Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: RANE DELLE RISAIE PIEMONTESI

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

Caratteristiche

La coltura del riso nelle terre vercellesi ha portato alla creazione di un ecosistema che ha favorito la proliferazione di rane che venivano poi catturate per il consumo.
Esistevano anche figure di pescatori che erano specializzati nella pesca di tali animali e che vendevano il prodotto sui mercati locali, buona parte del prodotto era invece autoconsumato dalle famiglie degli agricoltori.

Metodiche di lavorazione

Nessuna metodica di allevamento, solo metodi per la cattura o la raccolta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo e di Torino.

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

Testimonianze orali e libri di cucina che ne descrivono le metodologie di preparazione.
L'utilizzo di rane nella cucina Vercellese e Novarese risale all'impianto della coltura del riso in Piemonte. Venivano già commercializzate sul mercato di Torino nel 1627 visto che sono citate sulla *Lettera della Camera Ducale* di Torino che contempla le tasse sui prodotti ivi commercializzati (Archivio di Stato 14: 2°)

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi,* Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane,* Solares, Milano, 1967
Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971
Renzo Marinone, *Cucina raccontata,* Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988
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, 1995