Categoria H

1) CATEGORIA: PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

2) NOME DEL PRODOTTO: LAMPRE' (LAMPREDA)

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

Caratteristiche

Il *Lamprè* (*Lampreda*) appartiene alla classe dei Ciclostomi e deve il suo nome all'abitudine di leccare (lambire) in continuazione le pietre dei fiumi dove vive. L'importanza alimentare ed economica di questi animali è modesta ed attualmente limitata a zone ben precise d'Italia, con il che viene meno una delle più forti motivazioni per una loro migliore conoscenza. Antichi testi ci confermano però che la diffusione di questi animali era un tempo pressoché uniforme nella penisola. Nel caso dei ciclostomi che risalgono i corsi d'acqua va tenuto presente che anch'essi vanno pagando un pesante scotto all'alterazione degli ambienti fluviali, cosicché sempre meno frequente ne diviene il reperimento. Se molto piccole le lamprede si possono quindi friggere semplicemente in padella con altri pesciolini. Quelle più grosse si possono cucinare in umido o arrostire in tranci sulla griglia. Un tempo erano una golosa ed apprezzata presenza all'interno del fritto misto alla piemontese, ma al giorno d'oggi per la loro scarsa presenza si possono trovare assai di rado. Grande consumo alimentare ne veniva fatto in Piemonte nelle zone caratterizzate da piccoli ma costanti corsi d'acqua (bialere) tipici del carmagnolese e del basso pinerolese.

Metodiche di lavorazione

4) ZONA DI PRODUZIONE

Un tempo le *Lamprede* erano diffuse un po' dappertutto: famose quelle della pianura del Po tra Vigone e Carignano e anche quelle di Chivasso. Ma il "paese delle *Lamprede*" è oggi soprattutto Cercenasco, piccolo centro nella pianura torinese, tra Airasca e Vigone.

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

Pisanelli B., *Trattato de' cibi, et del bere*, Marc'Antonio Bellone, Carmagnola, 1589
Viriglio A., *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Viglongo, Torino, 1971
Doglio Sandro, *Il dizionario di gastronomia del Piemonte*, Daumerie, 1997.