

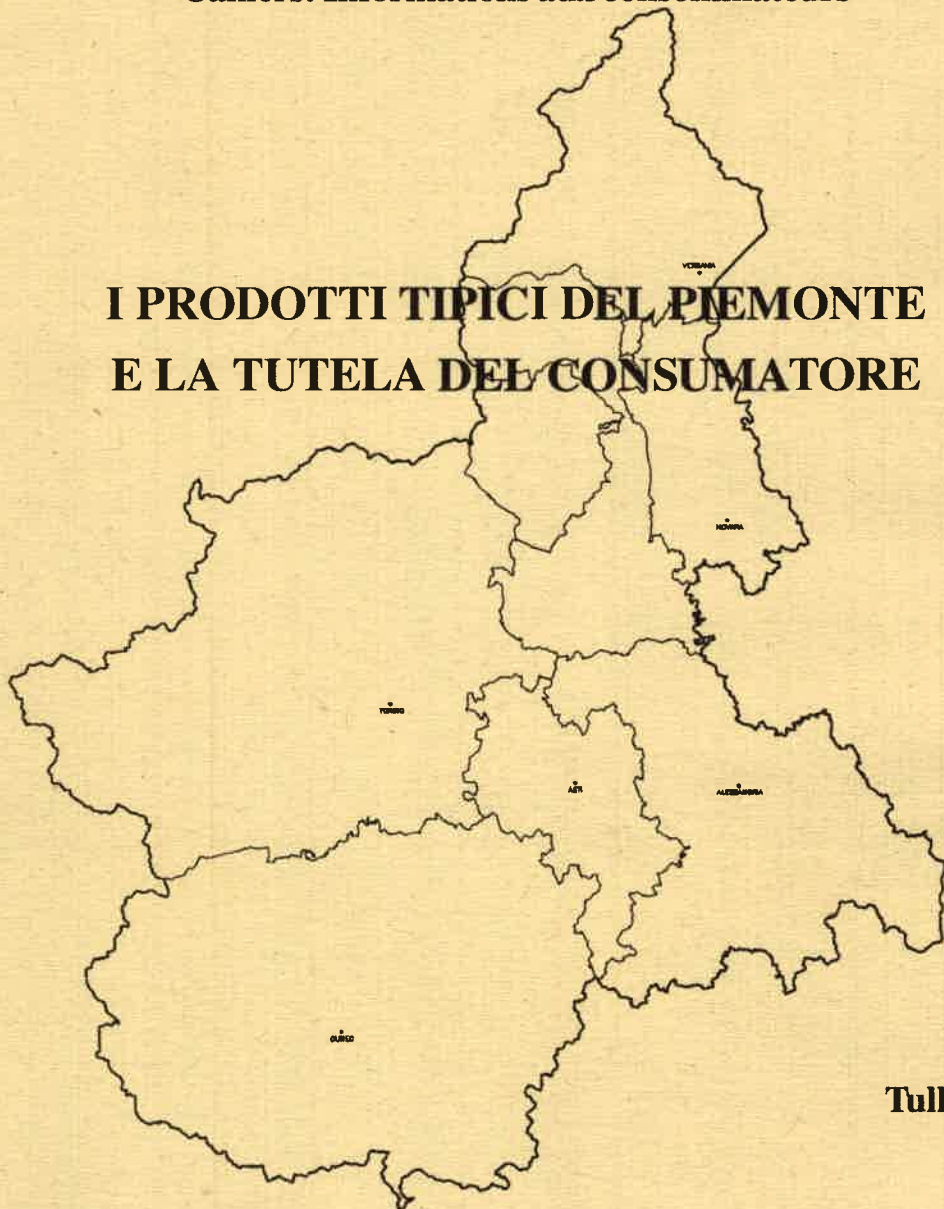


AGENZIA EUROPEA
DI INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI

AGENCE EUROPÉENNE
D'INFORMATION DES CONSOMMATEURS

Quaderni: Informazione al consumatore
Cahiers: Informations aux consommateurs

I PRODOTTI TIPICI DEL PIEMONTE E LA TUTELA DEL CONSUMATORE



Tullio Sartori



COMMISSIONE CE
DG XXIV - Politica dei Consumatori
COMMISSION CE
DG XXIV - Politique des Consommateurs



REGIONE PIEMONTE
Consulta per la Difesa
e la Tutela
del Consumatore

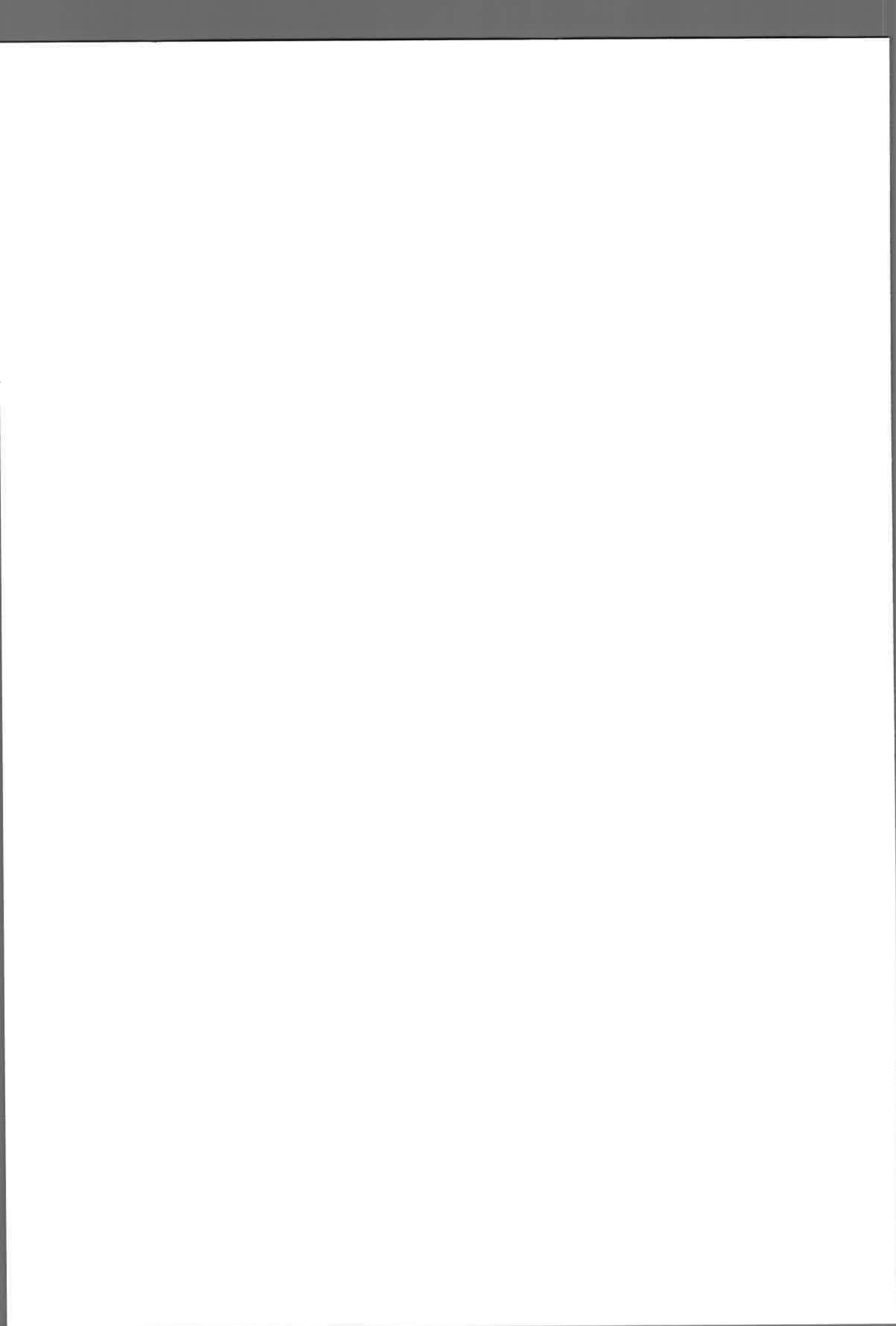


REIC Centro di Torino
Réseau Européen d'Information
aux Consommateurs
Rete Europea di Informazione
ai Consumatori

Agenzia Europea di Informazione
dei Consumatori
Via XX Settembre, 74 - 10121 Torino
Tel. e Fax: +39 11 436 23 19

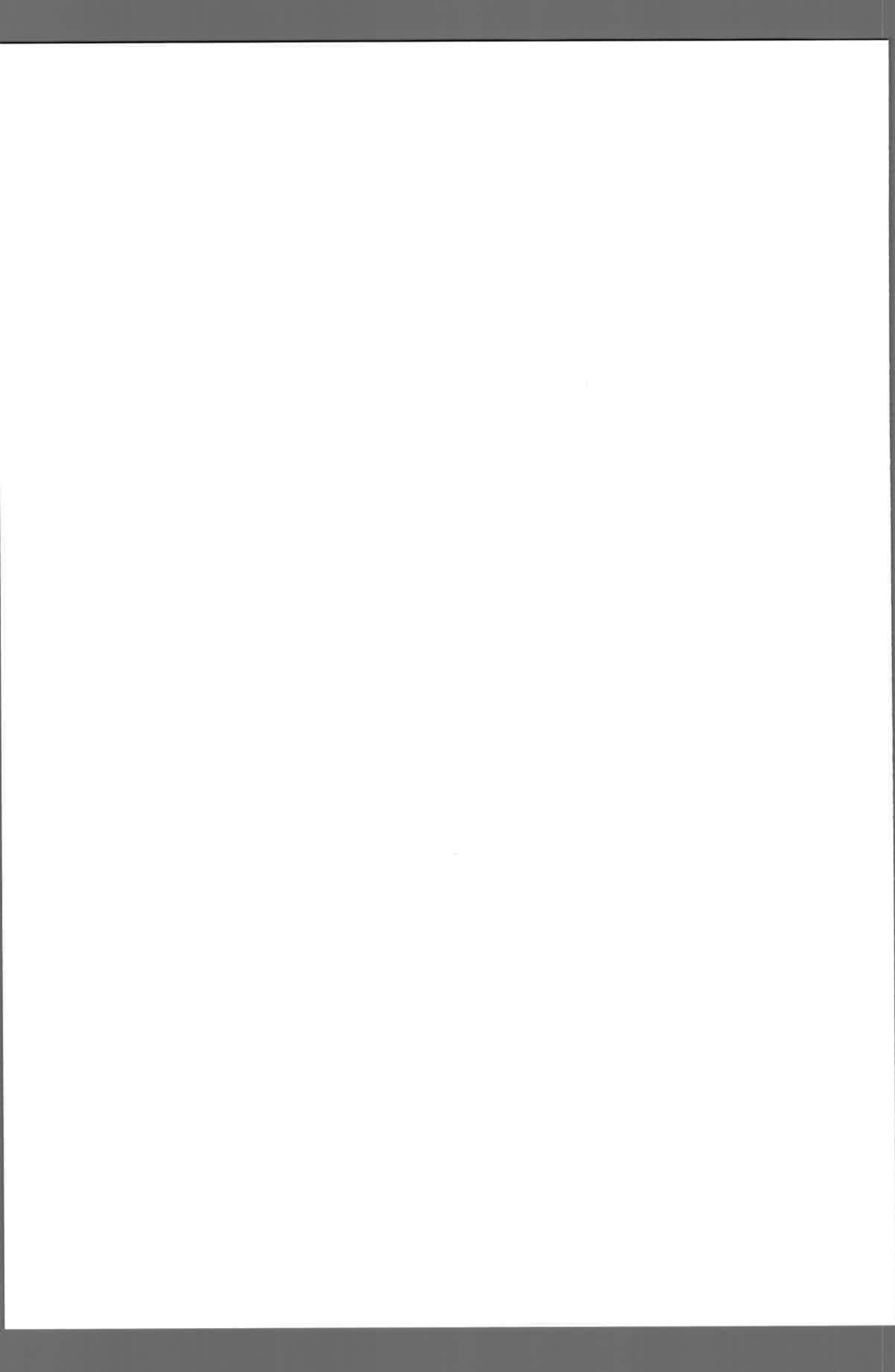
**I PRODOTTI TIPICI DEL PIEMONTE
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE**

Tullio Sartori



Indice

Introduzione	pag.	3
1. Il riso	pag.	3
2. La carne	pag.	7
2.1 Le carni alternative	pag.	10
3. Gli ortaggi	pag.	14
4. I formaggi	pag.	16
5. L'uva	pag.	25
6. I prodotti del bosco: i piccoli frutti	pag.	27
6.1 Il ribes	pag.	27
6.2 Le fragole	pag.	38
6.3 I lamponi	pag.	29
6.4 Le more	pag.	29
6.5 I mirtilli	pag.	29
7. I funghi	pag.	31
8. I tartufi	pag.	33
9. Le castagne	pag.	34
10. Le nocciole	pag.	35
11. Il vino	pag.	37



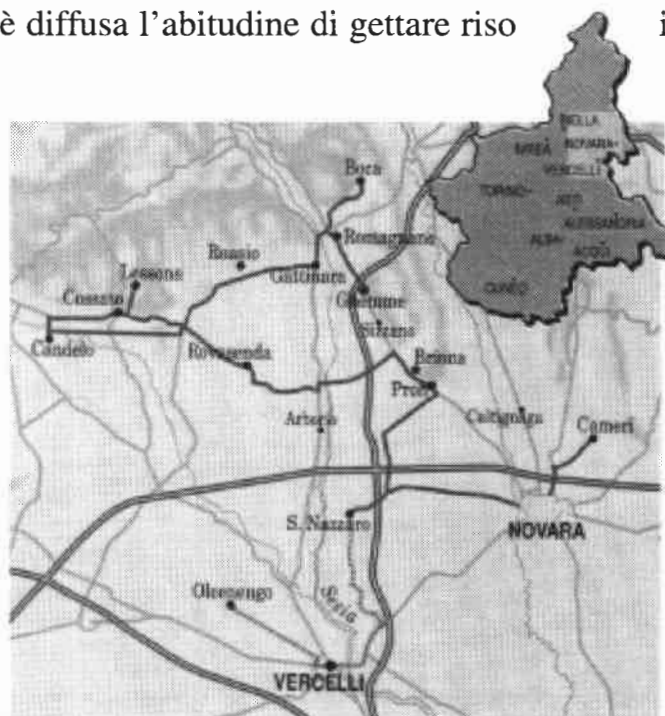
Introduzione

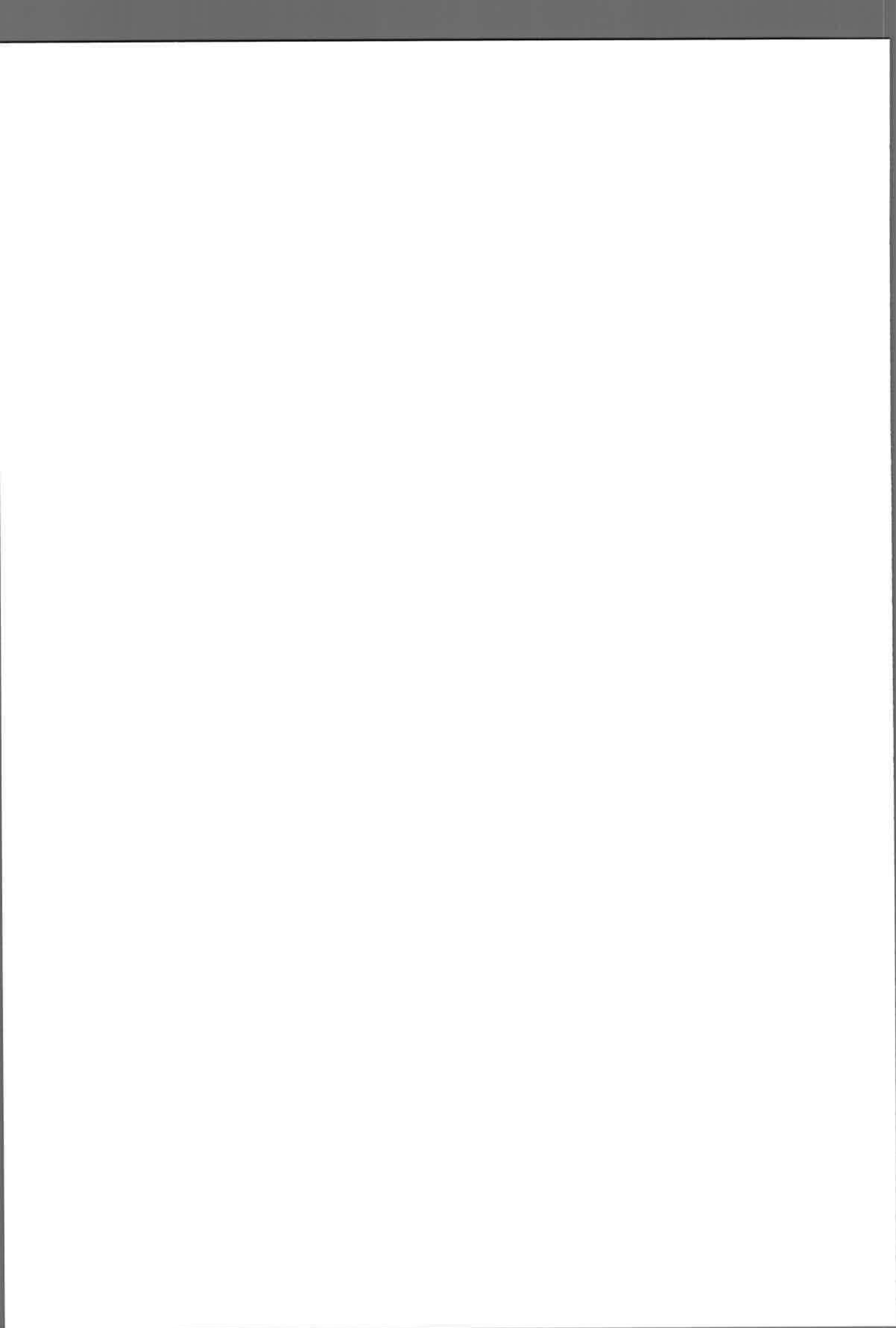
Il Piemonte possiede un'agricoltura che, in alcune zone e per determinati prodotti, assume un ruolo particolarmente rilevante. In pianura sono importanti le coltivazioni cerealicole, con predominanza del riso (provincia di Novara e Vercelli), in collina (Monferrato, Langhe, Bassa Val Sesia) la vite costituisce una notevole fonte di reddito, alimentando così un'attiva industria, quella dei vini, ed infine la montagna è ricca di frutti di bosco. Nella varietà di terreni del Piemonte trovano posto anche l'allevamento del bestiame e le coltivazioni ortofrutticole, un'altra peculiarità della Regione.

1. Il riso

Il riso è un cereale conosciuto fin dalla più lontana antichità. Alcuni specialisti ritrovano le sue origini in India, benché il primo testo che lo cita risalga a tremila anni prima di Cristo e racconti come l'imperatore della Cina presiedesse personalmente alla semina del riso.

Le numerose leggende sorte intorno al riso testimoniano l'importanza che questo cereale, frequentemente associato alla fecondità, aveva per le civiltà antiche: ancora oggi è diffusa l'abitudine di gettare riso in occasione dei matrimoni.





Il chicco di riso, detto botanicamente cariosside, è rivestito, a maturazione, da uno strato esterno costituito da fibra e da uno strato intermedio proteico. All'interno presenta l'embrione, detto gemma, e l'amido che è la parte più abbondante ed importante della cariosside.

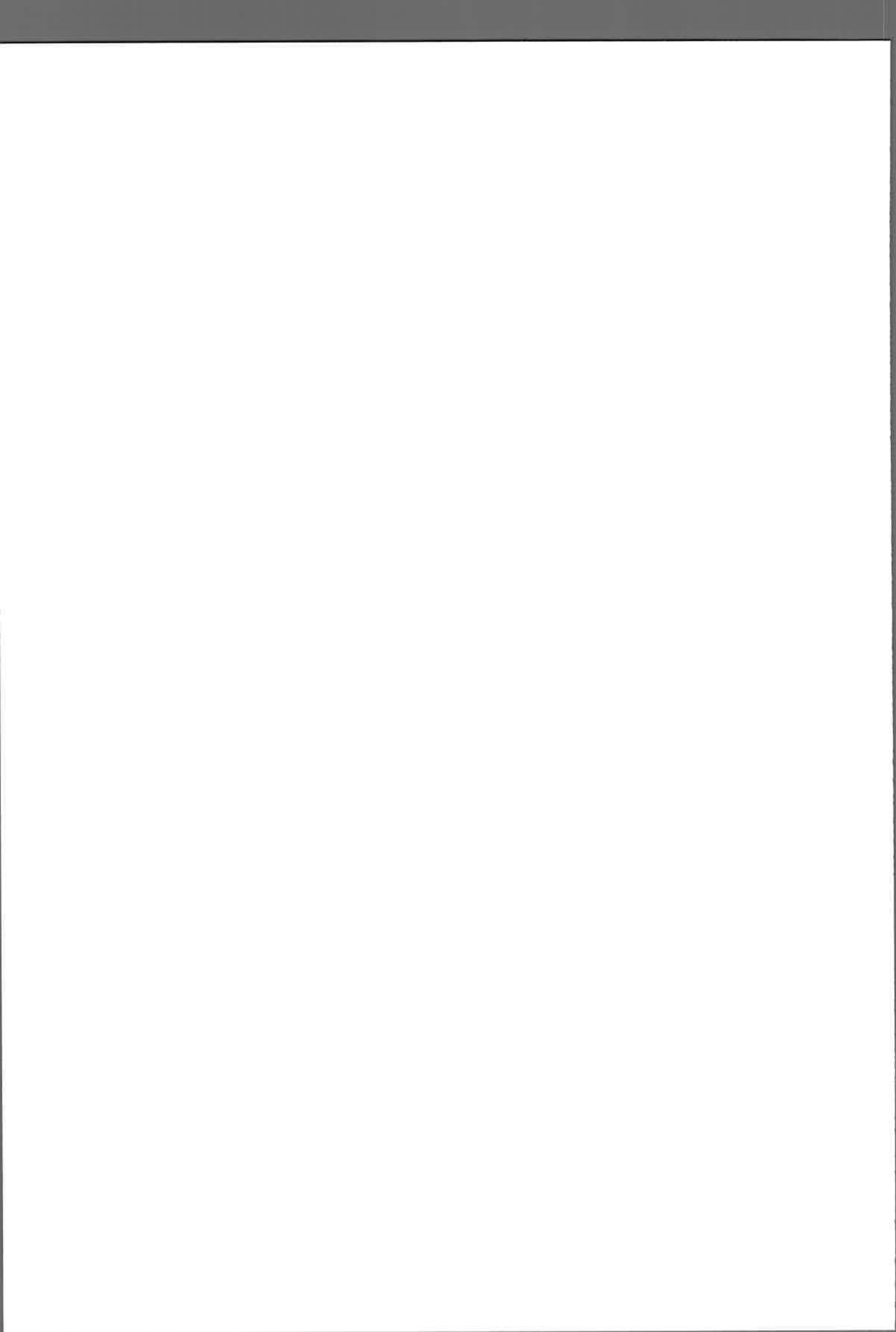
A seconda della lunghezza del chicco, il riso si divide in tre categorie principali: a grani tondi (detto comune), a grani medi (semifino) e a grani lunghi "A" (fino), tutti nostrani. Il riso a grano lungo "B" appartiene al tipo "indica", di origine indiana, e ha avuto, negli ultimi anni, una enorme diffusione dal punto di vista della coltura, nella Regione Piemonte. Il riso fino e il superfino sono i più adatti per i risotti, il semifino si presta bene alla preparazione in umido (minestre e zuppe), e il comune si utilizza per la preparazione di dolci.

