Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: RAVIOLES DELLA VAL VARAITA

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

Caratteristiche

La Valle Varaita è una valle del cuneese, nella quale le tradizioni occitane non si sono perse e la cucina conserva una identità locale molto marcata.
Tra le varie delizie gastronomiche locali, certamente degne di nota sono le *ravioles della Val Varaita*, sorta di gnocchi di patate impastati con formaggio locale, uova e farina, e dalla caratteristica forma di piccoli fusi. Si possono anche nelle altre vallate occitane cuneesi, la valle Maira e la Valle Po, dove assumono nomi diversi a seconda della località.
Sono tradizionalmente conditi con burro abbrustolito e a volte con un cucchiaio di panna; non manca mai abbondante pepe.
Sono un piatto povero e nutriente, in genere realizzato, farina a parte, con materie prime esclusivamente locali, soprattutto i formaggi e le patate.
Il formaggio con cui si impastano le patate lessate è tradizionalmente il "tomino di Melle", lasciato seccare e poi grattugiato, ma che si può unire all'impasto anche fresco.
Il nome, che solo casualmente ricorda i più conosciuti "ravioli", deriva dal gesto che si compie per dar loro la forma di fuso, che consiste nel "raviolare", ovvero arrotolare con il palmo della mano, sull'asse di legno, un piccolo pezzo di pasta.

Consistenza: gnocchi oblunghi, teneri e soffici.
Odore: dopo cottura di formaggio e burro.
Colore: pasta bianco avorio.
Sapore: caratteristico, forte di patate e formaggio.
Dimensioni: a seconda del paese di produzione, piccoli fusi di circa 3-5 cm di lunghezza e 1 cm di diametro al centro, assottigliato alle estremità.

Metodiche di lavorazione

Ingredienti: 1 kg di patate, 300 g di farina 00 (dose indicativa), 200 g di tomino di Melle, un uovo, due pizzichi di sale, a piacere una grattata di noce moscata.
Lessare le patate con buccia in acqua poco salata, scolarle e pelarle. Passarle al passapatate alternando pezzi di formaggio. Quando il composto è tiepido aggiungete la farina, l'uovo, il sale e la noce moscata. Impastare bene e eventualmente aggiustare di farina per raggiungere la consistenza soda della pasta degli gnocchi.
Dalla pasta preparare le *ravioles della Val Varaita*: come per gli gnocchi normali, si suddivide la pasta pezzi di circa 200 g da manipolare con le dita fino a formare dei lunghi cordoncini di circa 1 cm di diametro. Si staccano poi pezzetti di pasta dai suddetti cordoncini e per dare la forma a fuso, si rotolano gli gnocchetti con il palmo della mano sul piano di lavoro ben infarinato. Si cuociono pochi per volta e sono cotti quando vengono a galla. Più sono piccoli e migliore sarà la cottura. Se sono molto grandi la parte esterna dopo la cottura risulterà un po'viscida e collosa.
Si scolano le *ravioles della Val Varaita* e si dispongono in una pirofila. Sul tutto si versa il burro abbrustolito, e eventualmente profumato di salvia. Tradizionalmente si aggiungeva un po' di crema di latte affiorata dal bidone della raccolta della mungitura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *ravioles della Val Varaita* sono un piatto tipico della Valle Varaita, in provincia di Cuneo, e con nomi

diversi si trovano in tutte le vallate cuneesi.

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

Tradizionalmente si usano i formaggi locali, soprattutto il "Tomino del Melle", fresco o lasciato seccare in modo da poterlo grattugiare.
Il tomino grattugiato si può usare sia nell'impasto che come formaggio da condimento sul piatto di portata.
Le patate sono quelle di produzione locale, così come il burro.
Il condimento può essere variato a piacere, dovrebbe essere abbrustolito fino a formare un leggero deposito bruno.
La panna di condimento non è presente come tributo alla cucina moderna, che ne fa uso ormai eccessivo, ma deriva dalla tradizione di avere in casa il latte munto nella stalla di famiglia, da cui si prendeva un cucchiaio della crema di affioramento.
Le attrezzature per la produzione sono quindi le normali attrezzature da cucina.
Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale laboratorio di gastronomia o la cucina dei ristoranti, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente è la cucina di casa.
Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto.
Le *ravioles della Val Varaita* si possono conservare in vaschette di plastica per alcuni giorni, e il prodotto dei pastifici più organizzati si conserva anche per un paio di settimane, per via dei più alti standard igienici produttivi che si possono garantire rispetto alle cucine casalinghe. In alcuni casi le *ravioles della Val Varaita* sono confezionate in vaschette di polietilene e chiuse in atmosfera modificata, che ne permette una conservazione maggiore. In ogni caso è assolutamente necessario conservarle refrigerate.
Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Solo occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento prima della cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

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 *ravioles della Val Varaita* e gli gnocchi a base di formaggio delle vallate cuneesi hanno origini lontane nel tempo e costituiscono la principale attrattiva culinaria della Valle Varaita.
Le testimonianze orali raccolte dai vari enti di tutela e le organizzazioni culturali che operano sul territorio occitano sono raccolte su opuscoli e ricettari locali da molti anni.
Le origini di questo piatto si perdono letteralmente nel tempo.
Dal 2012 è stata organizzata una "Sagra delle Ravioles", che si tiene in giugno nel comune di Verzuolo, vicino a Saluzzo (CN).

Bibliografia:
E. Schena - A. Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994
AAVV, *Brize De'n Bot*, Istituto Comprensivo di Venasca, Ed. Graph Art, Manta, 2009