Categoria A

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: RATAFIA'

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Il *Ratafià* è un liquore a base di ciliegie nere, di moderata gradazione alcoolica (alc. 26% Vol.).
La produzione avviene miscelando il succo di ciliegie in soluzione idroalcoolica, zucchero e aromi.
Non ci sono problemi legati alla conservazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Attualmente la produzione è limitata alla provincia di Biella.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La produzione avviene in contenitori di acciaio inox. Il prodotto confezionato in bottiglie viene messo in commercio seguendo le disposizioni di leggi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

La produzione e l'imbottigliamento si svolgono in appositi locali rispondenti alle normative in materia di igiene.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La tradizione ultra centenaria del prodotto è attestata da documenti storici di vario genere nonché dalle varie onorificenze ottenute dal *Ratafià* tra cui quella del 1891 del 1914.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca, Torino, 1766
Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790
AA.VV., *Tradizioni Italiane*, Torino, 1848
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967
Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco),* De Alessi editore, Biella, 1989
Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del piemonte,* Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1990