In commercio troviamo principalmente le seguenti tipologie di riso:

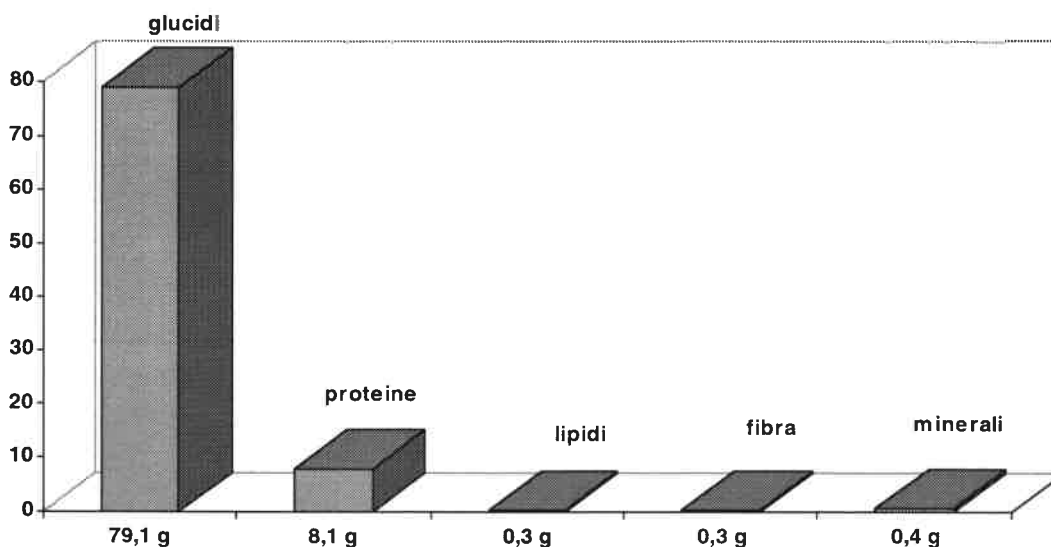
- *riso integrale o semigreggio*: è caratterizzato da un'alta quantità di fibra grezza e di vitamina B1;
- *riso raffinato (bianco)*: è frutto di diverse operazioni meccaniche che consentono l'asportazione degli strati esterni e dell'embrione: rimane solo la parte interna amilacea. Questa operazione è indispensabile per conferirgli conservabilità. Il riso generalmente viene poi sottoposto a brillatura (con talco e glucosio) od oleatura (con olio di vaselina), che gli conferiscono lucentezza e durata;
- *riso parboiled*, che si ottiene sottoponendo il riso semigreggio a trattamento termico con vapore: ciò provoca la migrazione di grassi, sali e proteine (contenuti negli strati esterni) all'interno del chicco, aumentandone il valore nutritivo, la digeribilità e la resistenza alla cottura.

Il riso brillato contiene, in 100 grammi, 79.1 g di glucidi, 8.1 g di proteine, 0.3 g di lipidi, 0.3 g di fibra e 0.4 g di minerali.

Pur non essendo un alimento completo presenta tuttavia interessanti caratteristiche dal punto di vista dietetico: per la sua elevata digeribilità (viene completamente digerito in 60-100 minuti) e per il moderato contenuto in sali minerali,



Composizione del riso brillato



che lo rende consigliabile nella dieta di chi soffre di stati ipertensivi caratterizzati da un'eccessiva ritenzione salina.

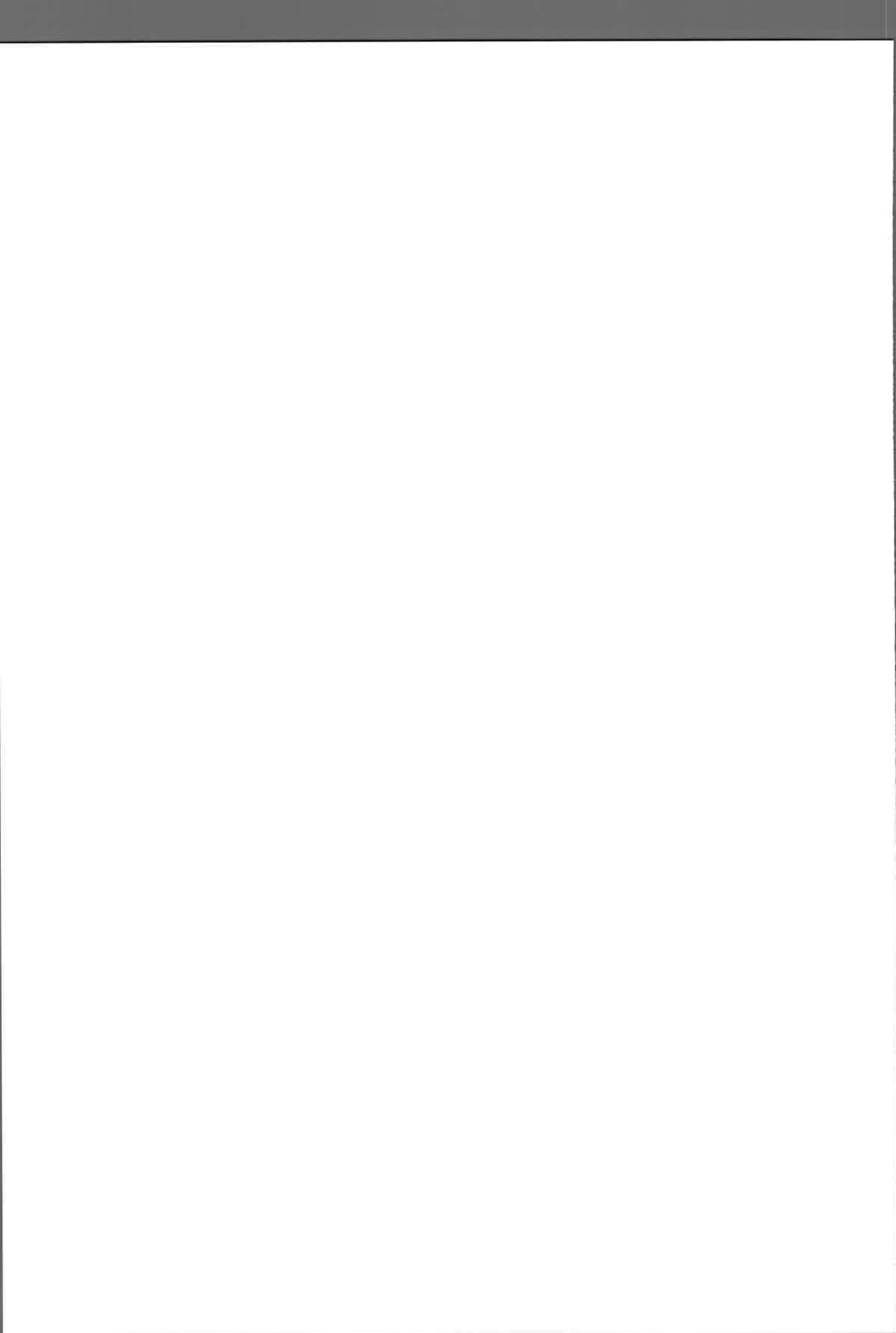
Dal punto di vista nutritivo il riso migliore è quello integrale: a questo proposito occorre però fare alcune considerazioni. Questo prodotto presenta alcune difficoltà di conservazione, in quanto gli strati più esterni sono ricchi di grassi e possono andare incontro a fenomeni di irrancidimento se il prodotto non è conservato correttamente. In secondo luogo, la parte esterna del chicco, ricca di fibra, è il luogo in cui la pianta accumula, durante la sua vita, tutte le sostanze di

Risotto alla piemontese

4 persone

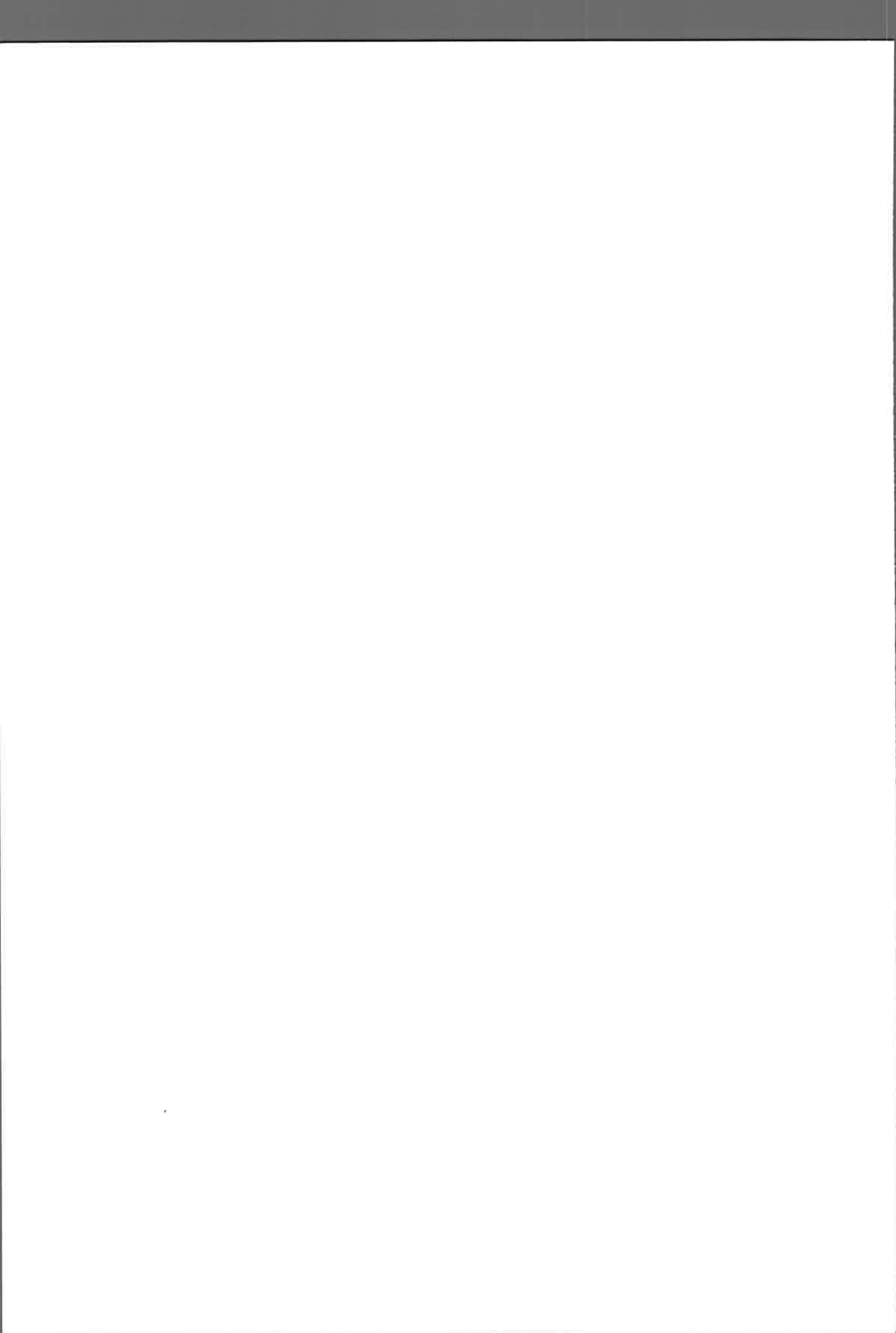
Ingredienti: riso 400 gr, 2 cipolle, midollo di vitello 50 gr, 2 pomodori freschi, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 bicchiere di vino, sale, pepe, brodo q. b.

Tagliata a fette sottili la cipolla, la si fa rosolare in una casseruola di rame in cui si è preventivamente fatto sciogliere il midollo. Si aggiungano i pomodori, la salsa di pomodoro e, al tutto, il riso, a cui si fa assorbire il condimento. Si bagna con un bicchiere di vino dolce. Si aggiunga dell'eccellente brodo rimstando fino a cottura (30 minuti circa).



scarto o estranee alla pianta: in questo strato troviamo quindi residui di fitofarmaci: è quindi buona norma scegliere sempre riso integrale proveniente da coltivazioni biologiche.

☞ Non è vero, come spesso si crede, che il riso ingrassi meno della pasta: poiché il numero di calorie sviluppato per 100 grammi, pari a 360, è all'incirca uguale.



2. La carne

Il Piemonte è una delle regioni più vocate alla produzione di carne bovina ed è il luogo in cui si è originata e sviluppata una delle migliori razze adatte a questo scopo: **la razza piemontese**.

La razza bovina piemontese ha avuto origine nel pleistocene, in una zona compresa tra l'arco alpino, gli Appennini e le basse valli del Tanaro e della Dora Baltea, dalla domesticazione di un progenitore bovino di tipo *Aurochus*.

In questa zona, chiusa da tre lati da montagne e il cui quarto lato era reso poco agibile da due grandi fiumi e da vaste aree acquitrinose, si è creata una nicchia di isolamento in cui i progenitori degli attuali bovini ebbero modo di "selezionarsi" naturalmente.

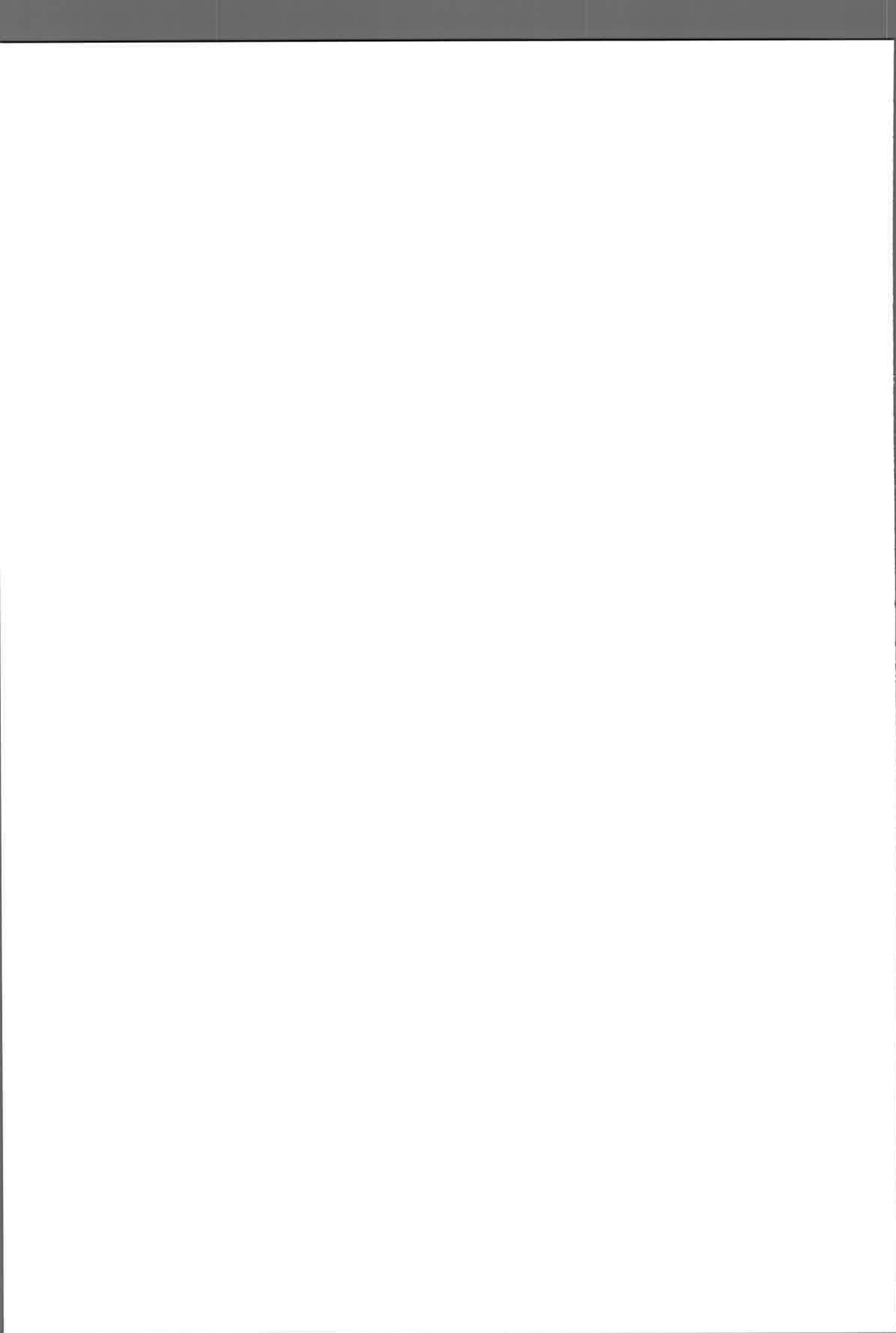
Tra il Paleolitico medio e il Paleolitico superiore si ebbe la penetrazione massiccia in queste zone di un altro gruppo etnico di bovini di tipo zebuino, che si mescolarono con quello preesistente, determinando una razza che già prima del mesolitico presentava le caratteristiche della razza piemontese odierna.

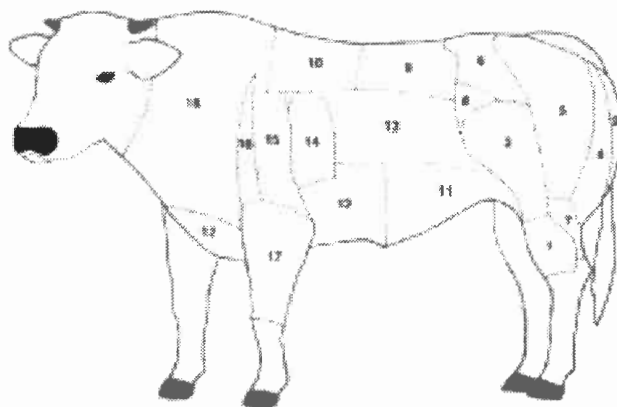
I bovini appartenenti a questa razza presentano il mantello bianco nelle femmine, fromentino nei vitelli e bianco sfumato di grigio su collo, spalle e cosce nei maschi. Da ricordare il carattere "groppa doppia", selezionato in questa razza, che consiste nella presenza di fasci muscolari particolarmente sviluppati in corrispondenza delle cosce, e che quindi ha una resa maggiore in tagli pregiati.

La carne della razza piemontese è magra, povera di tendini e di grasso, saporita e pregiata; studi a livello internazionale la indicano come la più povera di colesterolo nell'ambito delle carni bovine.

La carne è l'alimento più ricco di proteine nobili, che sono importanti per il nostro organismo ed indispensabili per bambini e giovani per la presenza di aminoacidi che stimolano e regolano la sintesi proteica legata alla crescita, contiene pochissimi zuccheri (eccezion fatta per la carne di cavallo, che infatti è dolciastra), e i grassi sono presenti in percentuale diversa a seconda del tipo di animale, della sua età e del taglio, ma in media si aggirano sul 3%.

Le vitamine sono contenute in quantità molto bassa e tra i minerali il più importante è il ferro: questo elemento si trova infatti nella carne nella sua forma più assimilabile dall'organismo umano.





