

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPPONE DI RACCONIGI

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

Caratteristiche

Si tratta dell'individuo maschio castrato appartenente alla specie *Gullus sinae* (pollo) delle razze Bionda Piemontese e Bianca di Saluzzo.

L'animale adulto, avente almeno 200 giorni di vita, si presenta con un piumaggio lucente, la testa piccola, il petto poco sviluppato, le zampe di colore giallo intenso, sottili e "vissute", e la pelle giallo paglierino; il peso può variare dai 2,5 ai 4 chilogrammi.

La carne del Cappone di Racconigi, chiara e tenera, tiene molto bene la cottura, a seguito della quale assume colorazione quasi bianca; la pelle è piuttosto grassa e spessa. Proprio il grasso gli conferisce un sapore delicato, non troppo intenso, e un profumo "morbido".

Metodiche di lavorazione

Il pulcino destinato a divenire Cappone di Racconigi è solitamente quello delle schiuse di marzo e aprile.

I giovani animali, fino all'età di 25-30 giorni, vengono mantenuti a terra in un recinto o, in alternativa, in gabbie con pavimento a maglie strette ricoperto da materiale isolante, ad una temperatura di circa 32° C; secondo la pratica tradizionale (da alcuni allevatori seguita ancora oggi) per i primi due giorni viene somministrata loro preferibilmente acqua e zucchero, mentre in seguito, a settimane alterne, si somministra acqua con piccole aggiunte di aceto. Trascorso questo iniziale periodo di 25-30 giorni la temperatura viene fatta scendere gradualmente fino ad arrivare alla normale temperatura ambientale.

Al raggiungimento, all'incirca, del primo mese di età, gli animali vengono quindi liberati nei pollai, curandone la pulizia. L'allevamento viene condotto a terra, assicurando una superficie di almeno 0,5 mq a capo durante il pascolo e 0,5 mq nel ricovero notturno; il pascolo è caratterizzato dalla disponibilità di acqua e ombra, per garantire condizioni di benessere degli animali.

L'alimentazione è costituita prevalentemente da granaglie (di granoturco, frumento, avena, soia, sorgo e simili, di norma tritate in modo grossolano), oltre ad erbe e cicoria di campo.

All'età di 35-50 giorni, quando gli animali hanno raggiunto almeno i 400/500 grammi di peso, essi vengono sottoposti alla castrazione (capponatura) chirurgica nel rispetto di quanto previsto dalla normativa sul benessere animale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'allevamento del Cappone di Racconigi avviene ancora oggi nei Comuni in provincia di Cuneo in cui si è sviluppato storicamente: oltre che nel Comune di Racconigi, che rappresenta il principale centro di commercializzazione, esso avviene anche nei vicini Comuni di Cavallermaggiore, Cavallerleone, Caramagna Piemonte, Monasterolo di Savigliano, Marene, Polonghera, Sommariva del Bosco, Murello, Savigliano, Ruffia, Fossano e altri.

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

Nessuna attrezzatura specifica se non quelle presenti in un normale macello per avicoli.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Comuni macelli per avicoli.

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

Storicamente, nelle campagne racconigesi e del saviglianese, nei mesi di novembre e dicembre i contadini erano tenuti a pagare gli affitti dei terreni, ma anche a conferire ai proprietari una parte del raccolto o, in alternativa, un numero concordato di animali, tra i quali figurava anche il cappone.

Proprio questi animali, fin dal 1800, venivano portati alla Fiera di Santa Lucia, in Racconigi, per essere venduti e finire poi sulle mense dei nobili come prelibato cibo delle festività natalizie; i primi riferimenti a questa fiera sono testimoniati da alcuni Regi Decreti di Casa Savoia.

La Fiera di Santa Lucia, sempre più strettamente legata all'esposizione e alla vendita dei Capponi di Racconigi (tanto da essere spesso indicata anche come Fiera del Cappone) si è mantenuta viva nel tempo, interrompendosi solo nel periodo bellico, per riprendere poi negli anni '80 del XX secolo e, in modo ancor più vigoroso, nei primi anni duemila quando, all'attività fieristica, si sono affiancate altre iniziative di tipo promozionale e di valorizzazione (come, ad esempio, la premiazione degli allevatori, la realizzazione di eventi a tema e, ancora, di attività turistico culturali legate all'evento organizzate dal Comune) che continuano ancor oggi.

Per quanto riguarda gli aspetti culinari, su numerosi ricettari di cucina piemontese settecenteschi e ottocenteschi troviamo ricette in cui figura il cappone; anche analizzando i menù di fine Ottocento e dei primi decenni del Novecento si evince che spesso il cappone compariva in occasione dei grandi pranzi, soprattutto nel periodo autunnale e natalizio.

Bibliografia:

Francesco Chapusot – *La cucina sana, economica ed elegante* – Tipografia Favale, Torino, 1846.

Giovanni Vialardi – *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* – Tipografia Favale, Torino, 1854.

Sandro Doglio – *Dizionario di Gastronomia del Piemonte* – Daumerie, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995.

Domenico Musci – *100 anni di Menu* – Grafica Santhiense, Santhià, 2006.