione. La teoria più accreditata però ritiene che sia stata inventata a Torino nel Cinquecento, in onore del francescano San Pasquale Baylón, protettore di cuochi e pasticceri, dapprima presentata con il nome di "crema di San Baylón" e poi, semplicemente, *Sambayon* (ancora oggi in dialetto piemontese la bevanda viene chiamata *sanbajon*).⁴¹

Tante circostanze contribuiscono a rafforzare la leggenda, tra cui il fatto che San Baylon sia dal 1722 il patrono dei cuochi e il 17 maggio sia venerato e festeggiato nella chiesa di S. Tommaso, a Torino, dove si trova una sua statua lignea. Nella sede dell'associazione cuochi, poi, è conservata una bandiera del 1722, che reca la dicitura: "Pia Associazione di Cuochi Privati e Famigli d'ambo i sessi sotto l'invocazione S. Pasquale Di Baylon". Ulteriore versione è quella di Giuseppe Ciocca (1867-1950), secondo il quale fu Carlo Emanuele I, duca di Savoia, a gustare e gradire assai questo "delizioso camangiare" per la prima volta, e ad eleggerlo a dignità di mangiare da nobili. Se pensiamo che il duca concesse addirittura titolo di nobiltà a due suoi cuochi e a uno scalco di cucina per i meriti acquisiti, pensiamo anche a quanto stimolante fosse per i cuochi la ricerca di nuovi "camangiari". Le sue caratteristiche hanno dato adito ad una credenza maliziosa e antica, secondo la quale sarebbe stato consigliato alle popolane, e forse anche alle dame, come infallibile corroborante adatto a ridare vigore agli stanchi mariti. Si ritiene che lo zabaione sia invenzione di qualche cuoco della corte savoiarda alla fine del 1600.⁴²

Metodo di preparazione

La ricetta tradizionale si riassume nella proporzione 1+2+2, che sta ad indicare, riferendoci ai mezzi gusci d'uovo come unità di misura, di mescolare un tuorlo con due gusci di zucchero, montare a lungo, aggiungere poi due gusci di vino marsalato (alcune ricette riportano anche l'aggiunta di acqua che però secondo noi è da evitare). Per la sua preparazione, mettere i tuorli in un pentolino in acciaio sottile con un solo manico o nel tipico polsonetto in rame; unire lo zucchero e sbattere per 2-3 minuti con una frusta, finché il composto risulterà chiaro e spumoso. Aggiungere quindi il vino prescelto a filo, sbattendo, poi appoggiare il recipiente su una pentola contenente acqua bollente, facendo in modo che l'acqua lambisca i suoi bordi per un'altezza di circa tre dita oppure riscaldare a fiamma bassa sul fuoco vivo. Continuare a sbattere finché il composto risulterà cremoso. Il composto addensa a una temperatura di 82-85 °C. Tale temperatura non va superata per evitare che i tuorli strapazzino rendendo la crema grumosa.⁴³

⁴⁰ <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/paste-e-dolci/668-zabaione>

⁴¹ <https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/zabaione-storia-curiosita-e-ricetta/>

⁴² <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/paste-e-dolci/668-zabaione>

⁴³ <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/paste-e-dolci/668-zabaione>

Lo zabaione tradizionale viene preparato alla fiamma nel tipico paiolo di rame, sbattendo gli ingredienti con la frusta sino ad ottenere una crema.⁴⁴

Utilizzo

Lo zabaione è consumato come dolce, da solo oppure abbinato a dolci secchi o gelato (nel caso di Enrietto). Lo zabaione è anche un popolare "ricostituente" consumato fuori pasto.

GELATO ALLA ZABAIONE

Caratteristiche

Si tratta di un gelato artigianale, i cui ingredienti sono: latte, zucchero, panna, tuorlo d'uovo, vino liquoroso, fibra alimentare, addensanti.⁴⁵

Si presenta come una crema compatta di colore giallo tipico del rosso d'uovo e dello zabaione.