1. Clavella proletrera o manzo rotolato
Coscia anteriore e spina di spina



2. Noce o testà
Fianco



3. Briso taglio o flauto
Fianco di 1 e 2 e 3



4. Polendino di ossa
Mazzetta, albono, scottolone



5. Intorni
Braschi, ribesini, costole



6. Codone
Braschi, arrotto, vitello



7. Sottiletto spesso o scancino
Braschi, arrotto, vitello



8. Falso vitello, gallinella o petto
Arrotto, scancino



9. Fianco
Arrotto e testà



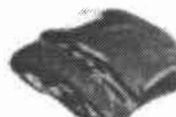
10. Carri senza osso o scottolone
Pasta di ossa, scottolone di testà



11. Carri con osso
Bistacche di testà



12. Flauto taglio manzo
Bistacche



13. Pandorino o scottolo spesso
Bistacche



14. Punta di petto
Bistacche



15. Scanzonello
Bistacche, vitello



16. Fianco di spalla e tarso
Bistacche, vitello



17. Arrotto della testa o cappello dal petto
Arrotto, manzo



18. Polendino di spalla
Bistacche, arrotto, costole



19. Manzo o bitarso
Bistacche



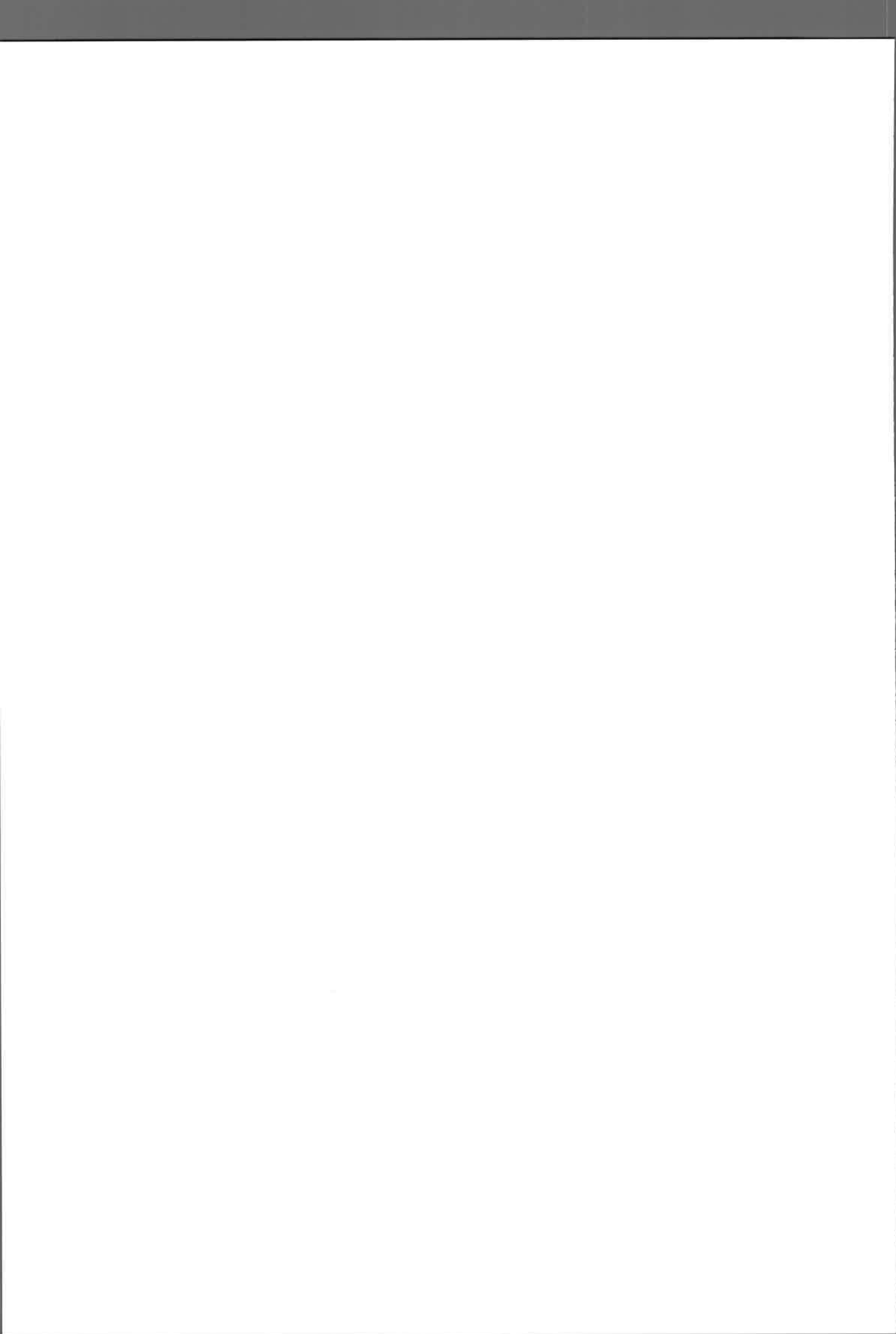
20. Manzo lungo e scottolo di spalla
Bistacche, arrotto, bitarso



21. Taronara, sottocappella, rondo
Arrotto, vitello, spaccato: vitello, vitello, scottolone

Legenda indicazione prezzo:
- - - - - ottimo
- - - - - molto
- - - - - moderatamente buono
- - - - - pagato
- - - - - molto pagato

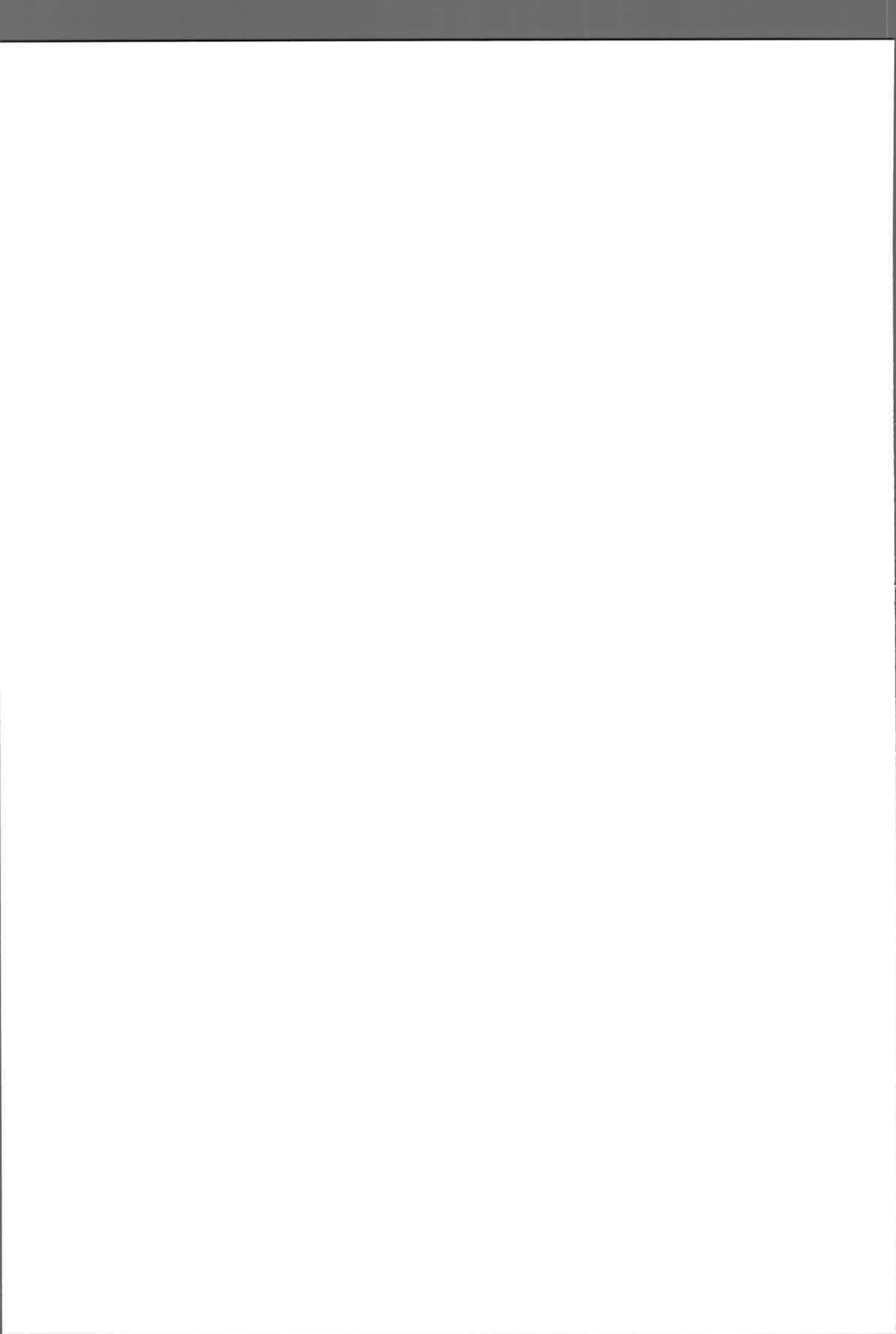
PRINCIPALI TAGLI DI CARNE BOVINA



Occorre fare un accenno alle sostanze spesso pericolose che vengono som- ministrare da allevatori disonesti ai bovini per accelerarne l'accrescimento, quali anabolizzanti, cortisonici, antibiotici ed altre sostanze, spesso imputate di contribuire all'insorgere di tumori maligni, e che possono essere presenti sia nella carne di bovino adulto come nella carne di "sanato". A tale proposito il consiglio che si può dare al consumatore è quello di effettuare i propri acquisti in macellerie che vendano carni garantite da marchi di qualità.

La Regione Piemonte ha, a tale riguardo, promulgato una legge (L.R. 35/88) che istituisce il marchio "Carni Bovine Certificate", con lo scopo di valorizzare la carne prodotta in Regione e tutelare i consumatori. Allevatori e macellai che aderiscono al marchio si impegnano a produrre secondo rigide regole e a sottoporsi a severi controlli da parte dei veterinari del Servizio Sanitario regionale. Il marchio che viene apposto nelle macellerie che vendono queste carni è una "P" verde con il sole radiante, e all'interno del negozio viene esposto in maniera visibile al pubblico il Certificato di Identità e Garanzia per ogni animale che si trova in quel momento in vendita, compilato dall'allevatore e comprovato dal veterinario ispettore. Questo certificato viene rilasciato anche per animali non appartenenti alla razza piemontese.

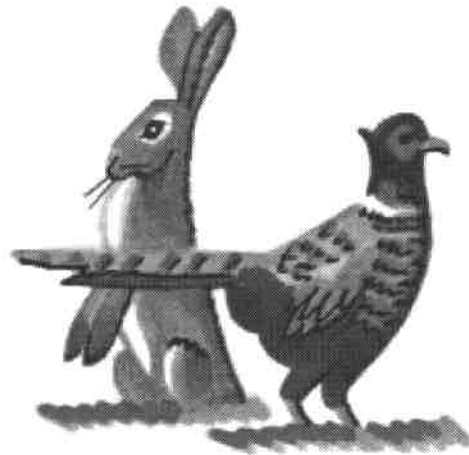
Un altro marchio di garanzia è il CO.AL.VI, che contraddistingue la carne proveniente esclusivamente da bovini di razza piemontese allevati secondo specifici standards e verificati da veterinari specializzati.



2.1. Le carni alternative

Per carni alternative si intendono tutte quelle provenienti da animali diversi dai bovini. In questa categoria troviamo quindi un insieme molto eterogeneo di prodotti, dalle “carni bianche” (principalmente pollo, tacchino e coniglio), al maiale (che grazie alla selezione genetica e alle nuove linee di allevamento si può assimilare oggi al gruppo precedente), al cavallo (il cui consumo è legato più che altro alle tradizioni culinarie di certe zone, nonostante l’elevato pregio delle sue carni), agli ovini e caprini sino alla selvaggina.

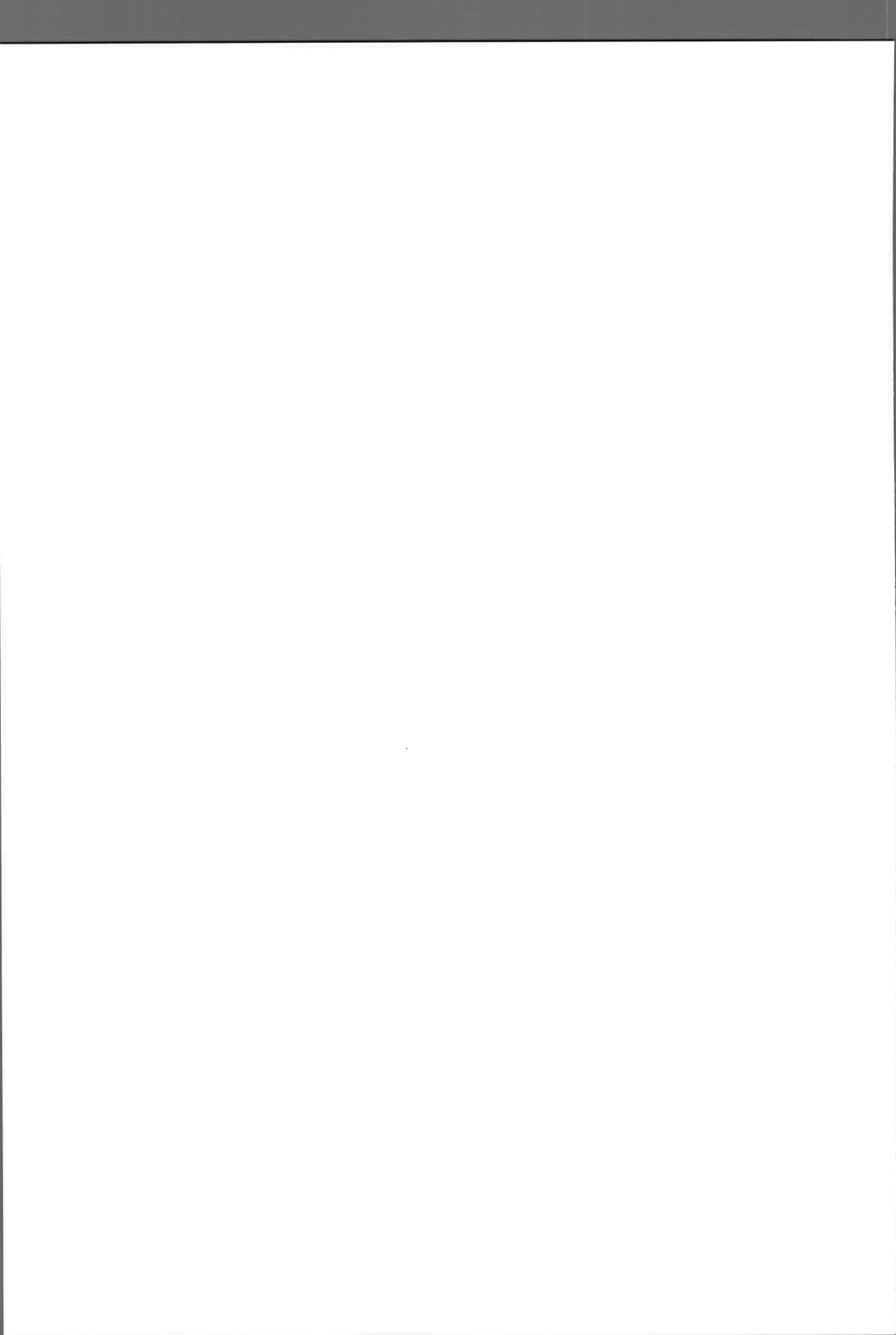
Nel corso degli ultimi anni il consumatore si è avvicinato maggiormente al consumo di questi prodotti, in particolare a pollame, conigli e maiale, per motivi diversi: principalmente la maggiore attenzione alla propria salute in relazione all’alimentazione ha indirizzato le scelte verso queste carni (in particolare verso le “carni bianche”, più povere di grassi e colesterolo), ha, inoltre, influito il mi-



nor costo rispetto alla carne bovina.

In questa sede ci soffermeremo sugli ovini, in quanto in Piemonte vi sono razze di particolare interesse.

Fra queste predomina, come produttrice di carne, la razza *Biellese*, mentre per la produzione di latte la più importante è la *razza ovina delle Langhe* la quale, oltre che nella zona di origine, viene allevata in varie parti d’Italia. In



Piemonte troviamo inoltre la *Frabosana*, di cui ancora qualche capo allevato in provincia di Cuneo, e la *Garessina*, e la *Sambucana*, il cui allevamento ha avuto un incremento.

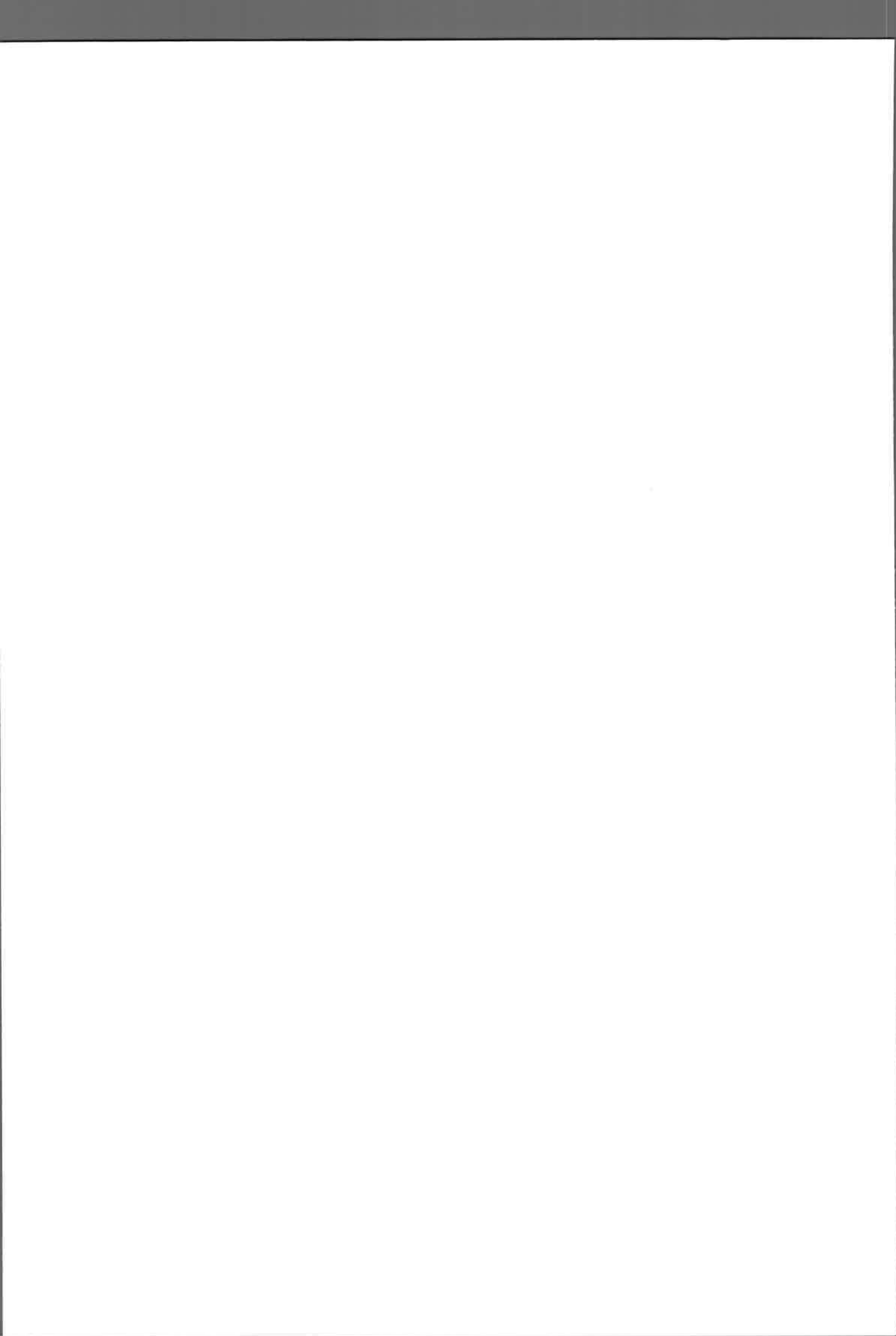
Le carni di agnello presentano un colorito rosa pallido, una consistenza cedevole ed una grana finissima. Il grasso si presenta di colore bianco ed abbonda nella regione perirenale, i tendini sono bianchi e le carni, che hanno un odore caratteristico, sono le più consumate, anche se il loro valore nutritivo non è particolarmente elevato, in quanto sono molto ricche di acqua.

Il castrato ha carne di colore rosso scuro con grana fine, il grasso muscolare è presente sotto forma di venatura; non è apprezzato da un vasto numero di consumatori per l'odore e il sapore molto marcato delle sue carni.

Valutazione della qualità del vino da parte del consumatore

“Il fenomeno della mucca pazza nasce nel 1985 - ha introdotto il dott Mario Valpreda responsabile del Servizio Veterinario presso l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte -. In quell'anno si verificò, nel Regno Unito, il primo caso di una bovina che presentava sintomi nervosi inusuali. Si trattava di modificazioni caratteriali evidenti, che terminavano con sintomi di atassia e morte atroce.”

“Successivamente vi è stato un allarmante aumento di casi - continua il dott. Valpreda -. Nel 1992 furono riscontrati in media mille casi alla settimana di malattia; fin dalle prime analisi appariva evidente l'analogia con lo scrapie, una malattia delle pecore presente anche nelle nostre regioni. Si è quindi creato un collegamento con questa malattia data da un virus non convenzionale e sotto il profilo epidemiologico si è individuata la causa nel fatto che venivano somministrati ai ruminanti mangimi fatti con le pecore morte oppure con gli avanzi di macellazione. La decisione di somministrare i suddetti mangimi era ovviamente dettata da leggi economiche.”



“I primi capi morti pazzi per questa encefalopatia spongiforme bovina (Bse) erano stati a loro volta riciclati e somministrati ad altre vacche; il governo inglese, immediatamente dopo l’individuazione della connessione fra le due malattie, ha proibito la somministrazione di questa farina ai ruminanti, ipotizzando che, dopo la morte delle bovine infette, l’epidemia si sarebbe estinta.”

