Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: AJUCCHE

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

Le *Ajucche* (denominate anche "*Agiuche*" o "*Aioche*") sono piante erbacee spontanee perenni della specie *Phyteuma spicatum* L.*, Phyteuma betonicifolium* Vill.) appartenenti alla famiglia delle Campanulacee diffuse nei pascoli e negli alpeggi alpini tra 600 e 2.000 metri di altitudine.
Le foglie, cuoriforme o lanceolate, hanno margine seghettato e si inseriscono su un fusto lungo da 10 a 60 cm; esse presentano frequentemente una caratteristica macchia scura intorno alla nervatura centrale. I fiori sono riuniti in una spiga ovoidale, di colore azzurro violaceo.
Le *Ajucche* sono ben conosciute nel Canavese ed in buona parte della Valle d'Aosta. Sono piante perenni e rustiche, prosperano bene in qualsiasi terreno da orto, di solito moderatamente fertile, ma sembrano preferire i terreni formati da calcinacci misti a torba e terriccio di foglie.
Le *Ajucche* vengono raccolte nel periodo primaverile tra aprile e maggio prima della fioritura. Si consumano tritate nella minestra, cucinate come gli spinaci, in frittata ed in insalata. Possono essere utilizzate anche le radici che, lessate, vengono in genere condite in insalata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Ajucche* sono piante tipiche della flora spontanea delle valli dell'Alto Eporediese in particolare dei comuni di Andrate, Carema, Chiaverano, Nomaglio, Quassolo, Quincinetto, Settimo Vittone e Tavagnasco, nonché della Val Chiusella.

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

Non vengono segnalati materiali ed attrezzature specifiche per la coltura, praticamente inesistente, delle *Ajucche*. Il prodotto utilizzato nella preparazione di piatti tipici deriva dal raccolto di piante spontanee presenti nei pascoli alpini.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Attualmente, non esistono locali di confezionamento e di conservazione in quanto la produzione è praticamente inesistente.

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

Le origini e l'utilizzo del prodotto in oggetto si perdono nel tempo. Già Plinio riferiva l'abitudine dell'antico popolo dei Salassi di utilizzare le *Ajucche* (chiamate *Salinpuja*) per le loro proprietà corroboranti.
Giacomo Castelvetro, nel suo "*Breve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i fiori che crudi o cotti in Italia si mangiano*" (Londra, 1614) le cita definendole "*certe radicine, lunghette e sghiaccide molto; e non pure le radici sole, ma le foglie sono ancor buone*".
Un piatto tipico del Canavese nord occidentale è la zuppa ("*Supa d'Auiche*"), che viene cucinata in primavera e proposta nei menu di molti ristoranti della zona.

Bibliografia:
Abradi C., *El nostr Mangé*, a cura della Comunità Montana Dora Baltea Cavanavesa.

Forlino A., Cena F., Giachetto L., *Guida alla Dora Baltea Canavesana,* Comunità Montana Dora Baltea canavesana, 1992
Pennato L., *Ajucche: in Canadese la regina delle erbe. Cucina, tradizioni e luoghi del Piemonte,* in "Con Noi", Michelangelo carta Editore, marzo 1999, n° 0