Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: ANTIPASTO PIEMONTESE

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

L'*antipasto piemontese* di verdure è una conserva alimentare preparata tra il finire dell'estate e l'inizio dell'autunno dalla maggior parte delle famiglie piemontesi. In tale periodo, infatti, negli orti, sono presenti le ultime verdure della stagione calda e le prime verdure dell'autunno. L'antipasto nacque dall'esigenza di poter conservare l'eccedenza di verdure per poterle consumare durante la stagione fredda, povera di ortaggi. L'*antipasto piemontese* trae origine dalla giardiniera di verdure, piuttosto acidula e del tutto priva di pomodoro. Fino agli inizi del Novecento, nelle famiglie piemontesi i pomodori non erano molto coltivati. Con l'influenza dell'immigrazione le coltivazioni di pomodori videro un incremento esponenziale e la giardiniera si trasformò in un antipasto in cui la percentuale della solanacea aumentò sempre di più. Per prepararne 8-10 vasetti da 4 dl occorrono indicativamente 4 kg di pomodori da sugo e circa 300 g per ciascuna delle seguenti verdure (peso pulite): cipolline, fagiolini cornetti o piattoni gialli, carote, sedano, peperoni gialli e rossi, cimette di cavolfiore. Le verdure, tagliate a pezzetti, vanno aggiunte ai pomodori precedentemente spellati, privati dei semi e fatti cuocere fino a ottenere una salsa semidensa; generalmente esse si uniscono a distanza di circa 3-5 minuti le une dalle altre, in base ai tempi di cottura di ognuna. Il tutto viene condito con olio e pochissimo aceto e aromatizzato con basilico e prezzemolo, chiodi di garofano ed eventualmente con cannella e noce moscata. L'antipasto va poi raffreddato rapidamente, posto nei vasetti a chiusura ermetica e sterilizzato. Si può consumare dopo un mese come antipasto aggiungendovi eventualmente un poco di tonno sott'olio o spicchi di uova sode o cubetti di bollito avanzato o in accompagnamento ai bolliti misti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il Piemonte in particolare nelle aree collinari e di pianura delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.

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

Si prepara in locali idonei, tavoli di lavorazione, passapomodoro, tagliaverdure, pentoloni per cottura di tipologia e dimensioni adeguate secondo i quantitativi preparati (es: brasiere, pentoloni elettrici, a gas o a vapore professionali), abbattitore di temperatura e autoclave o altre attrezzature idonee alla sterilizzazione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali adibiti alla preparazione dell'antipasto piemontese devono essere strutturati secondo la vigente normativa sanitaria e ogni volta gli utensili e macchinari utilizzati devono essere perfettamente lavati e sanificati. L'antipasto sterilizzato va poi conservato in luogo fresco e al riparo da una luce eccessiva e dal sole.

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

L'*antipasto piemontese* nacque tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento dall'esigenza di conservare l'eccedenza di verdure presenti nell'orto tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. In quegli anni, infatti, il metodo Appert, scoperto più di un secolo prima, era diventato abbastanza conosciuto anche tra la gente comune. Nei decenni precedenti gli autori di ricettari di cucina avevano iniziato a parlare di conservazione a bagnomaria, ma per via dell'analfabetismo, la sua diffusione era stata molto lenta. La sua grande diffusione però è avvenuta dopo gli anni Cinquanta del secolo scorso. Inizialmente veniva prodotto solamente per uso famigliare. Tra la fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta, molte aziende agricole e gastronomie artigianali hanno iniziato a produrlo per la vendita al pubblico, in particolare nelle Langhe e nel Monferrato, le aree piemontesi in cui si è anche sviluppato maggiormente il turismo. Attualmente viene anche prodotto da aziende artigianali a livello semi-industriale.

Bibliografia:

Sandro Doglio, "Dizionario di gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

Giovanni Goria, La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, Muzzio, 1990.