

PRODOTTI ROERO

FORMAGGI

Bra (DOP): formaggio semi-grasso di latte vaccino, può essere integrato con latte ovino e/o caprino è storicamente presente nella provincia di Cuneo e richiama il nome del Comune di Bra, ove tradizionalmente si stagionava e smerciava il formaggio prodotto originariamente negli alpeggi di montagna.

Il Bra veniva fabbricato dai pastori detti "malgari" che in autunno scendevano con le mandrie al piano per svernare ed in primavera ritornavano ai pascoli di montagna e nei periodi di permanenza in pianura diffondevano la conoscenza del prodotto e delle modalità produttive. Il Bra si presenta in due tipologie: Tenero e Duro. La stagionatura minima dovrà essere di 45 giorni per il tipo Tenero e di 180 giorni per il tipo Duro.

Consorzio tutela formaggio Bra DOP: www.consorzibraschera.it

MIELE

L'apicoltura e la produzione del miele hanno una rilevante importanza storica per quanto riguarda il Roero, che rappresenta una nicchia d'eccellenza del territorio regionale per ciò che riguarda l'apicoltura per diversi aspetti:

- la presenza di una tradizione storica consolidata;
- la cultura materiale legata all'attività apistica;
- la presenza sul territorio di un elevato numero di aziende apistiche sia di produzione che di commercializzazione;
- la presenza di manufatti storici sul territorio legati all'apicoltura;
- l'integrazione e la sinergia dell'attività apistica con il paesaggio naturale.

La biodiversità del territorio rende il Roero uno dei migliori centri non solo piemontesi, ma italiani, della produzione di miele: acacia, castagno, miele di bosco e millefiori sono solo alcuni delle tipologie di miele disponibile.

Le aziende apistiche sono aperte per visite e degustazioni, anche nei caratteristici *ciabot*: esempi di architetture rurali che spesso presentano due diverse tipologie murarie ad uso apistico, talvolta rifugio di nicchie sovrapposte atte ad ospitare ben decine e decine di famiglie d'api.

CARNI

Prosciutto cotto arrosto

A Canale nei secoli passati venivano prodotti parecchi prosciutti crudi e per la loro conservazione veniva aggiunta una grande quantità di sale per sopprimere al loro deterioramento a causa del clima

troppo umido di Canale., con conseguente eccessiva sapidità del prodotto. Intorno agli anni '40 del secolo scorso sembra che due fratelli, i Giordano, a tempo titolari della salumeria "Filipin" (Filippo in piemontese), avessero esperito il sistema di cottura arrostita delle cosce proprio per evitare problemi. Non avendo eredi, alla chiusura del loro negozio, l'arte del "prosciutto cotto arrosto" venne proseguita per generazioni dalla famiglia Faccenda. Che misero a punto una propria ricetta per questo prodotto, seguiti poi da altre macellerie della zona che continuano questa tradizione golosa, esclusivamente tipica di Canale.

Ancora oggi le cosce si massaggiano con una miscela di erbe aromatiche, si bagnano con del vino Arneis e si avvolgono in una retina di vitello prima di essere cotte nel forno a legna. Il risultato è un prosciutto dal colore rosa intenso, morbido e saporito.

Salsiccia di Bra

Il prodotto gastronomico iconico di Bra è la salsiccia di Bra. È l'unica salsiccia prodotta con carni di vitello che può fregiarsi di una Concessione Regia di Casa Savoia a firma di Re Carlo Alberto nel 1847. L'atto proibiva la produzione di salsicce bovine in tutto il territorio nazionale con l'eccezione di quella prodotta a Bra dai macellai locali. La salsiccia di Bra viene preparata con carne magra di vitello unita a pancetta di maiale (20-30%), macinate finemente assieme al condimento ed insaccata nel budello naturale. Si consuma fresca e cruda per gustarne veramente il sapore, oppure cotta in diversi modi e in abbinamento con le verdure. (www.salsicciadibra.it).

Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Il termine Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino si riferisce agli esemplari della specie Tinca nati, allevati e cresciuti negli stagni dell'Altopiano di Poirino (tra la provincia di Cuneo e di Torino), che era ed è ancora contraddistinto da un gran numero di piccole e grandi peschiere ricavate spesso nelle vicinanze di abitazioni e borgate.

Il prodotto si caratterizza rispetto alle altre tipologie di Tinca poiché non denota al gusto e all'olfatto il sapore di «fango» o «erba» e le carni sono tenere.

La presenza della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino conosciuta ed apprezzata per il suo valore alimentare ed economico è inoltre comprovata da documenti risalenti al XIII secolo che attestano come tra le tante tasse che affliggevano la popolazione rurale di Ceresole d'Alba una imponesse la consegna di quantitativi variabili di tinche.