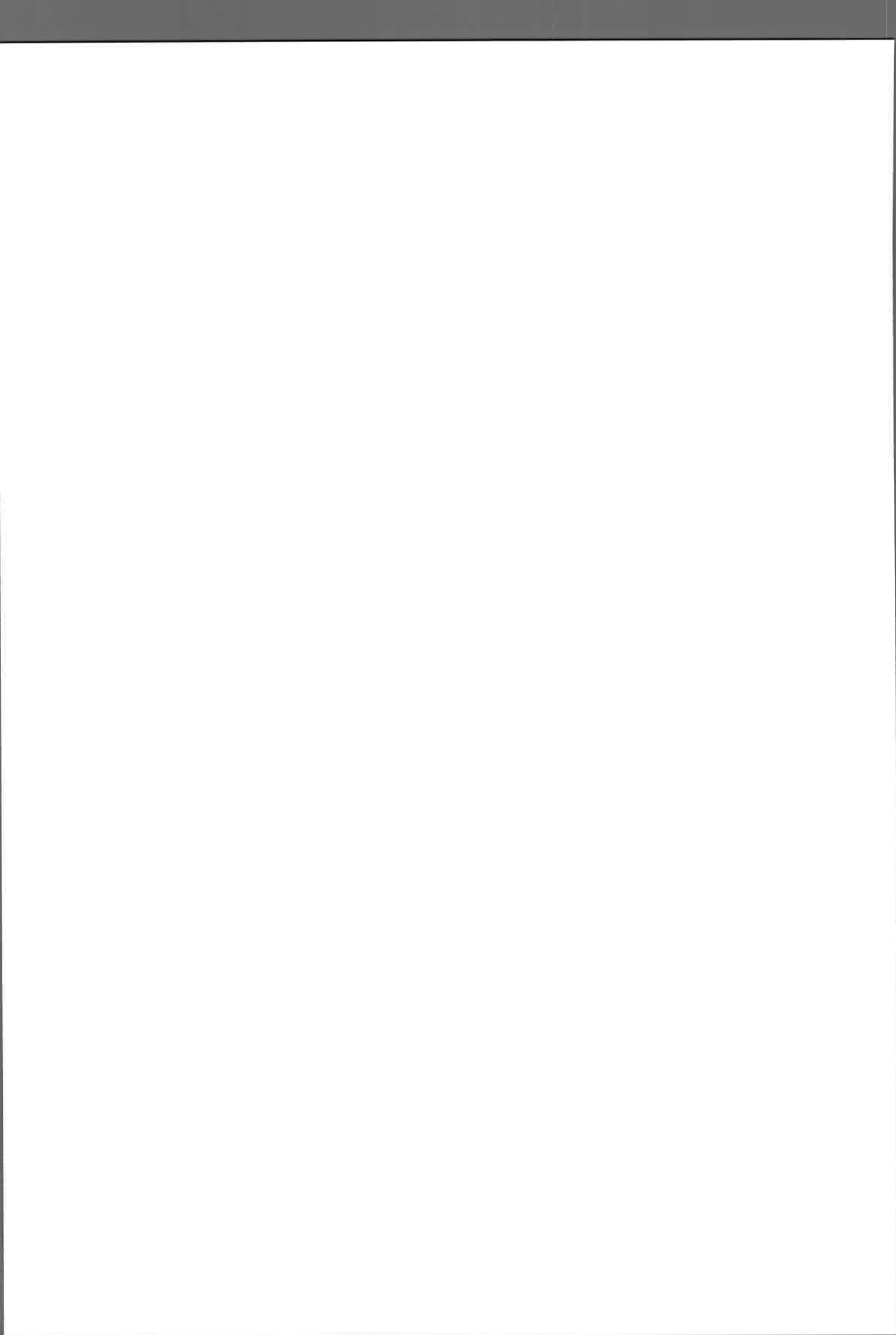
“In realtà - prosegue Valpreda - queste previsioni si sono rivelate errate, ed il problema britannico risulta ora gravissimo: si sono infatti manifestati 25 mila nuovi casi di malattia in animali nati dopo i divieti, il che lascia intravedere la possibilità di trasmissione della malattia in modo verticale (da vacca a vitello) o orizzontale (da vacca a vacca). La verità però potrebbe essere più banale: gli agricoltori inglesi che avevano ancora farina infetta in magazzino, potrebbero averla distribuita alle loro bestie nonostante i divieti.”

“Il fenomeno della vacca pazza nasce proprio dalla sottovalutazione dell’aspetto qualitativo - precisa il prof. Bosticco, del Dipartimento di Scienze Zootecniche dell’Università di Torino -. Se infatti si fosse attuato un controllo di qualità del processo di allevamento, probabilmente il fenomeno della vacca pazza non avrebbe raggiunto queste dimensioni impressionanti: la malattia ci sarebbe lo stesso, ma con dimensioni quasi irrilevanti.”

“In Inghilterra - afferma il prof. Bosticco - sussistevano invece i requisiti ottimali per la diffusione della malattia. Tre sono le condizioni che hanno permesso una larga diffusione. Innanzitutto nessun Paese al mondo ha lo scrapie così diffuso come in Inghilterra; inoltre, nel Regno Unito, per produrre la farina di carne, si trattano le carcasse ad una temperatura inferiore ai cento gradi, realizzando un risparmio energetico a discapito della salute del consumatore; infine le farine di carne erano impiegate per l’alimentazione di tutti gli animali, dai polli ai conigli.”

“Il discorso sulla qualità non è soltanto collegato all’aspetto sanitario. Per quanto riguarda la carne, si è fatto molto poco per consentire al consumatore di saper scegliere.”

“Se vogliamo avere un elemento di confronto, si pensi alla situazione del vino, che ha parametri tali da consentire al consumatore di effettuare una scelta consapevole.”



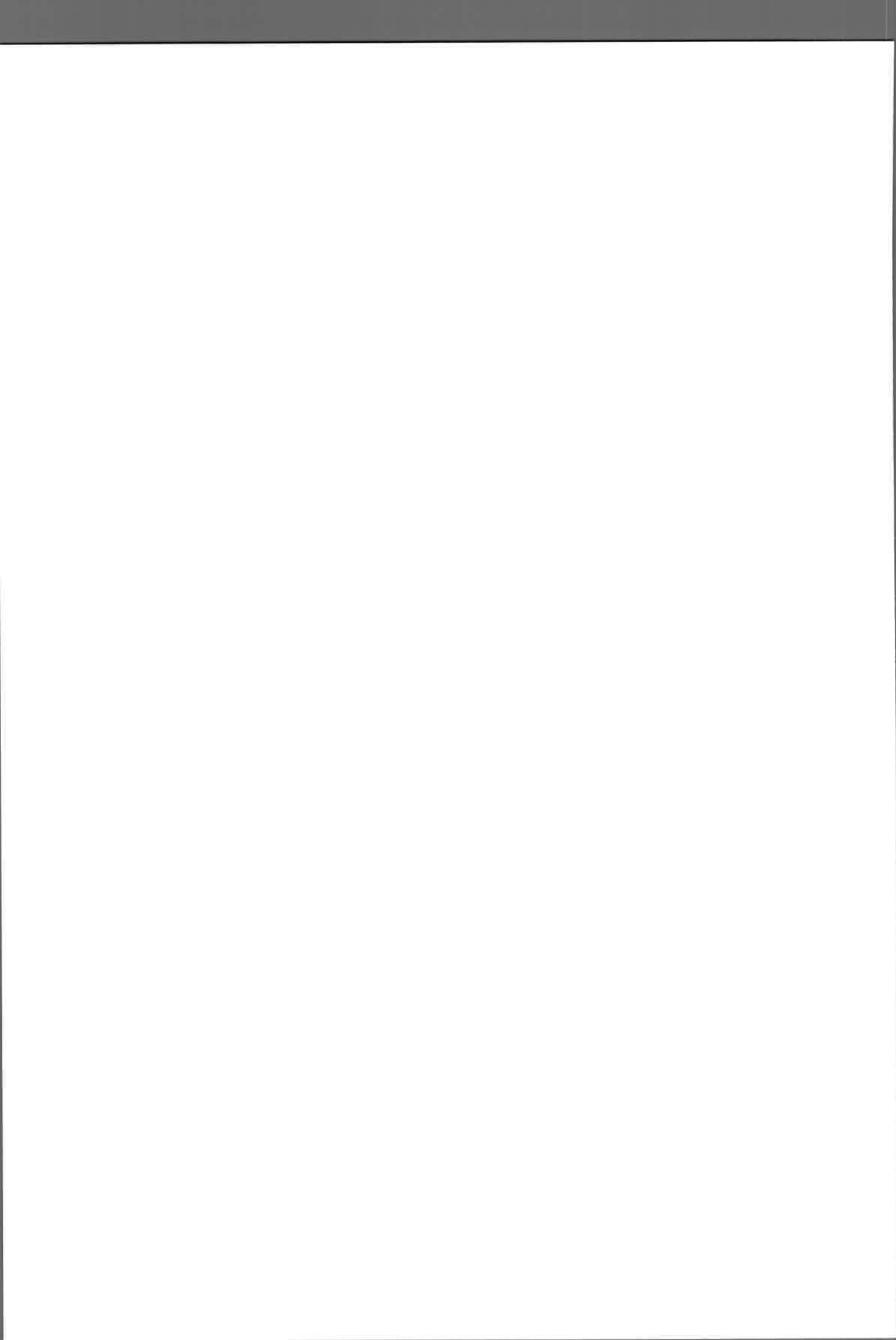
“Tutto ciò non vale invece per la carne - puntualizza il prof. Bosticco -. Proprio nel tentativo di creare parametri valutativi affidabili, il mio dipartimento ha dato vita ad una associazione di assaggiatori di carne. Si tratta in sostanza di gruppi di giudici selezionati per valutare la carne ed il loro giudizio si è rivelato validissimo dal punto di vista della qualificazione del prodotto, in quanto i consumatori hanno confermato il giudizio della giuria.”

“Tornando alla malattia - interviene il dott. Valpreda - l'allarme generalizzato deriva dal fatto che si è registrata la comparsa nell'uomo di una decina di casi della malattia di Creutzfeldt-Jakob (nota fin dal 1920). Nella fattispecie sono stati colpiti giovani sotto i 45 anni, con sintomi atipici di atassia che presentano analogie con la malattia delle vacche pazze.”

“Confrontando i vari referti sulle morti sospette, che testimoniano come la malattia delle vacche aveva superato la barriera di specie fra gli animali (in visoni, gatti ed uno struzzo), alcuni scienziati hanno ipotizzato che il presunto agente eziologico, una proteina (il prione) non ancora conosciuta nei suoi meccanismi, avesse potuto raggiungere anche l'uomo. A questo proposito ci sono però numerose smentite: la malattia di Creutzfeldt-Jakob si manifesta anche in Paesi come l'Australia, dove lo scrapie è stata sradicata e non ci sono episodi di Bse. In tal senso gli scienziati non sono quindi concordi.”

“Per quanto riguarda i rischi reali per il consumatore - conclude il dott. Valpreda - occorre sottolineare che la massima concentrazione di particelle infettanti è rilevabile nel cervello, mentre nel muscolo le particelle infettanti sono in dose non rilevante.”

Sintesi degli interventi di
Mario Valpreda, Regione Piemonte, e di Attilio Bosticco, Università di Torino
all'incontro - dibattito “CONSUMATORINO”
“La qualità dei prodotti alimentari: Il caso delle carni importate”
Torino, martedì 16 aprile 1996



3. Gli ortaggi

La varietà delle verdure prodotte in Piemonte è molto ampia; il primato di coltivazione spetta alla patata, seguita nell'ordine da zucche, zucchine, insalate, peperoni, fagioli, fagiolini e pomodori.

In questa sede però vogliamo trattare due ortaggi che sono caratteristici della Regione: il peperone e il cardo

La zona storica di produzione del peperone è Carmagnola, in provincia di Torino. Qui troviamo il *Quadrato di Carmagnola*, dolce e carnoso, il *Lungo di Carmagnola* e il *Corno di bue*.

Pennette lisce al peperone

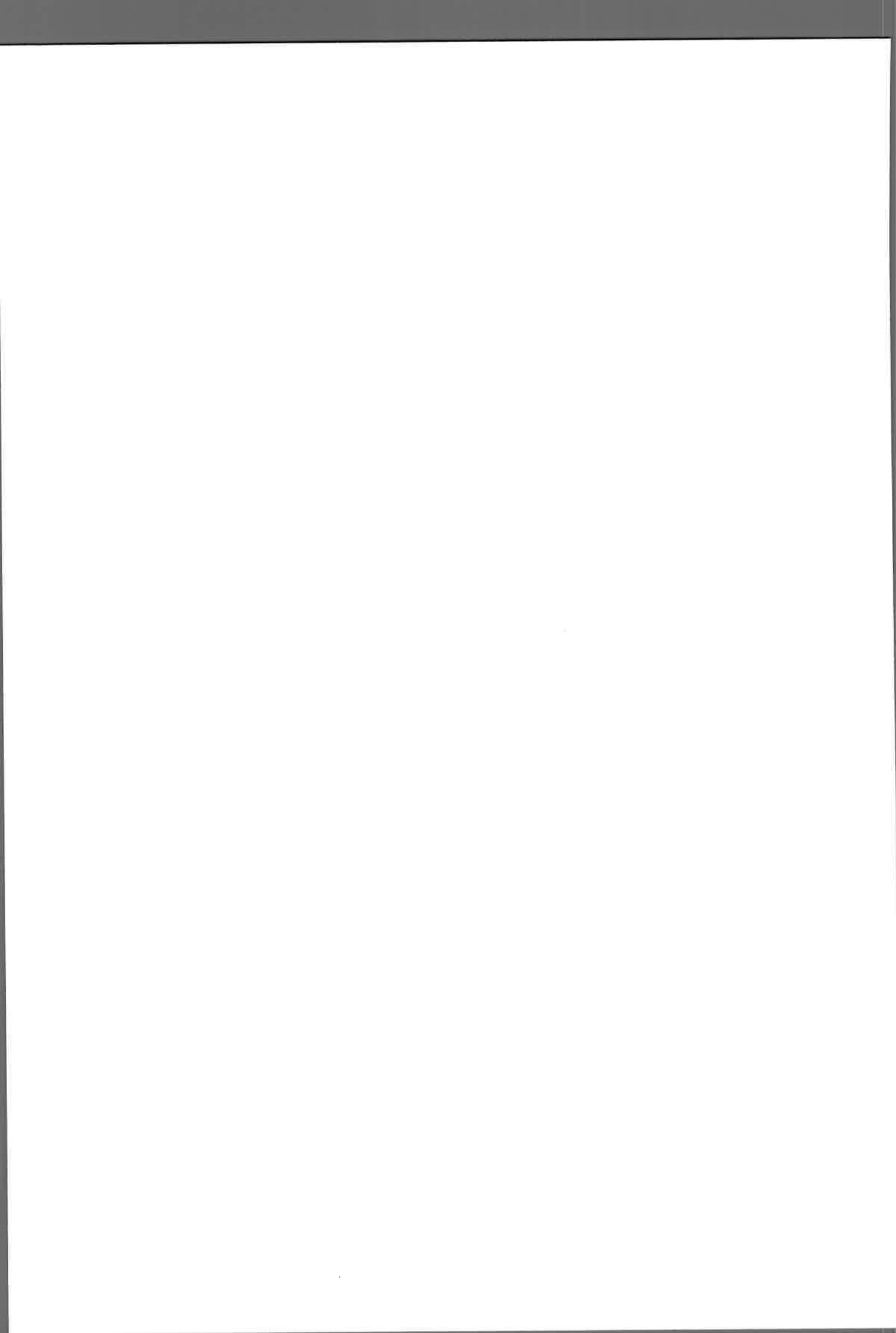
4 persone

Ingredienti: 350 gr di pennette lisce, 2 peperoni gialli, 1/4 di spicchio d'aglio, 1 tuorlo, 4 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di aceto, 1 cucchiaino di zucchero, sale, pepe.

Lavare i peperoni, in una pentola portare a ebollizione 2 litri di acqua salata, aggiungere l'aceto e lo zucchero. Immergere i peperoni lasciandoli scottare per 10 minuti, scolateli, lasciateli intiepidire e spelateli. Tagliateli a metà e mondateli del picciolo e dei semi. In una pentola portate ad ebollizione 3 litri d'acqua. Salate e gettate la pasta. Mentre cuocete, metete nel frullatore la polpa dei peperoni, l'aglio, l'olio, il tuorlo, il sale e il pepe. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Cotta la pasta, scolatela, versatela nella zuppiera, condite con il sugo al peperone. Spolverizzate con il prezzemolo e sebite ben caldo.

Vino consigliato: Barbera d'Asti, DOC.

Nell'Astigiano vi è un'altra zona tipica per la produzione di peperoni, e precisamente il comune di Costigliole d'Asti, la cui frazione Motta ha dato il nome ad una varietà, il *Peperone quadrato di Motta*, caratterizzato dalla dolcezza e dallo spessore della polpa.



Tra le produzioni della provincia di Cuneo, infine, è rinomata la varietà *Cuneo*, i cui frutti presentano elevato spessore e assenza totale di piccantezza.

Il cardo, immancabile nella tradizionale "*bagna caôda*", può essere "*gobbo*", e allora appartiene alle varietà *Spadone* e *Gobbo* di Nizza Monferrato o *Riccio* di Asti. Ne esiste anche una varietà eretta, con sapore leggermente amarognolo, il *Verde di Chieri*.

"Bagna caôda"

4 persone:

Ingredienti: 200 gr di olio, 50 gr di burro 6 spicchi d'aglio, 8 acciughe sotto sale, panna q.b.

Private gli spicchi d'aglio dell'anima centrale, metteteli a bagno in un po' di latte per tre ore. Sgocciolateli, tritateli e metteteli in un tegamino di coccio con l'olio e il burro a pezzetti. Unite le acciughe ben lavate e private della lisca centrale e fate cuocere tutto a fuoco bassissimo per circa due ore.

La *bagna caôda* si serve calda accompagnandola con verdure crude tagliate a listarelle da intingere. Le verdure ideali sono: cardi, peperoni, sedano, cuore di carciofo, foglie di cavolo verza, e finocchi.

Vino consigliato: Freisa secca dell'annata.



4. I formaggi

Il formaggio è, per legge, il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente o totalmente scremato o dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

A seconda del latte impiegato i formaggi possono essere: vaccini, caprini, ovini, bufalini o misti.

In base alla cottura si dividono in: crudi, semicotti, cotti a pasta filata.

Il tipo di maturazione può essere: rapido, medio o lento.

Infine, secondo la percentuale di scrematura del latte possono essere: magri, semigrassi o grassi.

I formaggi sono ricchi di proteine di alto valore nutritivo, contengono minerali (in particolare calcio e fosforo), vitamina A e devono essere presenti in una alimentazione equilibrata.

I formaggi, come del resto il latte, da cui derivano, contengono una particolare sostanza, l'*idrossimetilglutalato*, che ha la proprietà di abbassare il contenuto di grassi nel sangue.

Diversamente, non va incoraggiato il consumo di formaggini, che derivano dalla fusione di formaggi resi dai fornitori, da forme difettose o anche da cagliate appositamente prodotte per tale scopo; perché trattengano l'acqua vengono trattati con polifosfati, additivi nocivi in particolar modo per i bambini poichè squilibrano il rapporto tra calcio e fosforo.

Lo Stato attribuisce la D.O. (denominazione d'origine) a formaggi di pregio prodotti in zone particolarmente vocate. I formaggi D.O. in Piemonte sono nove.



- “*Grana Padano*”: ha pasta dura, cotta, e maturazione lenta. E’ prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. La forma non può essere inferiore a 24 kg e deve recare impresso il marchio con la scritta “*Grana Padano*”, la provincia d’origine e il caseificio di produzione. Viene prodotto nelle province di Novara , Torino e Cuneo

La carta d’identità

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l’anno.

Forma: Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate.

Dimensioni: Diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm., con variazioni per entrambi in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso: Da 24 a 40 Kg. per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a Kg. 24.

Confezione esterna: Tinta scura ed oleatura.

Colore della pasta: Bianco o paglierino.

Aroma e sapore: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Occhiatura: appena visibile.

Spessore della crosta: Da 4 a 8 mm.

Maturazione: La maturazione è naturale, viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22° C.

Resistenza alla maturazione: Da uno a due anni.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Valori medi di sostanze nutritive contenuti in 100 grammi di Grana Padano

Proteine	gr.	35
Lipidi	gr.	29
Calcio	mg.	1290
Fosforo	mg.	848
Ferro	mg.	0,9
Sodio	mg.	704
Potassio	mg.	141
Vitamina A	mg	0,29
Vitamina B1	mg	0,22
Vitamina B2	mg	0,53
Vitamina PP	mg	0,17

Composizione chimica

Umidità	26-35%
Grasso su materia secca	32-36%
Protidi	28-30%
Ceneri	5,2-5,5%
Cloruri	2,0-2,5%
pH (a 20° C9)	5,6-5,9
Sost. ammidiche, peptoni,acidi org. e der	13%
Azoto ammoniacale	0,30%
azoto ammidico	1,50%

La produzione in Piemonte



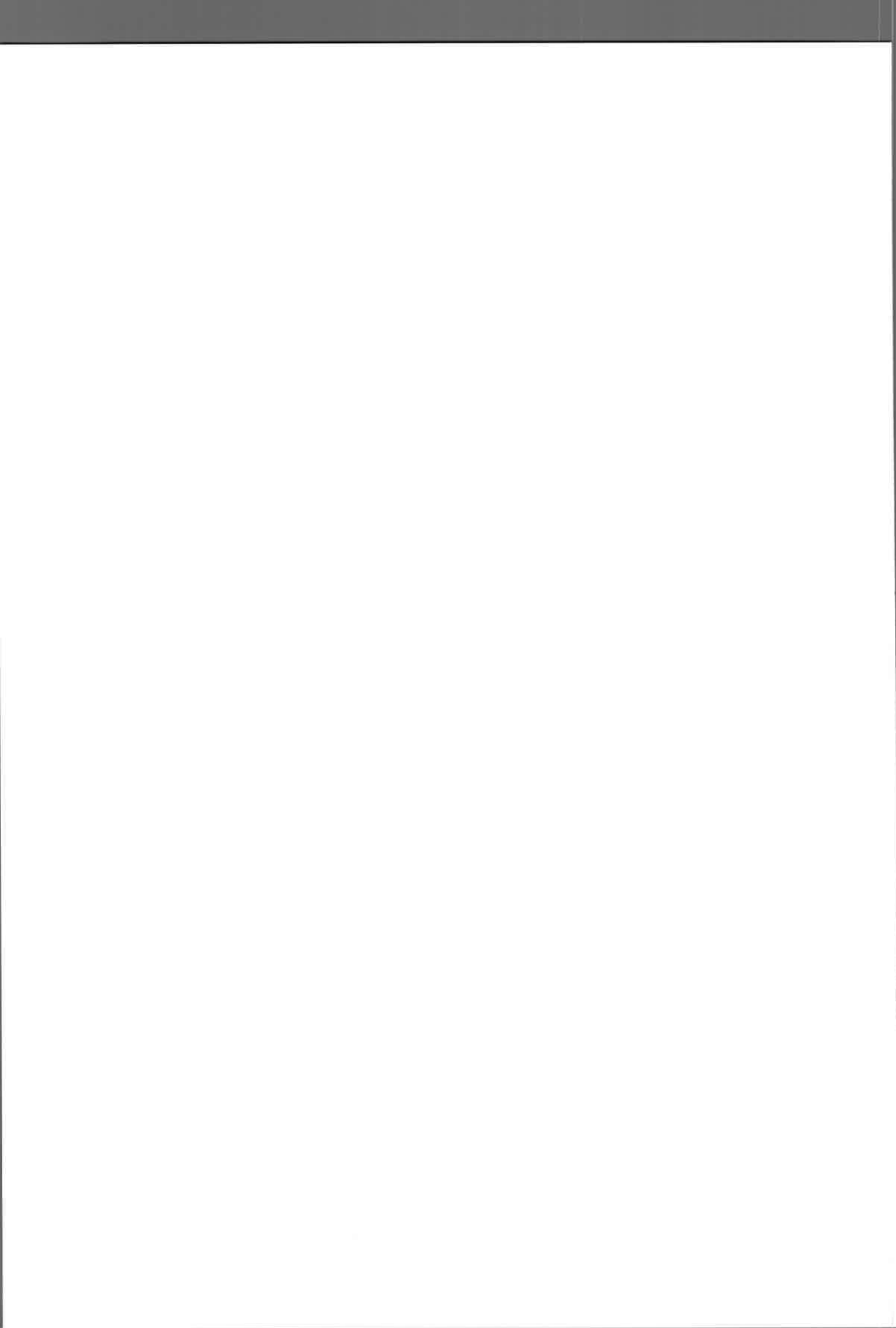
Provincia di
Novara
q.li 825
n° forme 2.580



