Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI MONASTEROLO DI SAVIGLIANO

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

Caratteristiche

É un pollo maschio castrato. La razza non è ben definita perché sul posto se ne possono trovare varie. (La "nostrana", la "Livornese", la "Bionda", la "Bianca" ecc..).

Metodiche di lavorazione

Quando i pollastrini hanno raggiunto i tre mesi di vita, e i testicoli sono scesi nella loro posizione definitiva, nel periodo estivo, cioè Luglio e agosto, vengono privati della cresta, dei bargigli e poi segue l'estrazione dei testicoli, il tutto fatto manualmente. Questo intervento può avvenire con due metodiche differenti:Il primo consiste in un taglio realizzato con un "Vernantin" (coltello a serramanico molto affilato" o un paio di forbici nella parte posteriore del pollo sotto la zona anale in senso orizzontale, poi con le mani (in genere femminili perché più piccole) vengono estratti i testicoli chiamati anche "ovetti" in quanto simili agli ovetti delle galline che non hanno ancora costruito il guscio calcareo attorno. Successivamente viene ricucito il tutto. Durante l'intervento può essere utilizzato del comunissimo alcool e strutto o olio d'oliva per ammorbidire e ingrassare la cucitura. Il secondo è un'intervento meno arcaico effettuato su animali di 60-80 giorni e quindi operando su testicoli non ancora completamente discesi, con tale metodo la mortalità è più contenuta. Questo consiste nell'allungare il pollo sollevando l'ala destra, incidendo sotto l'ala con un bisturi e formando un taglio in senso orizzontale tra l'ala ed il petto.
Successivamente con l'ausilio di pinzette si estraggono i testicoli. La ferita non necessita di cuciture, non si ha perdita di sangue, ed il tutto viene disinfettato con alcool. Particolare che veniva effettuato storicamente era il taglio della cresta, al cui posto veniva poi cucita una piuma.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Monasterolo di Savigliano e zone limitrofi (CN).

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

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 Santhiatese, 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 confettureria*, Tip. Favale, Torino, 1854