Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRETTO DELLA VAL VIGEZZO

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 animali appartenenti a razze diverse, con prevalenza di razza camosciata ma allevati in Val Vigezzo attenendosi ad un regolamento emesso dalla omonima comunità montana. Il capretto deve essere nato e macellato in Val Vigezzo e deve essere alimentato solo con latte di capra; il suo peso di vendita oscilla tra i 9 ed i 13 kg, attenendosi a queste regole l'allevatore potrà ottenere la concessione del marchio di tipicità della Val Vigezzo per i capretti prodotti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio della Val Vigezzo.

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

Il patrimonio ovicaprino è presente nella valle da sempre.

Bibliografia:

Bologna Paolo, Mazzi Benito, Zoppis Francesco *Piccole storie Ossolane,* Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

AA.VV. *La capra campa,* Comunità Montana Valle Vigezzo, Santa Maria Maggiore, 2000

Bergamaschi Cirillo*, La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo,* Alberti, Verbania, 1997

Copiatti Fabio*, I sentieri del Gusto,* Parco Nazionale della Val Grande, 2003