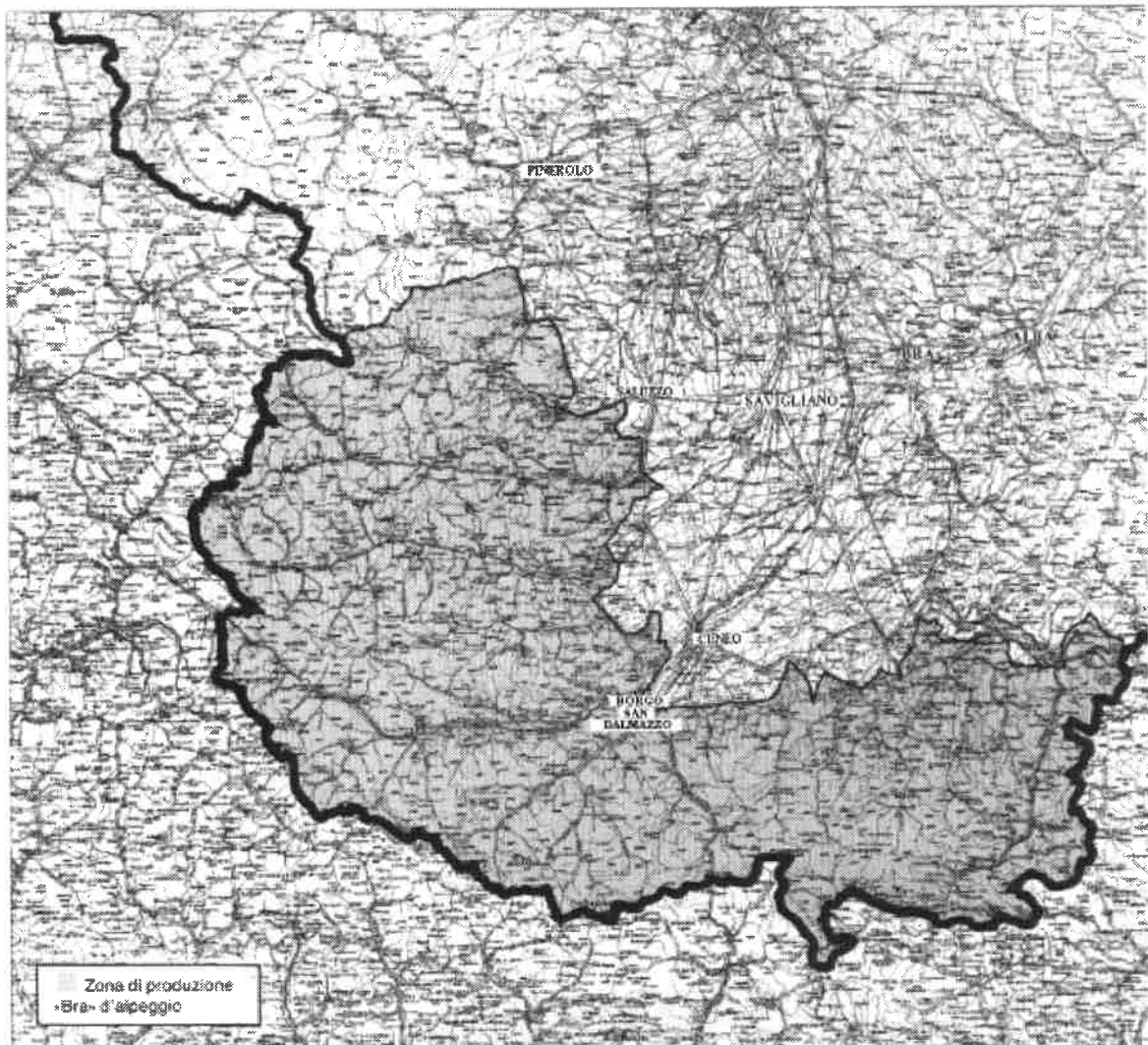
Provincia di
Torino
q.li 4.964
n° forme 15.918



Provincia di
Cuneo
q.li 76.105
n° forme 249.354

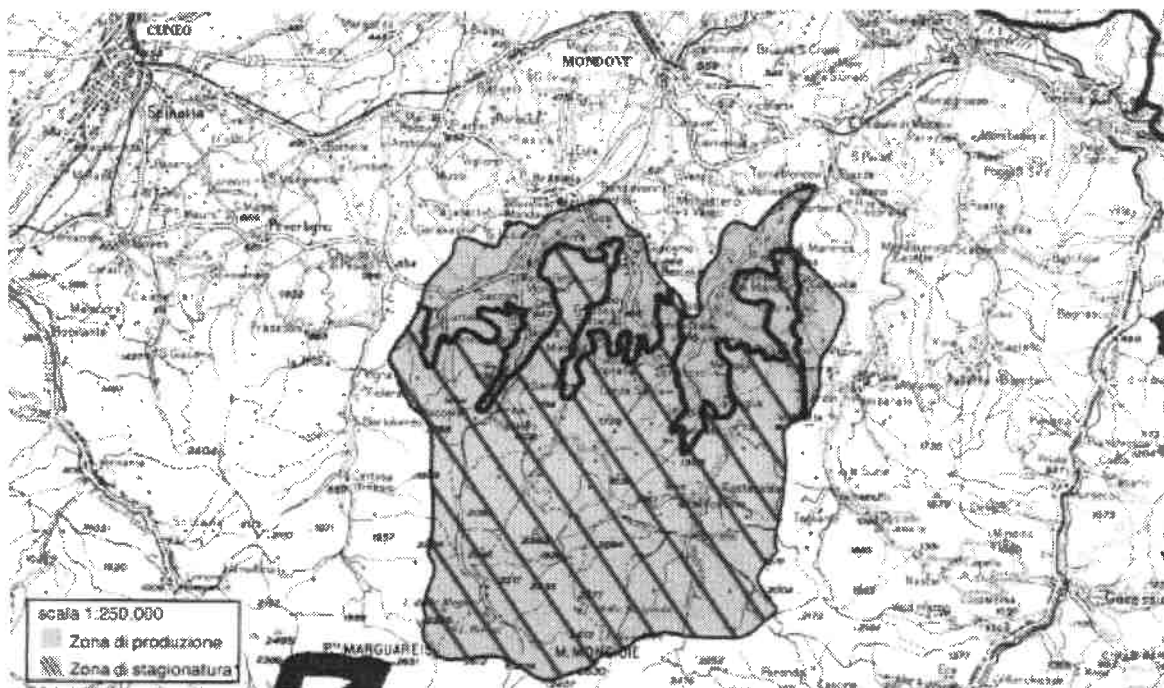


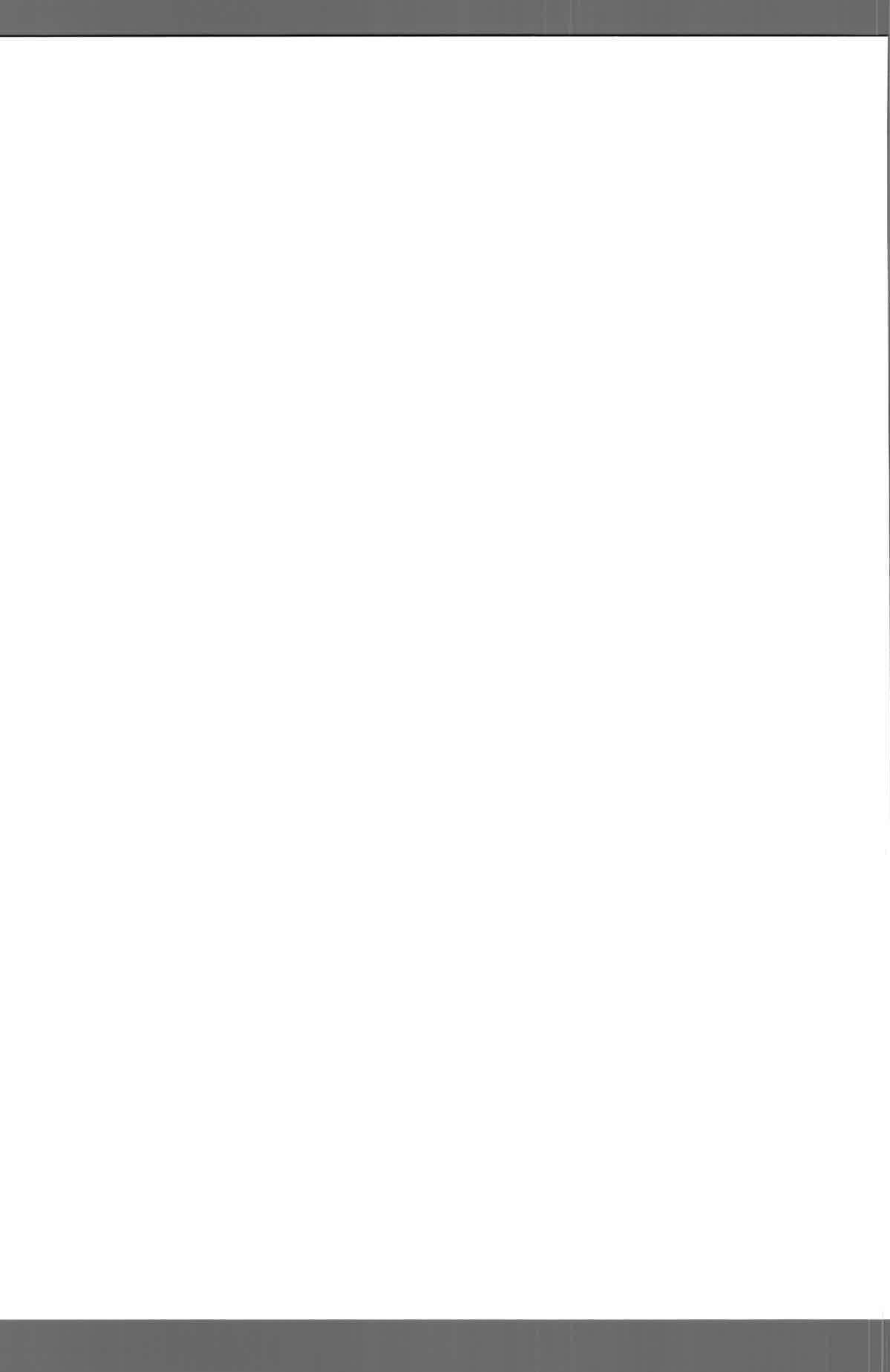
- *“Taleggio”*: è un formaggio molle, grasso a pasta cruda. Si produce con latte intero di vacca e ha sapore lievemente aromatico. Le zone di produzione sono la provincia di Novara e le montagne del Torinese, Vercellese, Cuneese.
- *“Bra”*: è un prodotto tipico della provincia di Cuneo, a pasta cruda, e si ottiene con latte di vacca. Le tipologie che si trovano in commercio sono due: tenero e duro.



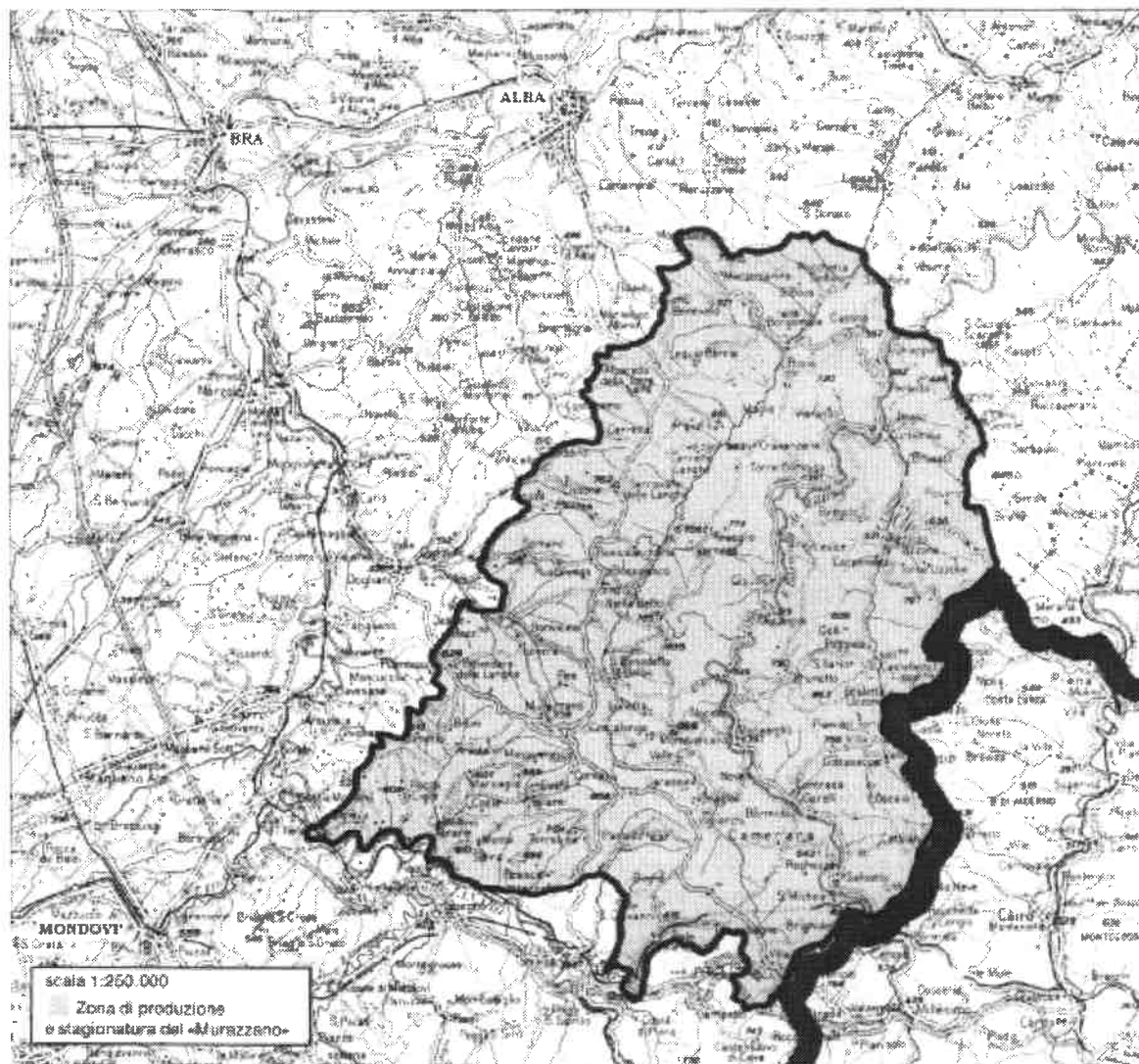


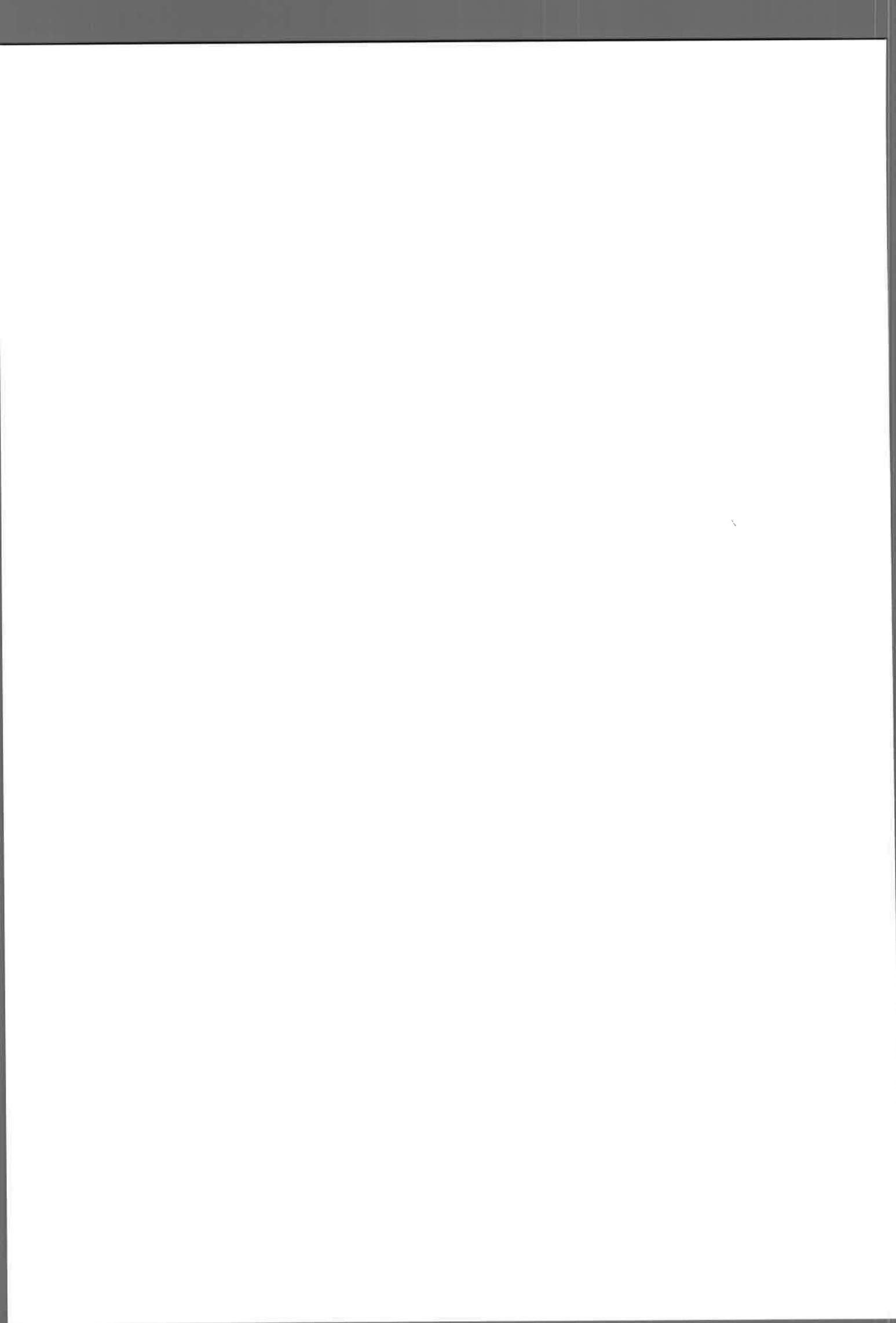
- “*Raschera*”: è un formaggio semigrasso, crudo a pasta pressata semidura, tipico delle valli alpine in provincia di Cuneo. Può essere di forma rotonda o quadrata (la più antica). E’ prodotto con latte bovino eventualmente addizionato di latte ovino o caprino.