Storia

Antenati del gelato sono riscontrabili in Cina (addirittura sin dal 2000 a.C.) e in Medio Oriente con i primi sorbetti. Per quanto riguarda il gelato in Italia, secondo alcune fonti, la nascita del gelato, nel XVI secolo, è da attribuire all'architetto fiorentino Bernardo Buontalenti, alla corte dei Caterina de' Medici. A metà del Seicento, il sorbetto era consumato a Firenze, in Spagna e a Parigi, ma soprattutto a Napoli, che si segnalava come la città dei migliori sorbettieri. Nel 1671 un piatto di "gelato" fu servito al tavolo reale di Carlo II d'Inghilterra. Un "gelato" come dessert fu servito anche in una cena di gala a Stoccolma nel 1688. Questi "gelati" erano prodotti con panna, frutti e aromi, senza uova e contenevano molti cristalli di ghiaccio. La Sicilia fu la prima regione d'Italia dove, già verso la fine del XVII secolo, si diffuse il consumo delle creme gelate come il sorbetto, che entrò a far parte dei menù estivi dell'aristocrazia palermitana. Notizie certe riguardo l'invenzione del gelato riguardano il siciliano Francesco Procopio dei Coltelli, che arrivò fino a Parigi, dove aprì nel 1686 un locale tuttora esistente, il Café Procope, in cui si serviva una grande varietà di gelati. Nel 1775 fu pubblicato a Napoli il *Trattato De' Sorbetti*, opera scientifica del professore universitario di Medicina Filippo Baldini, in cui si faceva distinzione tra sorbetti all'acqua e sorbetti al latte. Una serie di innovazioni tecniche, come la gelatiera a manovella (brevettata nel 1843 da Nancy Johnson), portarono alla diffusione più ampia del gelato e infine alla produzione industriale. In Italia a fine Ottocento il gelatiere napoletano Domenico Pepino portò a Torino la "Vera Gelateria Artigiana Napoletana" Pepino. La bottega propose in seguito un gelato noto come Pinguino, il primo gelato da passeggio con stecco, e divenne fornitrice della Casa Reale. Nel 1911 fu pubblicato il *Trattato di Gelateria*, il primo ricettario dedicato alla gelateria pubblicato in Italia, del perugino Giuseppe Enrico Grifoni. Un gelataio veneto emigrato negli USA, Italo Marchioni, nel 1904 inventò il cono gelato, un contenitore fatto di cialda con la parte aperta verso l'alto da riempire con il gelato (a palline o con una spatola). Il gelataio napoletano Spica rivestì il cono internamente con uno strato isolante di cioccolato, olio e zucchero, e lo riempì di gelato alla crema di latte ricoperto di cacao magro con granella di mandorle e nocciole. L'idea fu battezzata con il nome di Cornetto e brevettata nel 1961, per poi essere acquistata dalla multinazionale Unilever, proprietaria fra gli altri del marchio Algida.

Il gelato allo zabaione viene prodotto nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 30 anni

Metodo di preparazione

⁴⁴ Ricetta di Enrietto il latte a gelato di Rivarolo Canavese

⁴⁵ Ricetta di Marco Nicolino Buono e Sano di Rivarolo Canavese

Si procede alla miscelazione degli ingredienti tranne il vino liquoroso, si procede poi alla pastorizzazione (con passaggio a 85° C e abbattimento rapido a 4° C), viene poi inserito nel mantecatore o gelatiera e viene congelata la miscela (-6° C) avendo cura di inserire a metà mantecazione il vino liquoroso a filo.⁴⁶

Utilizzo

Gelato

PROSCIUTTO COTTO GRAN PARADISO

Caratteristiche

Ottenuto da una coscia nazionale di suino taglio Parma di 14 kg con osso. La fetta ha un colore rosato con venature di grasso.

Metodo di preparazione

La coscia viene disossata e mondata. Viene siringata al 20% con una salina contenente aromi naturali e nitrati. Rimane in marinatura per 4-5 giorni subendo dei massaggi quotidiani con la salina. Successivamente viene messo nella forma e cotto a vapore per 13 ore a bassa temperatura (75° c). Dopo la cottura la coscia viene abbattuta e portata a 0-2 ° c. A questo punto il prodotto è pronto per la vendita e l'utilizzo.

Storia

Viene prodotto nel comune di Rivarolo Canavese con gli stessi ingredienti e metodi di lavorazione da più di 15 anni.

Utilizzo

E' consumato affettato come antipasto.

SALAM CASTAGNA

Caratteristiche

Insaccato nel budello torto (38-40 mm) è lungo circa 12-15 cm. La fetta si presenta con un colore rosa-beige. Gli ingredienti sono: 40% di castagna, 10% di patata e 50% di carne di suino, sale, pepe, un goccio d'olio d'oliva e aromi naturali. Conservanti (nitrati) nella quantità ammessa dalla legge.

Metodo di preparazione

Le castagne sbucciate e le patate con la pelle vengono cotte a vapore. Le patate vengono poi pelate e il tutto viene abbattuto a 0-2 ° c. Le patate, le castagne e la carne vengono tritate finemente e poi impastate con gli aromi e successivamente insaccate nel budello. Il prodotto si può consumare anche subito o stagionare per un massimo di 15 giorni.

