

Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI MOROZZO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Si tratta di un pollo maschio castrato. La razza è definita come ‘nostrana’: piumaggio rosso, penne nere a livello caudale e penne del collo dorate. Le zampe e la pelle devono essere ben gialle. Mediamente i capponi di razza nostrana raggiungono il peso di 2.5 kg.

Metodiche di lavorazione

I pulcini nascono tra fine marzo e maggio; generalmente vengono alimentati nelle prime fasi con mangimi integrati o con mangimi macinati. Si passa poi alla somministrazione di granturco spaccato e, successivamente, di chicchi interi. Le tecniche di allevamento utilizzate dai produttori possono essere variabili, ma quasi tutti gli allevatori utilizzano mangimi o granelle prodotti in azienda. I polli vengono allevati all’aperto (cortili, prati, ecc...). Verso i quattro mesi di vita (agosto-settembre) i polli sono castrati, o meglio ‘capponati’. L’operazione è effettuata generalmente dalle donne e consiste in un taglio, solitamente con le forbici, in una zona ben definita in prossimità della regione anale. Segue l’estrazione dei testicoli (a mano) e la cucitura (sutura), con ago e filo, della ferita. Vengono inoltre tagliati la cresta e i bargigli. Durante l’operazione sono utilizzati disinfettante (alcool) e anche olio per ammorbidire alcune zone della pelle.

L’operazione di castrazione è fondamentale per poter ottenere un buon cappone; l’animale, infatti, non deve presentare caratteri sessuali secondari e deve avere la testa piccola, bianca, priva di colorazioni rosse o rossicce o pezzetti di cresta. Durante la fase di capponatura si verifica anche una certa mortalità.

Gli animali sono poi allevati fino al mese di dicembre quando, in occasione della fiera, vengono venduti. Alcuni allevano i capponi l’ultimo mese al chiuso in modo che si effettui un finissaggio corretto e cioè in modo che i capponi diventino più facilmente grassi e con colorazione gialla. A tal fine sono spesso utilizzati pastoni di granella sovente amalgamati con latte.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Morozzo (CN) come centro fieristico e zone circostanti.

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

Nessuna attrezzatura in specifico se non quelle presenti in un macello di avicoli.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Comuni macelli per avicoli.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La fiera del *cappone di Morozzo* si tiene da più di 50 anni a dicembre, il lunedì prima di Natale.

Le testimonianze sul metodo di allevamento e di produzione sono per lo più orali e le metodiche sono state sempre tramandate di padre in figlio.

Per quanto riguarda invece la vendita di capponi da consumo, basta vedere le gabelle sui prodotti venduti nei grandi mercati del Piemonte per avere riscontro di quanto fossero diffusi e pregiati già nei secoli passati. Ne è un esempio la lettera della Camera Ducale del 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti

commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato, 14: 2°) ove vengono citati “caponi vecchi” e “caponi novelli”. Su tutti i ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette con il cappone.

Anche analizzando i menu di fine Ottocento e dei primi decenni del Novecento si evince che spesso il cappone compariva in occasione dei grandi pranzi, soprattutto nel periodo autunnale. A tal proposito è interessante il libro di Domenico Musci, *100 anni di Menu . . .* Grafica Santhiense, Santhià , 2006

Bibliografia:

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

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

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