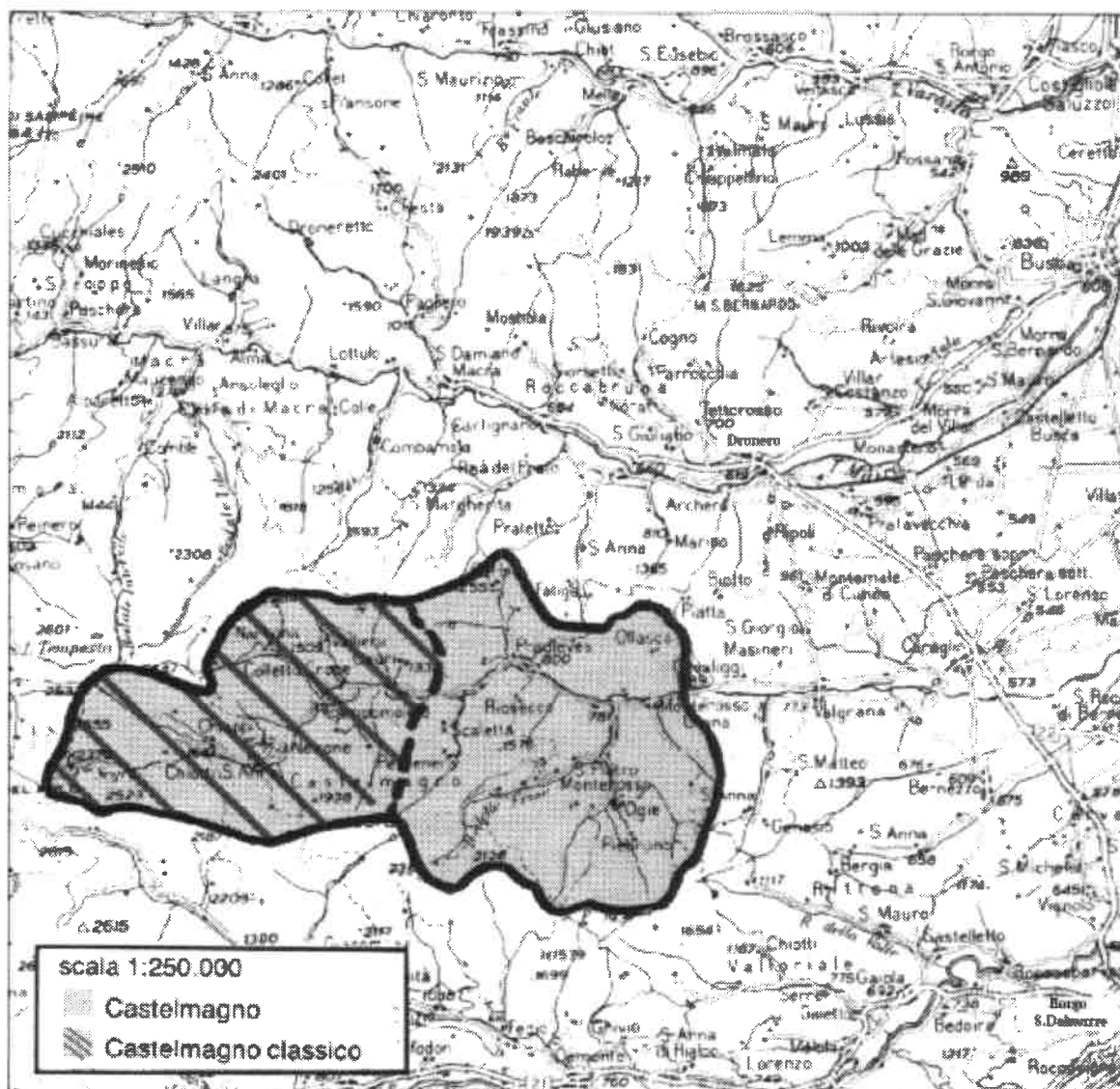


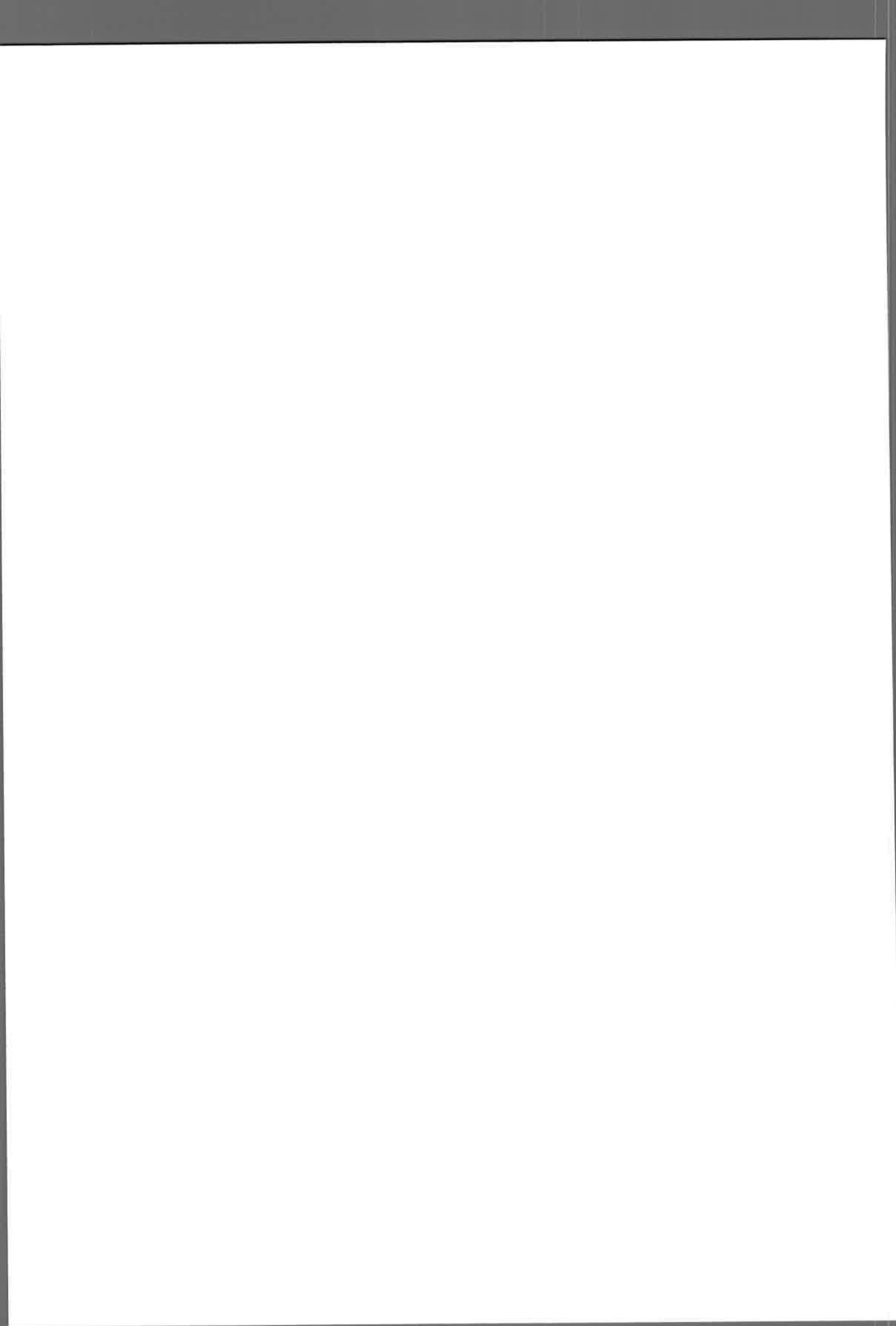
- “*Murazzano*”: viene prodotto in tutto il territorio dell’Alta Langa (in cui si trova il comune omonimo). E’ un formaggio a pasta morbida, composto per il 50% di latte ovino e per il restante di latte vaccino, anche se ne esiste una piccola quantità realizzata esclusivamente con latte ovino. Matura in una settimana.



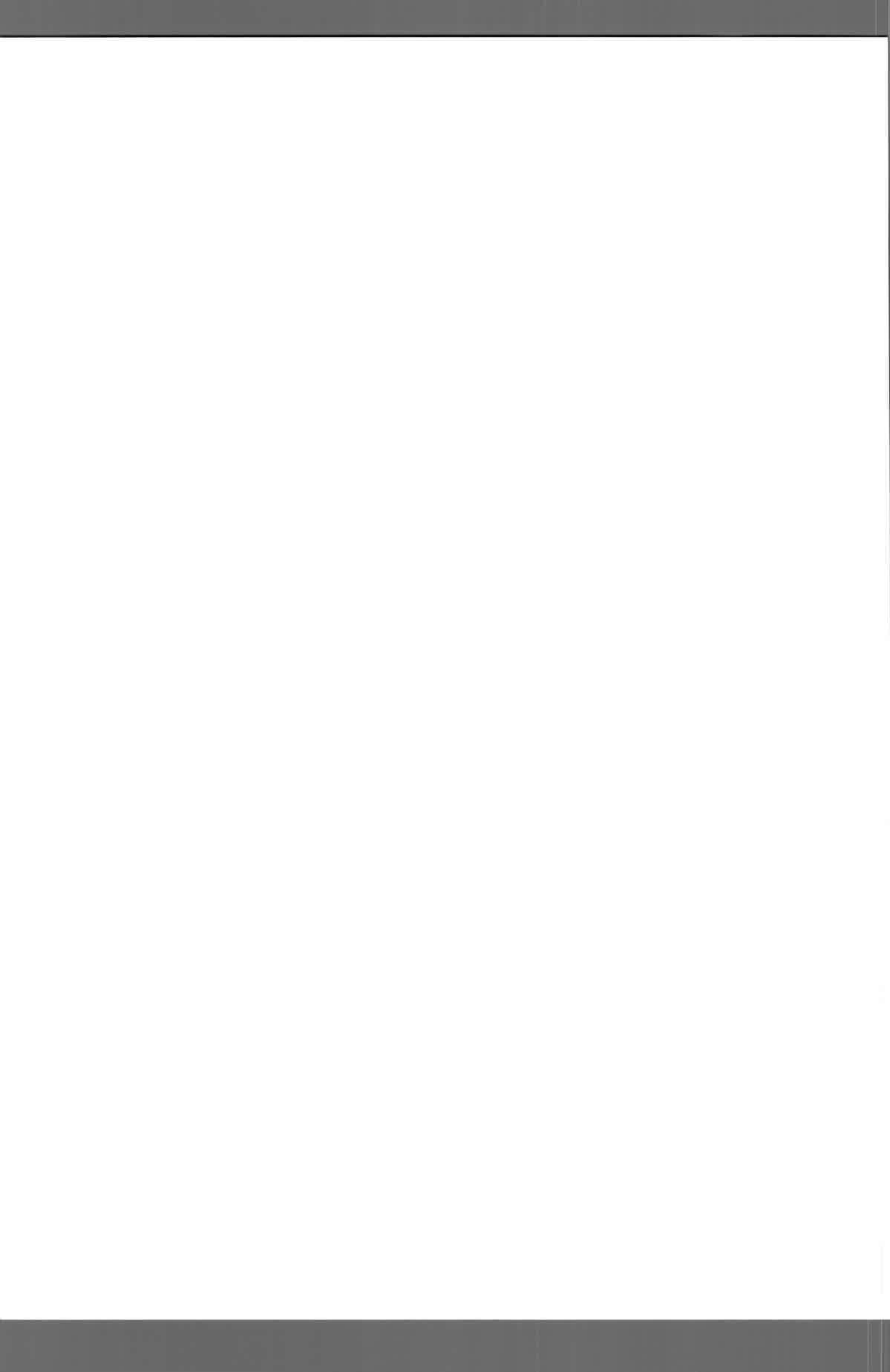


- “Castelmagno”: è un formaggio erborinato, prodotto nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, tutti in provincia di Cuneo, da solo 18 produttori. Si ottiene prevalentemente da latte bovino, a volte con latte misto. Se stagionato per lungo tempo è molto piccante. La stagionatura dura dai 2 ai 5 mesi.





- “*Robiola di Roccaverano*”: un tempo si produceva con latte ovino e caprino, oggi si aggiunge anche latte bovino. Nel prodotto fresco la pasta è burrosa, mentre in quello stagionato la pasta è più compatta e il sapore piccante. La zona di produzione è Roccaverano (in provincia di Asti) e i comuni intorno ad Acqui Terme.
- “*Toma piemontese*”: è un formaggio prodotto nelle vallate piemontesi, con caratteristiche variabili a seconda del luogo di origine. E’ un formaggio che deriva da latte vaccino (talora misto), intero o parzialmente scremato, e si trova in commercio nella tipologia a stagionatura breve, con pasta consistente e sapore delicato, lievemente salato, oppure a stagionatura più lunga, con pasta più compatta e sapore piccante.
- “*Gorgonzola*”: è un formaggio a pasta molle cruda, erborinato, prodotto con latte vaccino intero. L’erborinatura è costituita dallo sviluppo di muffe (*Penicillium*) aggiunte al latte prima della coagulazione. Il suo sapore è leggermente piccante. E’ prodotto principalmente nelle province di Novara e Cuneo.



Valutazione della qualità dei formaggi da parte del consumatore

“L’immagine del Piemonte è sempre stata associata alle produzioni agricole di maggior pregio: dal vino al riso, dalla carne ai formaggi.

Parlando dei formaggi, la consistenza, il colore, la tessitura e la struttura sono piuttosto riconoscibili dal consumatore già sul “banco” del rivenditore al momento dell’acquisto. Vediamo come. Un formaggio deve presentare, quand’è tagliato, una pasta che deve essere molto omogenea. Non deve presentare alterazioni o gonfiori nello scalzo (che è costituito dalle parti laterali della forma) e nelle facce (le parti superiori ed inferiori).

Per le forme più piccole che si possono acquistare intere, ad esempio le robiole, le facce e lo scalzo devono presentarsi quanto mai omogenee; e devono essere prive di alterazioni e gonfiori. Invece i formaggi molli, non devono presentare alterazioni specialmente nella parte inferiore, nel senso che non devono presentare una colatura eccessiva di siero, che è prodotto dal latte.

La compattezza deve essere molto omogenea e non deve presentare un fenomeno molto evidente che è l’occhiatura, molto visibile al consumatore, in quanto si tratta di quei piccoli “forellini” o “aperture” nel formaggio. Più l’occhiatura che si presenta al taglio del formaggio è grande, più vuol dire che la stagionatura non è stata ben fatta, in quanto essa è provocata da uno sviluppo di germi gasogeni.

Questa caratteristica del formaggio che non costituisce soltanto un fattore visivo, ma che risulta molto rilevante per il sapore e per l’aroma, perchè sviluppandosi del gas all’interno della pasta del formaggio, si viene a creare un sapore, al primo assaggio, amaro, determinato proprio dalla cattiva stagionatura e dalla presenza di un’occhiatura grossolana nel formaggio.

Vediamo ora quali sono quei piccoli particolari che il consumatore deve considerare e riscontrare nella scelta e nell’acquisto di un formaggio.



E' chiaro che il consumatore non può pretendere di poter procedere all'assaggio del formaggio prima dell'acquisto da parte del venditore: ciò è proibito dall'attuale normativa in vigore. Il consumatore deve quindi fare attenzione ai seguenti particolari: anzitutto la crosta non deve presentare alterazioni, non soltanto in termini di volume, ma anche di colore; deve quindi avere una colorazione omogenea.

Per i formaggi D.O.C., occorre controllare il **marchio**: operazione fondamentale, in quanto sono stati creati consorzi per il controllo della tipicità e della tutela dei formaggi di qualità e quindi ogni forma deve avere la sua indicazione con il timbro caratteristico. Occorre fare attenzione ai cartellini indicatori: ad esempio un formaggio BRA è diverso da un formaggio TIPO BRA. Bra è formaggio di origine controllata, mentre il TIPO BRA, che non lo è, deve essere commercializzato ad un prezzo nettamente inferiore.

Nei formaggi a pasta dura, ad esempio il Grana Padano, l'occhiatura non deve assolutamente esistere, così come non deve esistere nei formaggi a pasta molle, tipo le mozzarelle, i formaggi fusi e la crescenza.

Per i formaggi che si possono acquistare nel supermercato, quindi con l'involucro, è norma basilare controllare la **data di scadenza**. Inoltre è opportuno verificare attentamente il **peso**; ciò vale soprattutto per le mozzarelle: a volte una mozzarella che sembra più conveniente, in effetti costa più cara di un'altra che costa di più, in quanto la busta che la racchiude contiene molta più acqua e quindi presenta molto più siero che appesantisce la confezione, mentre il contenuto "secco" del formaggio è inferiore."

Sintesi dell'intervento di Dario De Filippi, assaggiatore ONAF,
all'incontro - dibattito "CONSUMATORINO"
"Prodotti tipici e valutazione della qualità da parte del consumatore"
Torino, martedì 19 dicembre 1995

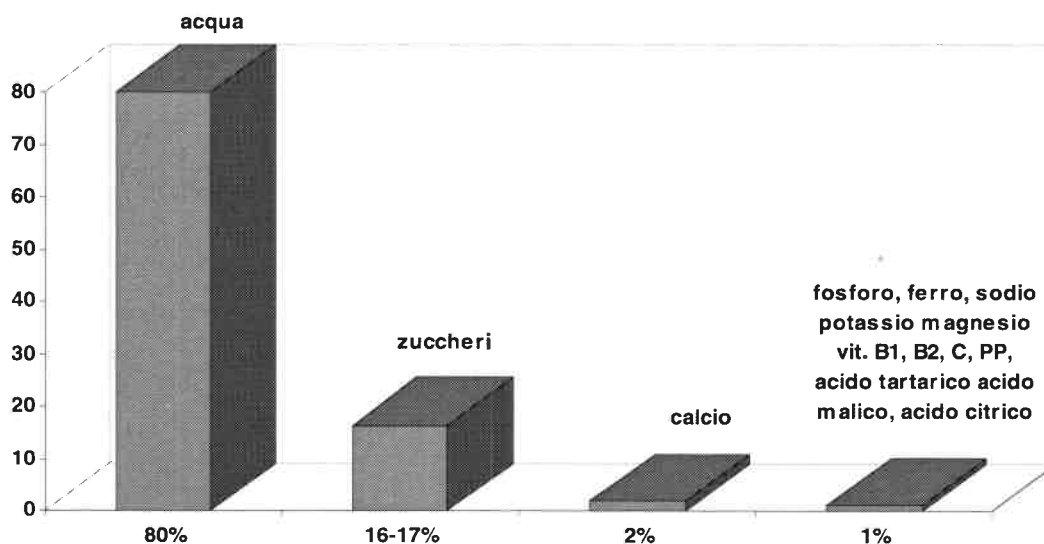


5. L'uva

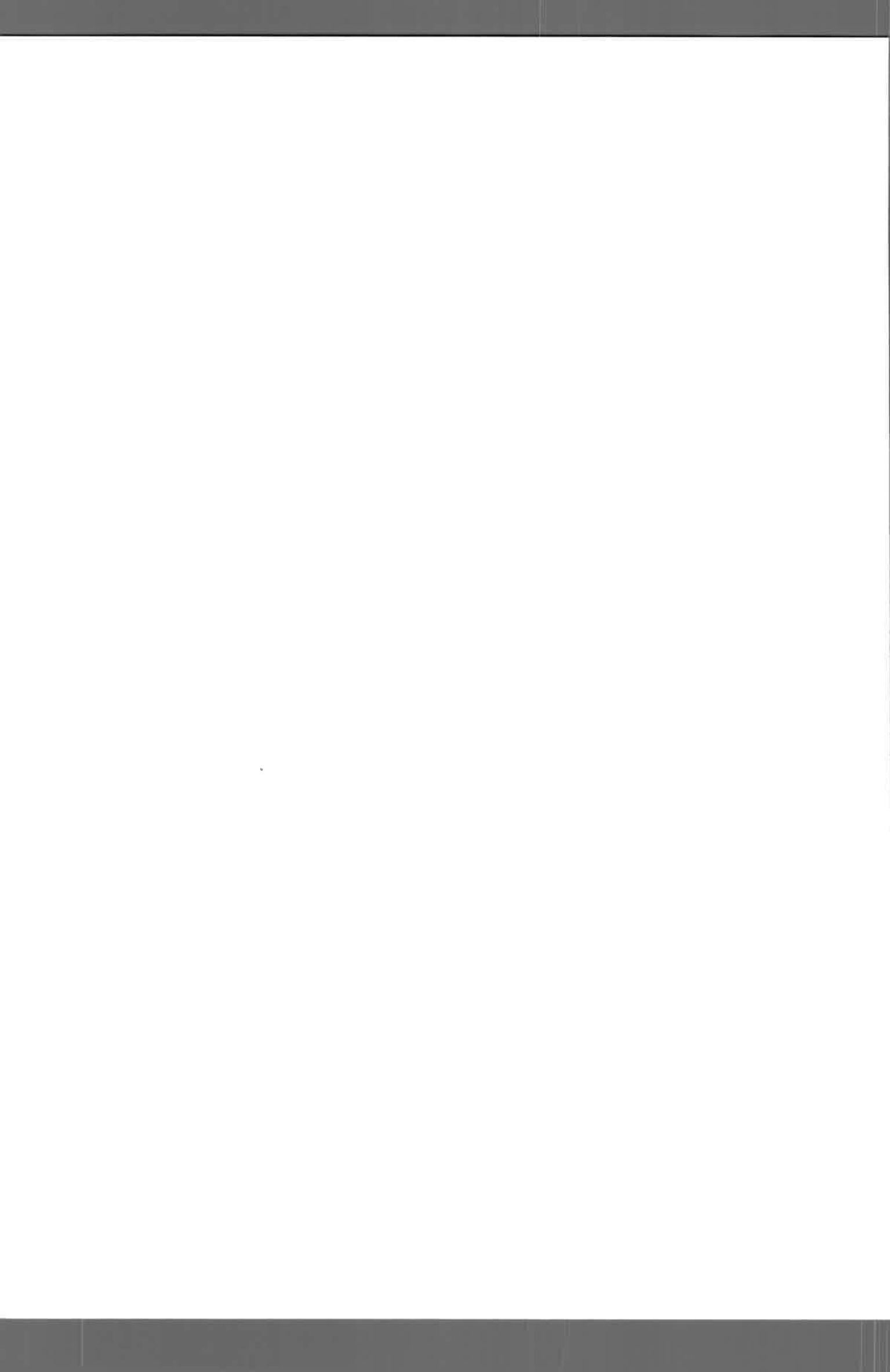
Il Piemonte è ai primi posti in Italia per la produzione di uva, che viene pressochè interamente utilizzata per la trasformazione in vino. In questo capitolo però si intende parlare di uva da tavola, la cui importanza nell'alimentazione non è mai sufficientemente evidenziata.

L'uva è un alimento altamente energetico, sviluppa circa 700 calorie/kg, ed è costituita in media da circa l'80% di acqua, gli zuccheri, presenti in ragione del 16-17% sono il principio nutritivo più rappresentato; l'uva inoltre contiene 22 mg/100 g di calcio e sono presenti fosforo, ferro, sodio, potassio, magnesio e vitamine B1, B2, C, PP, acido tartarico, acido malico e acido citrico.