Viene consumata tradizionalmente fritta o nella preparazione classica "carpione piemontese" marinata in una emulsione di aceto, vino bianco ed erbe aromatiche.

Consorzio di riferimento: Associazione Produttori Tinca Gobba Dorata del Pianalto 011/9050114

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Pera Madernassa P.A.T.

La pera Madernassa è una cultivar di pera dal seme del "Martin sec", originario del 1700 e diffuso per tutto il 1800 commercializzate in Europa.

Il particolare tipo di terreno franco sabbioso, tendente all'argilloso, la dislocazione territoriale (collinare) ed il clima particolarmente caldo, conferiscono a tale varietà un aspetto

particolarmente attraente ed un sapore unico. Particolarmente indicata per le cotture, è un ottimo dessert cotta nel vino.

Inoltre, la Pera Madernassa è una varietà a basso indice glicemico, senza grassi e con alto valore di potassio.

Le vecchie varietà di pesche di Canale

Le pesche hanno certamente fatto la storia agricola di Canale: si iniziarono a coltivare a inizio Novecento, quando la viticoltura venne messa in crisi dalla fillossera e da alcune tremende grandinate. Da allora, le “pesche di Canale”, con la loro buccia spessa, la polpa soda e il loro sapore caratteristico, leggermente amarognolo (derivato dal terreno calcareo del Roero) divennero un prodotto tipico piemontese. Ancora oggi vi è una piccola produzione con alcune piccole aziende che continuano a produrre le varietà Botto, San Pietro, Gialla del Porretto.

Castagne

Un altro frutto legato al Roero è la settembrina castagna della Madonna, detta anche “canalina”: particolarmente apprezzata per la sua precoce maturazione, è fra gli esemplari di castagna più antichi d'Europa.

Cultivar tipica del Roero, “prima in tutto”: nell'arrivare sui mercati grazie alla sua maturazione precoce, nell'apparire sui libri di storia (vi è menzione sui testi d'archivio della famiglia Roero di Guarene, come apprezzato piatto forte sui tavoli del '600), nell'essere varietà di fatto già coltivata dall'epoca romana – fu l'Urbe a impiantarla in queste colline – e nel suo frequente associarsi alla toponomastica del territorio.

Tante località, molti luoghi, sono associati a questo frutto e a quello che veniva già chiamato “albero del pane” per la sua importanza nei bilanci contadini: dalle Rocche di Cisterna d'Asti e Montà, sino alla sommità dell'Eremita di Pocapaglia, la tenacia del castagno è simile alle attitudini della gente che vive qui. Della castagna non si buttava via nulla, tutte le sue parti venivano utilizzate e ottimizzate nei diversi ambiti della quotidianità.

Un regalo dell'autunno, del castagno che non teme i rigori dell'inverno e sa attendere con pazienza la nuova estate: un dono della terra, di quella acida e sabbiosa delle Rocche stesse, che diventa re del bosco per generosità e imponente stazza. Da ricordare la storicità di alcuni esemplari: come la Castagna Grossa a San Grato di Monteu Roero, albero monumentale di età stimata sui 700 anni.

Fragole del Roero

La “principessa rossa”, come è anche chiamata la fragola, trova le sue radici negli Anni '20 del ventesimo secolo come alternativa buona alla viticoltura: con padri nobili come il Giuseppe Cane che fu il primo a sperimentarne la coltivazione sul tuttora esistente “Bric dei Binin”, ed aprire un'importante opportunità agricola e commerciale per l'economia roerina.

A Sommariva Perno (che possiede la De.Co.), e in tutto il Roero, le fragole occupano senza dubbio un posto di primaria importanza anche per quanto riguarda il folclore.

PASTE FRESCHE, PANETTERIA, BISCOTTI, PASTICCERIA, FARINE

Pane di Bra

Bra vanta un pane tipico, che ha la particolarità di utilizzare lievito naturale e lunghi tempi di lievitazione (15 ore). Per questi motivi è particolarmente profumato, digeribile e durevole. La farina è prodotta direttamente dai panificatori, nell'ottica della filiera corta. Con analogo procedimento, con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva, viene prodotto il grissino rustico stirato a mano

Consorzio di tutela e promozione: www.panedibra.it

DOLCI

Le douchesse di Canale

Si tratta di pasticcini al cioccolato con nocciole, mandorle e liquore, la cui ricetta segreta è custodita da inizio Novecento in una pasticceria del centro di Canale dove venne inventato e dove ancora viene prodotto in maniera artigianale.