Storia

Il prodotto è una ricetta della Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese che partendo dal prodotto tradizionale del salampatata ha voluto fare una variante utilizzando un prodotto tipico della vallate alpine del Canavese, la castagna.

⁴⁶ Ricetta di Marco Nicolino Buono e Sano di Rivarolo Canavese

Utilizzo

E' consumato affettato come antipasto.

IL LATTE A GELATO®

Caratteristiche

Il latte a gelato viene realizzato con latte fresco piemontese, pochissimo zucchero di canna e melata di origine piemontese.⁴⁷ Il latte a gelato è un marchio registrato della gelateria Enrietto.

Storia

Il prodotto viene realizzato da più di 40 anni nei ristoranti e nella gelateria Enrietto di Prascorsano e poi dal 2018 nella gelateria Il latte a gelato a Rivarolo Canavese.

Metodo di preparazione

Il gelato viene realizzato di fronte al cliente amalgamando gli ingredienti e utilizzando un mantecatore brevettato.

Utilizzo

Il latte a gelato viene abbinato a accompagnamenti vari: zabaione, mirtilli, fragole, scaglie di cioccolato, torrone, frutta fresca, creme di frutta, marmellate, ecc.

Articolo 7 - Commercializzazione e vendita

I prodotti DECO di Rivarolo Canavese sono vendibili presso i produttori a peso o in confezioni sigillate, oppure somministrati in porzioni, nei negozi, negli spacci, in altri esercizi commerciali ovvero in manifestazioni attrezzate per la vendita e la somministrazione al pubblico.

La conservabilità dei prodotti, le modalità d'incarto e la pubblicità delle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia dettate dalle leggi vigenti e ad esse il produttore si deve adeguare; in ogni caso, quando possibile, si suggerisce la conservazione in vaschette, vassoi, contenitori in vetro o in bustine sigillate trasparenti per rendere ben visibili i prodotti.

Il Comune di Rivarolo Canavese fornirà a tutti coloro in regola con il presente disciplinare e che ne facciano richiesta secondo le modalità previste dall'art.3 del Regolamento DECO, vetrofanie per la riconoscibilità dell'esercizio commerciale da applicare sulla porta di ingresso del locale di vendita, in modo tale da essere riconoscibile dal pubblico. L'etichetta commerciale dovrà essere conforme alle vigenti norme europee.

Articolo 8 - Autocontrollo

Coloro che intendono utilizzare il marchio DECO per i prodotti definiti dal presente disciplinare e per i prodotti che saranno inseriti nel Registro dei prodotti DECO devono rispettare le norme definite dal presente Disciplinare di produzione e dal Regolamento si impegnano a seguirli nella loro interezza, ed a rispettare le norme sanitarie vigenti.

Articolo 9 - Controllo

Sono di esclusiva competenza del Comune di Rivarolo Canavese ispezioni, controlli e l'applicazione di eventuali sanzioni, a termini di legge, come previsto anche dall'articolo 6 del Regolamento.

⁴⁷ Ricetta de Il latte a gelato di Rivarolo Canavese

Il Comune di Rivarolo Canavese potrà inoltre provvedere al ritiro della concessione del marchio DECO nei casi in cui non venga rispettato il presente Disciplinare o il Regolamento dal produttore o dal commerciante concessionario, con le modalità previste dall'articolo 6 del Regolamento.

Il Disciplinare è stato elaborato da Proteus servizi e consulenze di Franco Ferrero

BIBLIOGRAFIA:

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

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

Giovanni Del Forno, I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta, Edizioni EDA, 1981

Sandro Doglio, Dizionario di gastronomia del Piemonte, Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Claudio Baldi – Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino – Hapax editore Torino 2003

Un Piemonte per tutti i gusti Supplemento al n. 49 dei Quaderni della Regione Piemonte agricoltura – L'artistica Savigliano 2005

SITOGRAFIA:

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/>

<https://www.gamberorosso.it/notizie/storie/zabaione-storia-curiosita-e-ricetta/>

Si ringraziano per la disponibilità e le informazioni relative a ingredienti e metodi di preparazione dei prodotti:

Pro Loco di Rivarolo Canavese

Pro Loco di Mastri

Macelleria Ivo Bertinetto di Rivarolo Canavese

Antica Pasticceria Pan Belmonte di Rivarolo Canavese

Panetteria e pasticceria Piccat Piero di Rivarolo Canavese

Azienda agricola L'Orto a Rivarolo

Giovanni Enrietto il latte a gelato di Rivarolo Canavese

Marco Nicolino gelateria Buono e Sano di Rivarolo Canavese