Composizione dell'uva

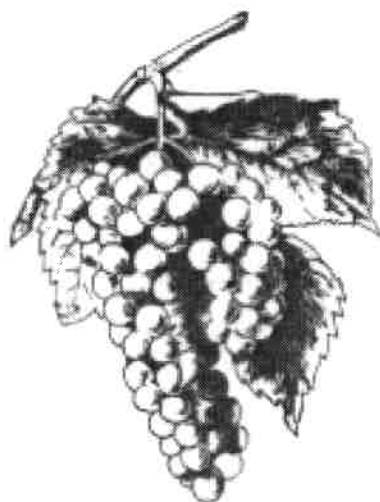


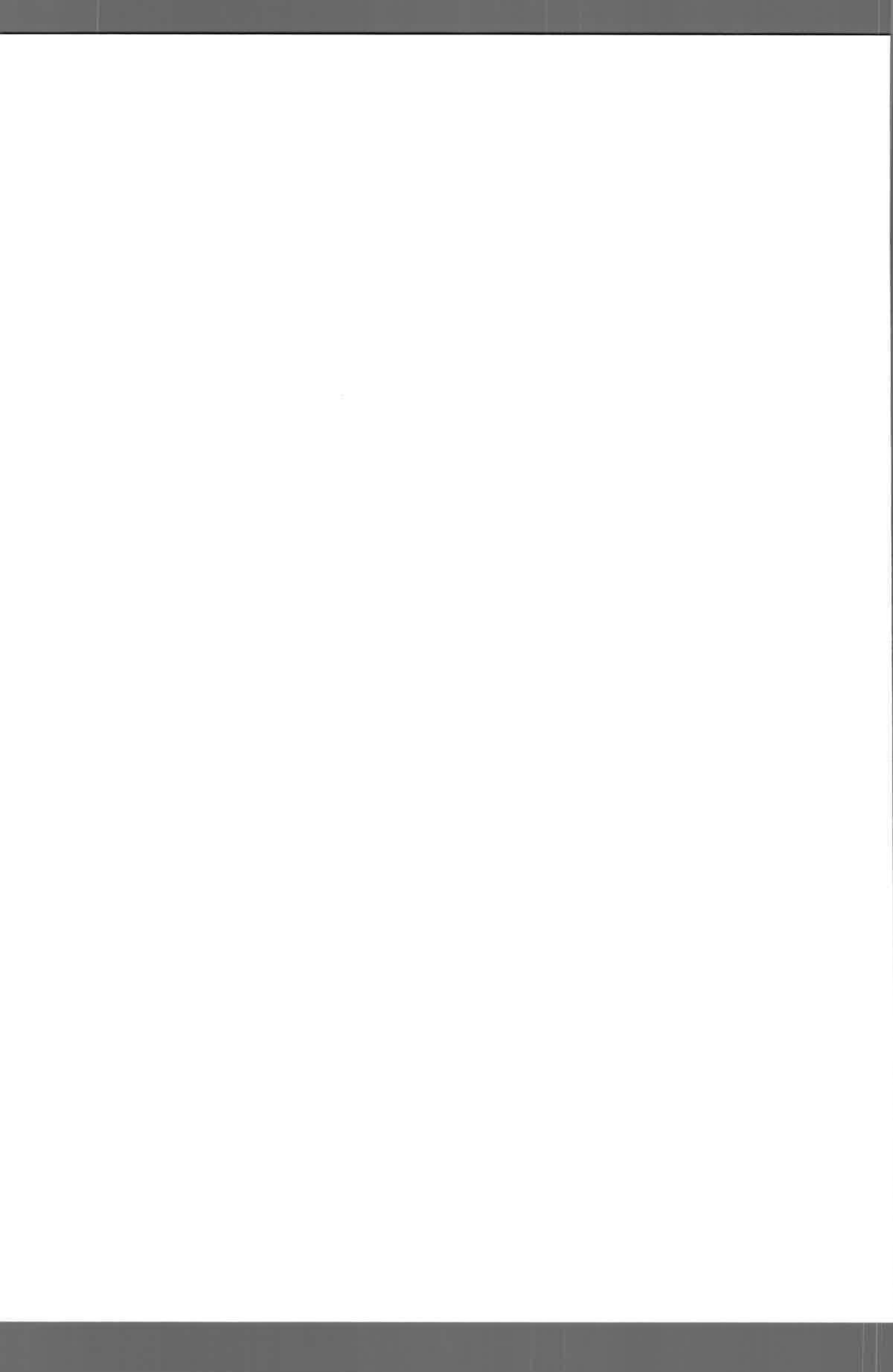
Questo frutto rappresenta quindi un elemento importante per una alimentazione sana, adatto a quasi tutti i regimi alimentari e particolarmente indicato per i bambini; in campo terapeutico è la base della cosiddetta “cura dell'uva”, con azione disintossicante. Essa agisce infatti sia come diuretico sia come lassativo grazie all'acido tartarico e al tartrato di potassio in essa contenuti. ➔



Come si è detto il Piemonte produce esclusivamente uva da vino, ma si possono citare due varietà di uva da tavola che anche se non si trovano sul mercato sono coltivate a livello amatoriale e per il consumo diretto:

- *Luglienga* (detta anche uva di Sant'Anna, Lignenga e, per contrazione, Gnenga), a bacca bianca, così detta perchè matura in luglio;
- *Uva Isabella* (sinonimi: Uva Fragola, Uva Americana), nera, con sapore molto aromatico.





6. I prodotti del bosco: i piccoli frutti

La produzione dei cosiddetti “piccoli frutti” (ribes, lamponi, more, mirtilli e fragole) in Piemonte ha assunto un’intensità tale da essere considerata fra i prodotti tipici e da costituire una vera e propria fonte di reddito.

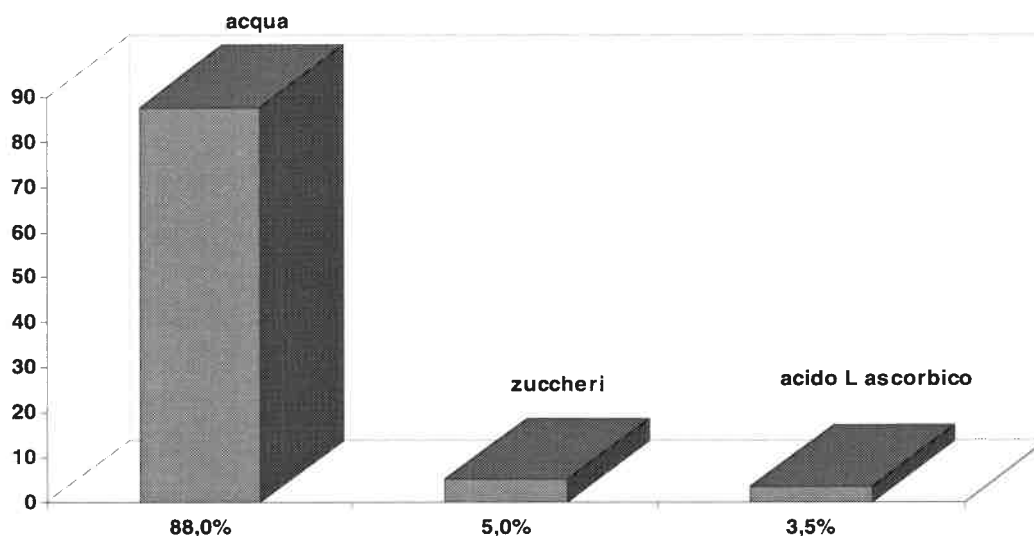
6.1 Il ribes

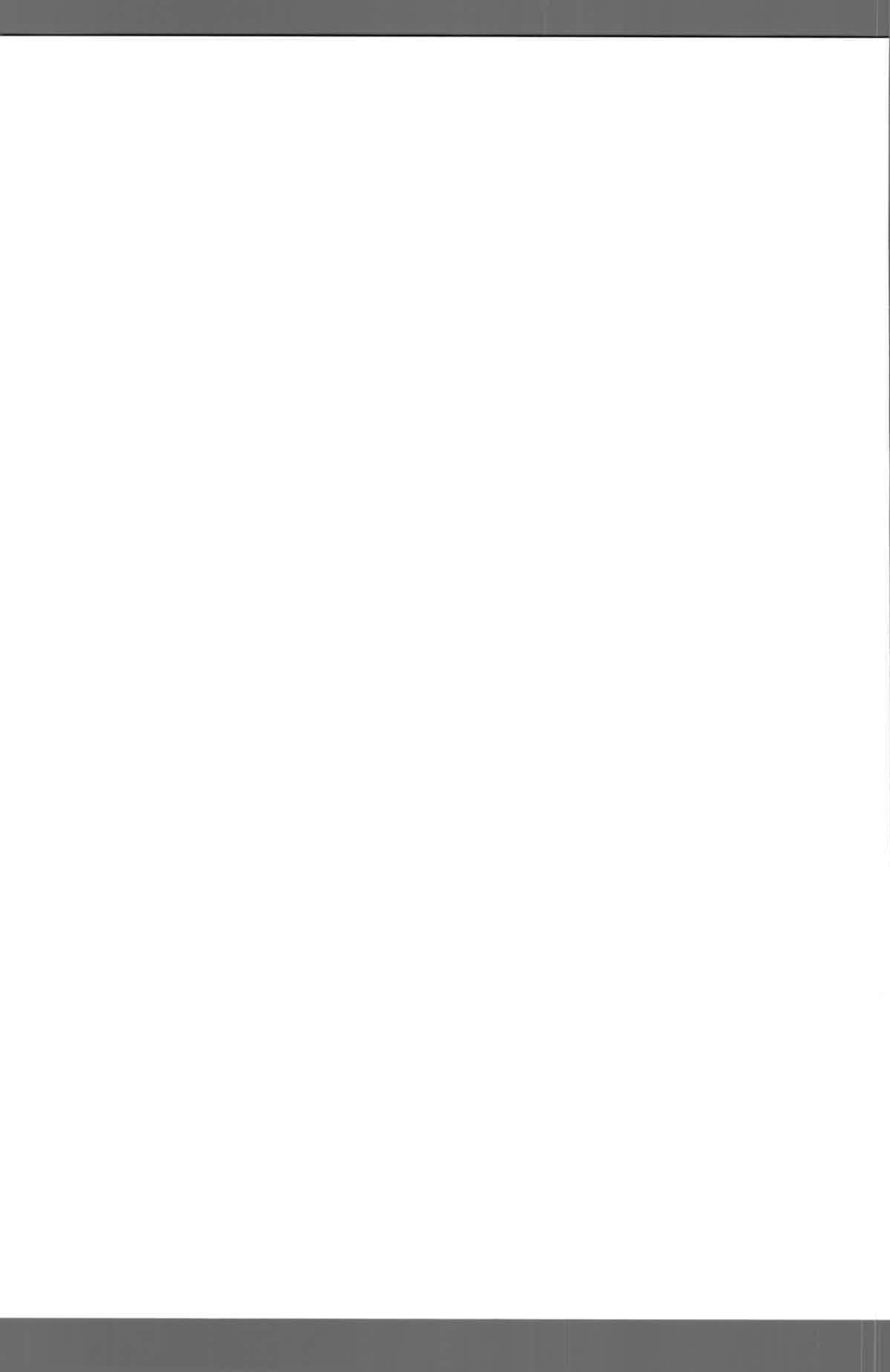
Fra i frutti minori il ribes è considerato tra i più squisiti. Con questo nome si fa riferimento a numerose varietà a frutti rossi, neri, o bianchi (uva spina), che maturano in generale da giugno a metà settembre.

Il ribes rosso e l’uva spina si utilizzano come frutta da tavola o da dessert e nella preparazione di confetture, mentre il ribes nero, molto ricco di vitamina C, viene utilizzato esclusivamente dall’industria trasformatrice a causa del forte odore e sapore “volpino”, che lo rende inadatto al consumo fresco.

Il ribes, per 100 grammi, sviluppa 30 calorie contiene l’88% di acqua, circa il 5% di zuccheri, e 35 mg di acido L ascorbico (vitamina C).

Composizione del ribes



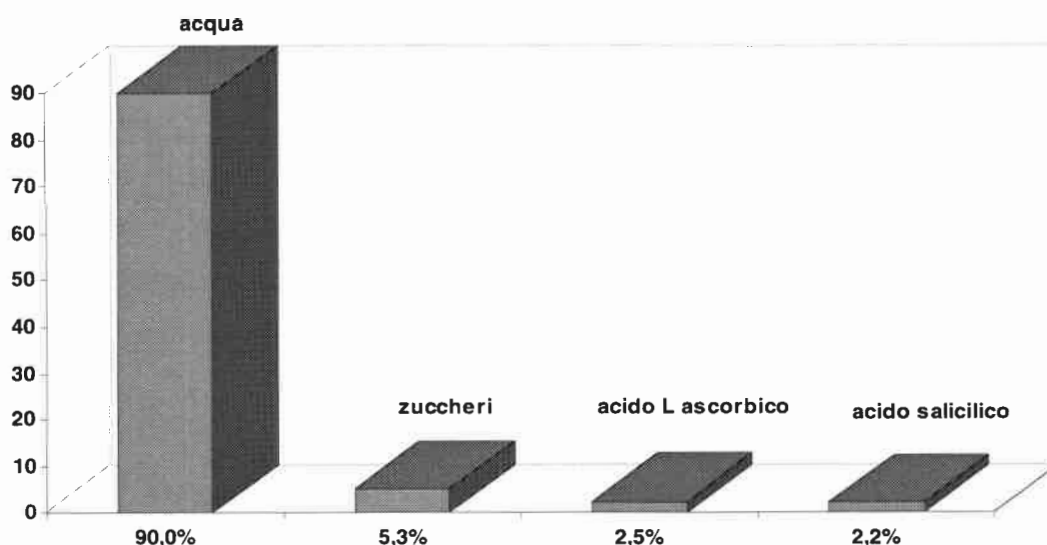


6.2 Le fragole

Chi non conosce l'aroma delle fragole? Dalle fragoline di bosco, per la maggior parte spontanee, a quelle coltivate, di forma e dimensioni e periodo di maturazione diversi a seconda della varietà, sono una squisitezza senza pari, sia condite semplicemente con zucchero e limone sia con vino, marsala, liquori o anche con il latte.

Il frutto in esame, per 100 grammi, sviluppa in media 27 calorie, contiene oltre il 90% di acqua e il 5,3% di zuccheri; è ricco in vitamina C (25 mg/100 g) e contiene tracce di acido salicilico.

Composizione delle fragole



- ☞ Le fragole non contengono sostanze nocive all'organismo umano, ma sono controindicate alle persone che sono allergiche a questo frutto, alle quali procurano fenomeni cutanei (prurito, orticaria, ecc.).

Questo inconveniente viene però diminuito se le fragole, un quarto d'ora prima di essere consumate, vengono schiacciate con zucchero e si eliminano i piccoli acheni neri che si depositano sul fondo del recipiente dove sono contenute.

- ☞ Occorre sottolineare l'importanza di lavare sempre bene le fragole prima di consumarle, in quanto possono contenere residui di fitofarmaci.



6.3 I lamponi

Il lampone è un frutto che esiste in diverse varietà: rosso, nero violaceo; nella Regione Piemonte quello coltivato è il rosso.

Questo frutto può essere consumato come frutta da mensa o da dessert, condito con zucchero e limone; viene utilizzato dall'industria per la preparazione di gelatine, coloranti naturali e se ne distilla anche un'acquavite.

La produzione italiana di lamponi è dovuta per circa il 50% al Piemonte; la raccolta avviene per un lungo periodo, da metà giugno a novembre, e la vita media del frutto raccolto è al massimo di due o tre giorni.

Il frutto è un aggregato di frutticini, detto botanicamente "mora", tondeggianti, con un profumo penetrante e molto gradevole e possiede un aroma caratteristico; il lampone è dotato di una media azione rinfrescante e non contiene sostanze nocive all'organismo.

Il contenuto calorico medio per 100 grammi di prodotto fresco è intorno alle 40 calorie; il tenore in zuccheri è intorno all'8%.

6.4 Le more

La mora è il frutto del rovo, molto diffuso allo stato spontaneo ma che oggi viene coltivato in alcune zone, in particolare Piemonte ed Emilia Romagna; la maturazione si prolunga anche molto nel tempo, da luglio in avanti.

La mora, caratterizzata da un sapore dolce, leggermente acidulo può essere utilizzata come frutta da tavola o nell'industria delle confetture. Dal suo succo si ottiene anche un liquore.

6.5 I mirtilli

I mirtilli sono frutticini nero-bluastri che sui nostri mercati sono presenti in due dimensioni diverse: piccoli, i ben noti mirtilli di bosco che, pur non essendo oggetto di coltivazione, alimentano un mercato non trascurabile nella Regione



Piemonte, e più grandi, i cosiddetti “mirtilli giganti” o “blueberry”, che appartengono ad una specie di origine americana, oggetto di coltivazione e di cui il Piemonte è il maggior produttore italiano. La maturazione di questi frutti avviene in estate.

Il valore nutritivo dei mirtilli è piuttosto limitato, ma molto importanti sono le caratteristiche terapeutiche, abilmente sfruttate dall'industria farmaceutica. Il mirtillo nero è, infatti, noto da tempi remoti come rimedio, grazie alla presenza del tannino, alla dissenteria; il decotto di mirtillo è indicato nella terapia di eczemi, afte ed emorroidi. Secondo una tradizione, in mancanza di acqua ossigenata o di alcol, il frutto fresco spremuto sulle abrasioni o sulle graffiature svolge un'azione disinfettante.

Recentemente è stato isolato nella buccia delle bacche un glucoside costituente della sostanza colorante che migliora l'acutezza visiva, soprattutto in condizioni di scarsa visibilità e contemporaneamente allevia la stanchezza dovuta a letture prolungate.

☞ Ricordiamo che anche tali frutti freschi necessitano, prima del consumo, di un accurato lavaggio.



7. I funghi

I funghi sono prodotti la cui qualità più importante è sicuramente l'aroma. Il loro valore nutritivo infatti è scarso: essi sono composti per oltre il 90% da acqua, contengono circa il 5% di proteine (di scarso valore biologico), i sali più rappresentati sono potassio e fosforo, ma si trovano anche zinco, rame ferro e cobalto nonché (nei funghi freschi) vitamine del gruppo B, compresa la colina e PP; il tutto in proporzioni variabili a seconda della specie.

Il Piemonte è assai ricco di funghi eduli: troviamo il pregiato ovolo buono (*Amanita cesarea*), il porcino (*Boletus spp.*), la mazza di tamburo (*Lepiota procera*), il prataiolo (*Psalliota spp.*).

Le specie veramente letali, nei nostri ambienti, sono tre:

- *Amanita falloide*, conosciuta anche come Tignosa verdognola, ha cappello di colore variabile dal verde-giallognolo all'olivastro e gambo di colore bianco sporco con piccoli fiori olivastri;
- *Amanita verna*, detta anche Tignosa di primavera, possiede cappello fibroso e gambo sottile;
- *Amanita virosa*, che presenta cappello bianco, di forma conica, grigiastro al centro e gambo bianco gracile.

Le caratteristiche di queste tre specie sono inconfondibili: esse hanno lamelle (presenti nella parte inferiore del cappello), anello (parte che circonda il gambo nella zona sottostante al cappello) e volva (involucro della parte inferiore del gambo) bianchi.

E' buona norma comunque, per i cercatori occasionali, non fidarsi delle proprie conoscenze o delle dicerie, spesso infondate, ma rivolgersi a personale sanitario specializzato e far esaminare ciò che si è raccolto prima di consumarlo.

I funghi che vengono venduti nei negozi o sui mercati sono generalmente controllati da personale specializzato e possono quindi essere consumati con sicurezza.



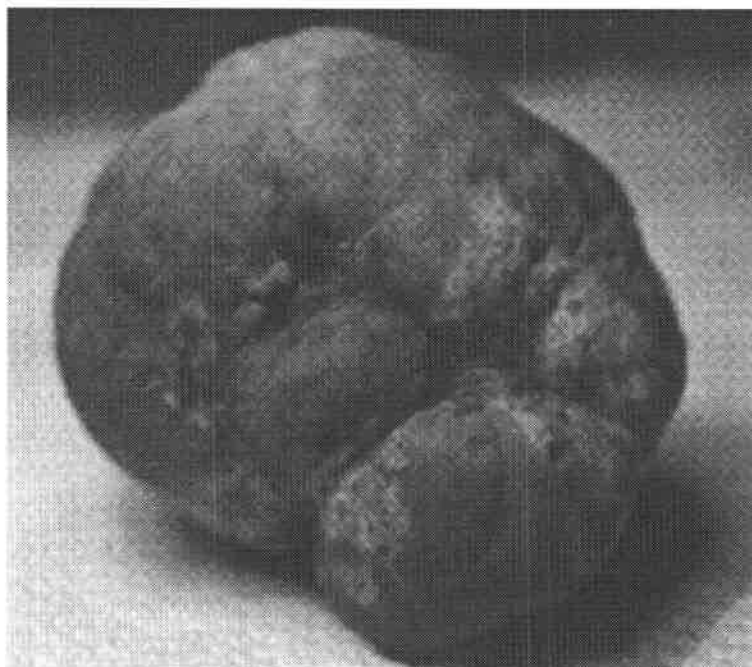
8 I tartufi

Il tartufo è il corpo fruttifero, simile ad un tubero, di un fungo sotterraneo della classe degli Ascomiceti, che vive in simbiosi con determinate piante superiori.

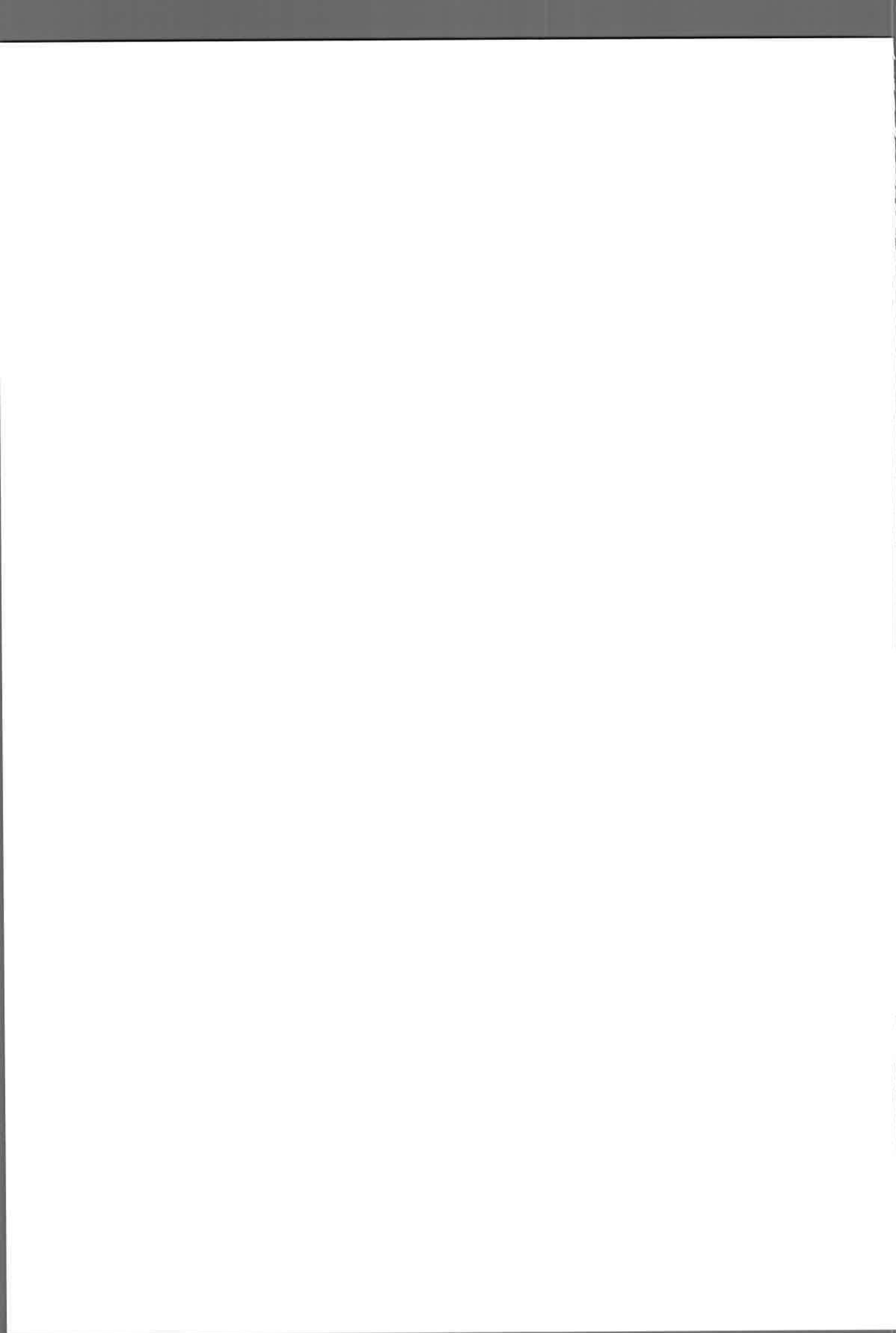
Di questo prezioso fungo esistono molte specie, più o meno pregiate, ed in Italia ne troviamo due particolarmente diffuse: il *Tuber melanosporum* (tartufo nero pregiato di Norcia e di Spoleto) ed il più rinomato *Tuber magnatum Pico* o tartufo bianco pregiato del Piemonte, la cui maggior produzione nel mondo si ha in Italia, nell'Albese. Esso vive in simbiosi con il salice, il pioppo, il nocciolo, ma il più profumato e saporito è quello prodotto in simbiosi con la quercia, che presenta polpa marrone, e con il tiglio, che ha la polpa macchiata di un rosso sfumato.

