

Categoria H

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE

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

Caratteristiche

Sono preparazioni ittiche ormai poco in voga ma molto importanti in passato.

Era consolidata la tradizione di conservare in carpione i prodotti della pesca tipo tinche, anguille e trote.

Questi prodotti stanno diventando sempre meno importanti in quanto i consumatori attuali non amano il sapore agre di queste preparazioni che già in passato erano però apprezzate quasi esclusivamente dalla popolazione piemontese e ligure.

Il carpione si chiama infatti anche “brusc” per via della forte connotazione acetata del sapore.

Metodiche di lavorazione

Il *carpione* tradizionale piemontese era composto da metà parte di acqua e metà di aceto, salvia e aglio, a seconda delle ricette e dei gusti e dei luoghi spesso si aggiungevano sale spezie e zucchero ed altri ingredienti.

I pesci venivano fritti in olio ben caldo, dopo la frittura venivano leggermente raffreddati e poi venivano posti in contenitori e che venivano riempiti con il *carpione* e poi chiusi.

L'acidità del carpione permetteva sia la conservazione del prodotto, sia l'insaporimento tipico del “brusc” che tanto era apprezzato dai piemontesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte.

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

Normali attrezzature di gastronomia.

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

Tradizione orale e libri di cucina del 1800.