Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI VESIME

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

Caratteristiche

Galletti capponati a mano ed allevati in modo tradizionale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Vesime (AT).

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 Vesime* si tiene da più di 50 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

Bibliografiai:
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