Fino dall'antichità il tartufo è stato apprezzato dai buongustai, e la tradizione gli ha attribuito doti diverse, dalla funzione stimolante sulla digestione a potere afrodisiaco. Oggi si sa che il tartufo non possiede queste virtù, ma indubbiamente resta una delle raffinatezze più ricercate, per l'aroma eccellente che esso conferisce ai cibi su cui viene grattugiato in lamelle sottilissime.

Attenzione però all'acquisto (costo permettendo): molti tartufi non sono profumati, ma acquisiscono labilmente questa caratteristica rimanendo a contatto con altri più profumati. Occorre quindi rivolgersi ad un commerciante di fiducia. ➔



fumati, ma acquisiscono labilmente questa caratteristica rimanendo a contatto con altri più profumati. Occorre quindi rivolgersi ad un commerciante di fiducia.



9. Le castagne

Il Piemonte è una delle regioni italiane più ricche di castagne.

Di questo frutto esistono due classi commercialmente distinte: le castagne propriamente dette e i marroni, che si differenziano per il frutto più grande e di forma globosa.

Nella Regione Piemonte troviamo diverse varietà, tra cui possiamo ricordare:

- *marroni*: della Val Pellice e di Cuneo, tra cui il più famoso è il “Marrone di Chiusa Pesio”;
- *castagne*: “*Garroni*” (rosse o nere), “*Gioviasche*”, “*Rossane*”; dalla varietà “*Ciapastra*”, diffusa nella zona di Mondovì e Ceva si ottengono le “*castagne bianche*” (secche).

Gli usi alimentari delle castagne sono molteplici: di questi i più tradizionali sono il consumo diretto (bollite o arrostate) o l'uso sotto forma di farina per piatti tipici o dolci della cucina povera di montagna. Esiste poi una produzione artigianale di élite che interessa i marroni, in pasticceria (*marrons glacés*) oppure una destinazione industriale per la preparazione di confetture.



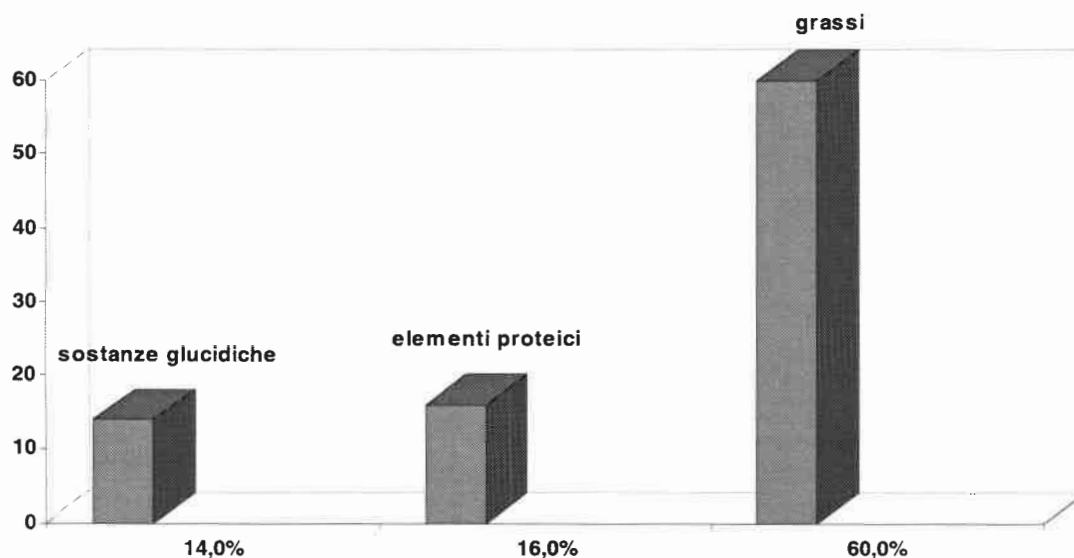


10. Le nocciole

In Piemonte la provincia di Cuneo detiene il primato della superficie coltivata a nocciolo, e la varietà più diffusa è la Tonda gentile delle Langhe, tanto pregiata da ottenere nel 1993 l'Indicazione Geografica Protetta con la denominazione "*Nocciola Piemonte*", che è caratterizzata da frutti di buona dimensione, tondi e che riempiono totalmente il guscio.

La nocciola contiene una buona percentuale di sostanze glucidiche (circa il 14%), di elementi proteici (circa il 16%, compresi diversi aminoacidi essenziali presenti in proporzioni utili al fabbisogno umano), e risulta ricchissima di grassi (oltre il 60%), provocando problemi di conservabilità soprattutto in rapporto a temperatura e umidità a cui il frutto viene conservato. Oltre il 90% della materia grassa è costituita da acido oleico e linolenico, molto importanti per l'alimentazione umana in quanto dotati di capacità antiossidanti.

Composizione delle nocciole



Anche se una parte della produzione è consumata tal quale o tostata, l'utilizzo principale della nocciola è nell'industria dolciaria: essa è infatti, tostata e



trasformata in pasta con un procedimento simile a quello utilizzato per il cacao, un componente di alcuni tipi di cioccolato, tra cui il famoso “gianduja”; si utilizza inoltre per la preparazione di torroni, caramelle ed altri dolci.

☞ L’olio di nocciola, per le sue qualità di alta penetrazione nella cute, è molto utilizzato in cosmetologia.

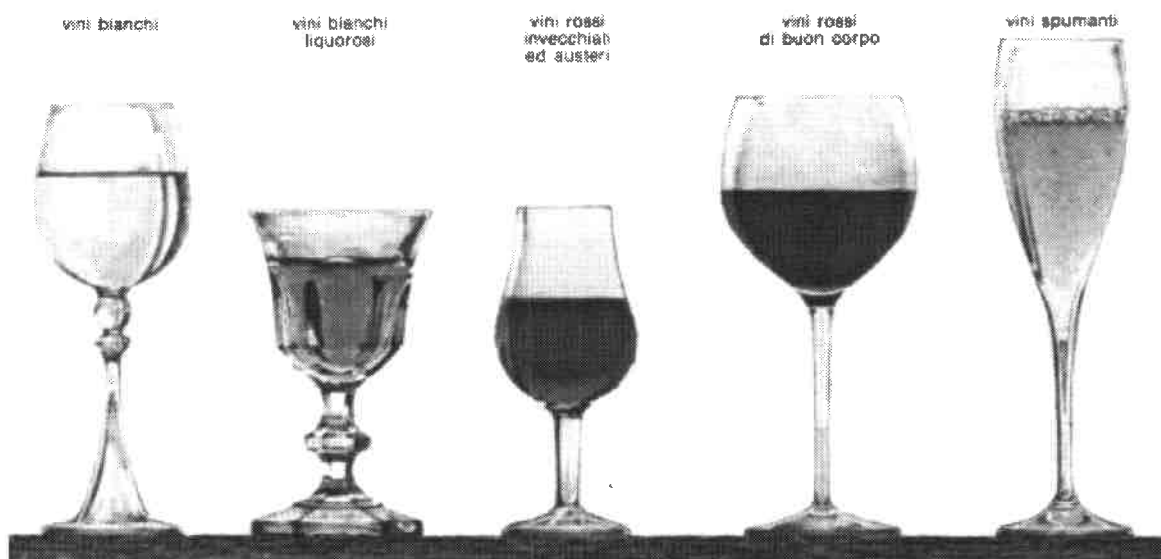


11. Il vino

Il Piemonte è una regione con una grande ricchezza di vitigni e una secolare tradizione nella produzione di vino.

Attualmente la produzione annuale è di circa 3.300.000 ettolitri, di cui circa 1.200.000 a denominazione di origine.

Il vino è una bevanda di composizione molto complessa: ciò è dovuto da un lato alla notevole diversità di composizione della materia prima e dall'altro ai molti metodi di vinificazione esistenti.



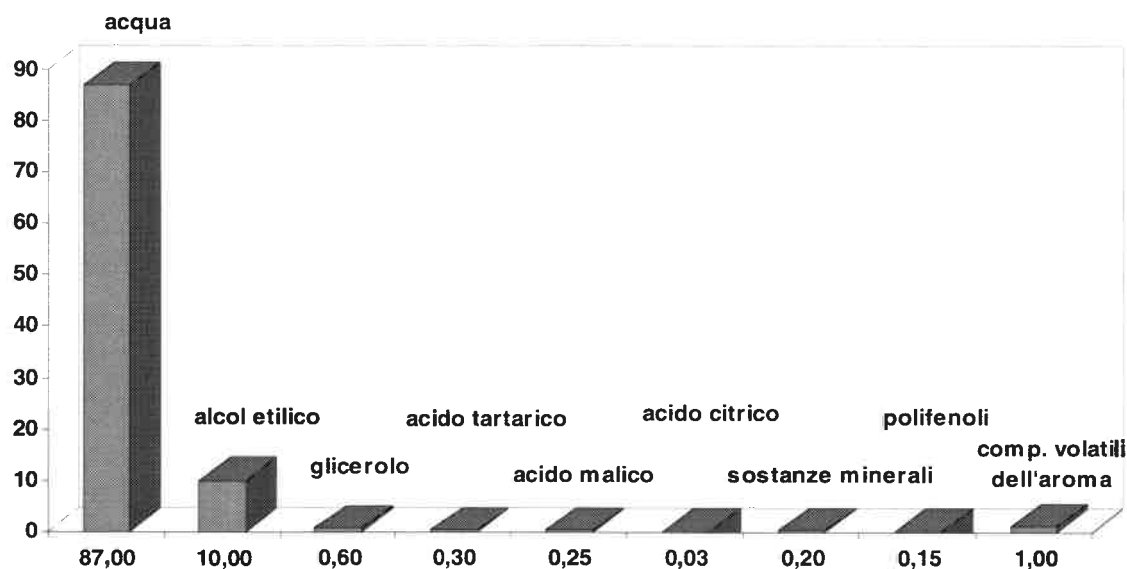
La legge italiana classifica i vini nelle seguenti categorie:

- vini da tavola, che costituiscono il gradino più basso per quanto riguarda la qualità;
- IGT (a denominazione geografica tipica), che sono disciplinati per l'origine ma non per la qualità;
- D.O.C. (denominazione di origine controllata), che sono sottoposti a un disciplinare e devono rispondere a determinate caratteristiche qualitative per avere diritto al riconoscimento;

- D.O.C.G. (denominazione di origine controllata e garantita): di questi vini, sempre sottoposti a discipline e a controlli come i DOC, è garantito un elevato pregio.

100 grammi di vino contengono, in media, 87 g di acqua, 10 g di alcol etilico (che forniscono 70 calorie), 600 mg di glicerolo, 300 mg di acido tartarico, 250 mg di acido malico, 30 mg di acido citrico, 200 mg di sostanze minerali, 150 mg di polifenoli e 1000 mg di componenti volatili dell'aroma.

Composizione del vino



Recenti studi hanno evidenziato il ruolo di protezione del sistema cardiovascolare di alcune sostanze fenoliche, del resveratrolo in particolare, capaci di rallentare i processi arteriosclerotici.

Come si vede quindi il vino non è solo una fonte di alcol, ma un alimento vero e proprio; questo non significa che si debba abusarne, ma che un consumo limitato per una persona adulta e in buona salute non è nocivo.

In Piemonte si producono 42 vini D.O.C. e 4 D.O.C.G.

I D.O.C. piemontesi sono (suddivisi per vitigno):

- *Nebbiolo*: Alba, Roero, Carema, Lessona, Bramaterra, Boca, Fara, Ghemme, Sizzano;
- *Barbera*: Alba, Asti, Monferrato, Rubino di Cantavenna, Gabiano, Colli Tortonesi;
- *Dolcetto*: Acqui, Ovada, Diano d'Alba, Asti, Alba, Dogliani, Langhe Monregalesi;
- *Freisa*: Asti e Chieri;
- *Grignolino*: Asti e Monferrato Casalese;
- *Malvasia*: Castelnuovo don Bosco e Casorzo d'Asti;
- *Brachetto*: Acqui;
- *Ruchè*: Castagnole Monferrato;
- *Moscato*: Loazzolo;
- *Erbaluce*: di Caluso tranquillo, passito e spumante;
- *Cortese*: Gavi, Colli Tortonesi e Alto Monferrato;
- *Arneis*: Roero.

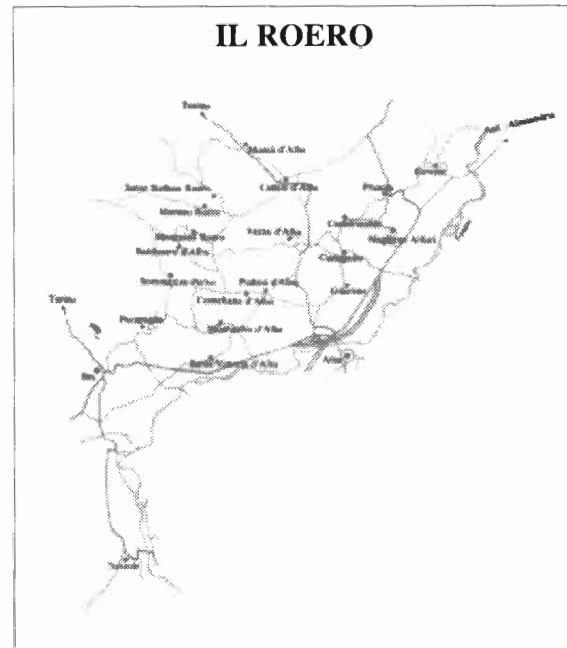
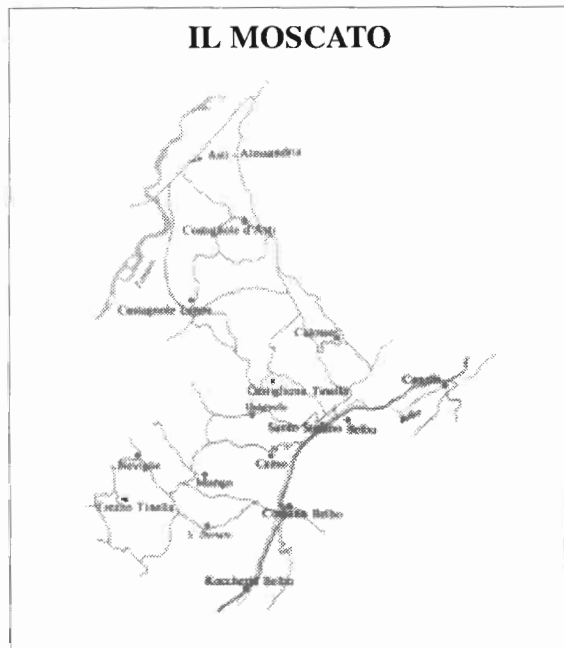
I D.O.C.G. della Regione Piemonte sono: Barolo, Barbaresco e Gattinara (prodotti con uva Nebbiolo), Asti (prodotto con uva Moscato d'Asti).

I vini, se prodotti con materia prima scadente o con scarsa cura, possono andare incontro ad alterazioni, tra cui le più diffuse sono la “*fioretta*” e l'acescenza (con odore e/o sapore di aceto) e lo spunto lattico (che conferisce al prodotto un sapore dolciastro).

Purtroppo l'immagine del vino è danneggiata dalle frodi (non si è ancora spenta l'eco della tragedia del vino al metanolo) perpetrate da produttori disonesti; bisogna però ricordare che a fronte di una minoranza di sofisticatori esiste un grandissimo numero di aziende la cui produzione è di ottima qualità.

Il consumatore per difendersi da prodotti scadenti o, peggio, adulterati, deve rivolgersi a vini di qualità (abbiamo visto la grande varietà di vini DOC del Piemonte) e non pretendere di pagare il vino al prezzo dell'acqua minerale!

ESEMPI DI ZONE DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Valutazione della qualità del vino da parte del consumatore

“Più che dilungarmi sulla tipicità dei vini del Piemonte, che ritengo sia nota a tutti, inizierei con il dire perchè beviamo il vino. Infatti, per dissetarci possiamo benissimo bere acqua. Questo discorso vale per tutti gli animali, mentre invece l'uomo beve anche per il piacere di bere. Occorre quindi scindere diversi momenti in cui l'uomo beve: o per sete, o per piacere. Parlando di vini, ci riferiamo al bere inteso come piacere.

Come prima cosa, desidero “spezzare una lancia” a favore della qualità del vino, in quanto si tratta di uno degli alimenti che è più soggetto a controlli sanitari. Il consumatore, pertanto, sotto il profilo della “salute”, può stare tranquillo: la legge, che è particolarmente rigorosa, in Piemonte è fatta rispettare con grande attenzione.

Sotto il profilo qualitativo invece le cose possono essere leggermente diverse, in quanto emergono carenze legislative: pertanto sotto il profilo commerciale occorre fare più attenzione al momento dell'acquisto. La legislazione ci tutela soltanto parzialmente in tale settore ed in particolari momenti **il consumatore deve “trasformarsi” in esperto**. La legge fornisce infatti alcune indicazioni che il consumatore deve saper decodificare.

Tornando all'aspetto salute, il vino un tempo era un alimento, quindi si beveva vino per integrare un'alimentazione, meno ricca e composita di quella odierna. Il vino quindi dava un consistente apporto energetico, basti pensare che in un litro di vino ci sono da 45 a 160 grammi di alcool e fra i 2,5 ed i 3,5 grammi di sali minerali. Un apporto notevole, quindi, confermato dal fatto che un grammo di alcool ci dà 7 kilocalorie, un grammo di zucchero ce ne dà 4 ed un grammo di grasso fornisce circa 9 kilocalorie. Tenendo conto che un fabbisogno minimo per una persona adulta è di 1.800 kilocalorie al giorno e mentre una persona che svolge attività fisica “brucia” circa 2.600 kilocalorie, va da sè che un notevole apporto calorico viene apportato dal vino.



Sempre sotto il profilo della salute, il vino ha una importante funzione di prevenzione nei confronti di talune malattie: ad esempio le malattie cardio-vascolari. Presso le Università di Houston e Bordeaux sono stati effettuati alcuni studi che hanno fatto emergere la tesi che il vino, assunto in modica quantità, non soltanto non fa male, ma addirittura fa bene. Se gli studi dell'Università di Bordeaux possono apparire "partigiani" considerati gli interessi commerciali della città francese, non altrettanto può dirsi per il centro statunitense.

Abbiamo parlato di dosi. La dose massima consigliata era, fino a qualche anno fa, di un grammo di alcool per chilo di peso corporeo; gli ultimi studi hanno parzialmente ridotto questa quantità a circa 40/50 grammi di alcool al giorno. Quindi si tratta approssimativamente di circa mezzo litro al giorno per gli uomini e di circa 350 cl. per le donne. Dati variabili, quindi, che dipendono non soltanto dal peso corporeo, ma anche dalla capacità della persona di eliminare l'alcool e di metabolizzarlo.

Relativamente all'etichetta, questa è la carta d'identità del vino ed è la prima cosa che bisogna analizzare quando si acquista una bottiglia. In essa si trovano tutte, o quasi tutte, le informazioni che possono guidare l'acquirente-consumatore nella sua scelta.

In particolare debbono essere indicati:

1. Il nome del vino.
2. Il tipo di classificazione in cui è inserito il vino contenuto e, quindi, le disposizioni di legge a cui deve sottostare tale prodotto (vino da tavola, vino da tavola ad indicazione geografica, D.O.C., D.O.C.G.).
3. Il nome del produttore o dell'imbottigliatore ed il numero del registro d'imbottigliamento.
4. Il volume in ml. del contenitore.
5. La gradazione alcoolica espressa in alcool svolto o potenziale.

Un'altra indicazione utilissima al consumatore sarebbe l'anno di vendemmia per i vini fermi, oppure il periodo di sboccatura o imbottigliamento rispettivamente per gli spumanti metodo classico o Charmat.

In questo caso però la legislazione vigente lascia facoltà all'imbottigliatore di indicare o meno la data per alcune tipologia, mentre ne vieta la scrittura in

etichetta per i vini da tavola.

La considerazione che si trae da quest'ultima analisi è che per effettuare un corretto acquisto è indispensabile rivolgersi ad un rivenditore di fiducia oppure limitare le proprie scelte tra quei produttori che indicano in etichetta le informazioni che ci servono anche se sono facoltative.”

Sintesi dell'intervento di Umberto Genova, sommelier
all'incontro - dibattito "CONSUMATORINO"
"Prodotti tipici e valutazione della qualità da parte del consumatore"
Torino, martedì 19 dicembre 1995

