Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI

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 una produzione tradizionale molto diffusa nelle campagne del Piemonte, in particolare a San Damiano d'Asti si è sempre tenuta una fiera intorno alla metà di dicembre in cui gli agricoltori presentavano i loro capponi.
Per la preparazione dei capponi a San Damiano si utilizzano razze locali ed in particolare la bionda piemontese che pare nella zona abbia una specificità tipica e prenda il nome di Rossa di Villanova.

Metodiche di lavorazione

Le metodiche di allevamento del cappone e di capponatura sono generalmente comuni in tutte le zone; i pulcini quando hanno raggiunto il peso di circa 1–1,5 kg vengono capponati, vengono perciò privati dei testicoli con una operazione effettuata a mano generalmente dalle donne. La capponatura comprende anche il taglio della cresta e dei bargigli (vengono quindi eliminati anche i caratteri sessuali secondari). I capponi vengono poi allevati generalmente liberi all'aperto, nei cortili o nelle zone limitrofe all'azienda agricola; vengono alimentati con prodotti aziendali, per la maggioranza mais anche intero. Il giorno della fiera (intorno alla metà di dicembre) i capponi vengono portati in esposizione e vengono venduti, capita spesso però che molti capponi vengono venduti direttamente in cascina. Un buon cappone deve essere chiaro, senza cresta, con testa piccola; il peso dei capponi di San Damiano oscilla dai 2.5 ai 3 talvolta 3.5 kg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

San Damiano D'Asti frazioni di San Damiano 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 San Damiano* si tiene da tempi remoti.
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