Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: RAPA DI CAPRAUNA

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

La *Rapa di Caprauna* appartiene alla famiglia delle Crucifere. Gli ambienti freschi che caratterizzano le aree montane dell'alta Val Tanaro ben si adattano alla produzione di questo ortaggio tipicamente autunnale.

Le *Rapa di Caprauna* presentano una grossa radice a forma rotondo appiattita di colore bianco-giallognolo; la pasta interna è bianco-gialla, di sapore dolce. La dolcezza della polpa aumenta in presenza di una maggior colorazione gialla dell'interno della rapa. Nella parte distale della rapa si sviluppa una piccola e profonda radice fittonante, che assicura alla pianta l'approvvigionamento idrico e nutrizionale durante l'intero ciclo colturale.

La semina della rapa locale si effettua direttamente in campo, a spaglio, tra luglio e agosto, utilizzando una quantità di seme di circa 300-500 g/1.000 mq; ancora oggi la semina viene effettuata a spaglio sui terrazzamenti retti da muretti a secco in successione ad un cereale vernino o a patata seguita poi da un leggero interramento con un rastrello.

La *Rapa di Caprauna* resiste molto bene alle basse temperature; la raccolta in campo avviene nel tardo autunno prima che il gelo blocchi le operazioni colturali in campo. Temperature ottimali di crescita si attestano tra 15 e 20 °C. La rapa evidenzia elevate esigenze idriche durante l'intera fase colturale; negli appezzamenti destinati alla produzione di *Rapa di Caprauna* non vengono effettuati interventi di diserbo chimico. Eventuali infestanti sono controllate con scerbature meccaniche o manuali.

La produzione di questo caratteristico ortaggio, avviene su appezzamenti in zone montane a quote comprese tra 800 e 1.500 metri; suoli tendenzialmente ricchi di calcio favoriscono una miglior qualità della rapa.

La raccolta delle rape locali si effettua scalarmente tra ottobre e novembre.

Le aziende provvedono direttamente alla moltiplicazione della semente da utilizzare per i nuovi impianti; le rape che presentano caratteristiche fenotipiche ottimali (dimensione, forma, colore, etc.) vengono selezionate in fase di cavatura e successivamente ripiantate in campi isolati a fine autunno. A partire dalla primavera successiva, le piante emettono scapi fiorali e nuova semente. Nella selezione per l'ottenimento del seme si privilegiano le radici di colore giallo che evidenziano caratteristiche qualitative superiori con maggior concentrazione di zuccheri all'interno.

Le *Rape di Caprauna* locali sono utilizzate nella cucina tradizionale per la preparazione di innumerevoli ricette: gratinate al forno, da contorno alla carne, con la salsiccia oppure servita con la *"bagna caoda"*. Grazie alle elevate caratteristiche qualitative della *Rapa di Caprauna* il prodotto può essere consumato crudo in pinzimonio oppure cotto nelle minestre e nei risotti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Caprauna e Alto in Alta Val Tanaro (CN).

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

La *Rapa di Caprauna* viene estirpata in campo quando ha raggiunto il corretto grado di sviluppo.

Le radici vengono conservate in azienda e, in funzione delle richieste del mercato, si procede alla selezione e al successivo confezionamento delle radici.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La Rapa di Caprauna è oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
La conservazione delle radici avviene all'interno di locali aziendali freschi e ventilati; la selezione e il confezionamento sono manuali.

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 produzioni di rape nell'areale di Alto e Caprauna erano particolarmente importanti; le radici conservate per il periodo invernale erano utilizzate quale alimento per il consumo diretto all'interno delle famiglie mentre gli scarti venivano destinati all'alimentazione del bestiame.
Nel 1537 lo scrittore Giustiniani cita testualmente "*Caprauna celebrata per la bontà delle rape che ivi nascono*".
Dal 2003 si svolge, nella seconda domenica di ottobre, la Festa della rapa di Caprauna. È sorto il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dei prodotti tipici Alta Val Tanaro", promosso dalla locale Comunità Montana per promuovere un paniere composito di prodotti tipici del territorio