

CERESOLE D'ALBA

**terre rosse,
acque ricche**

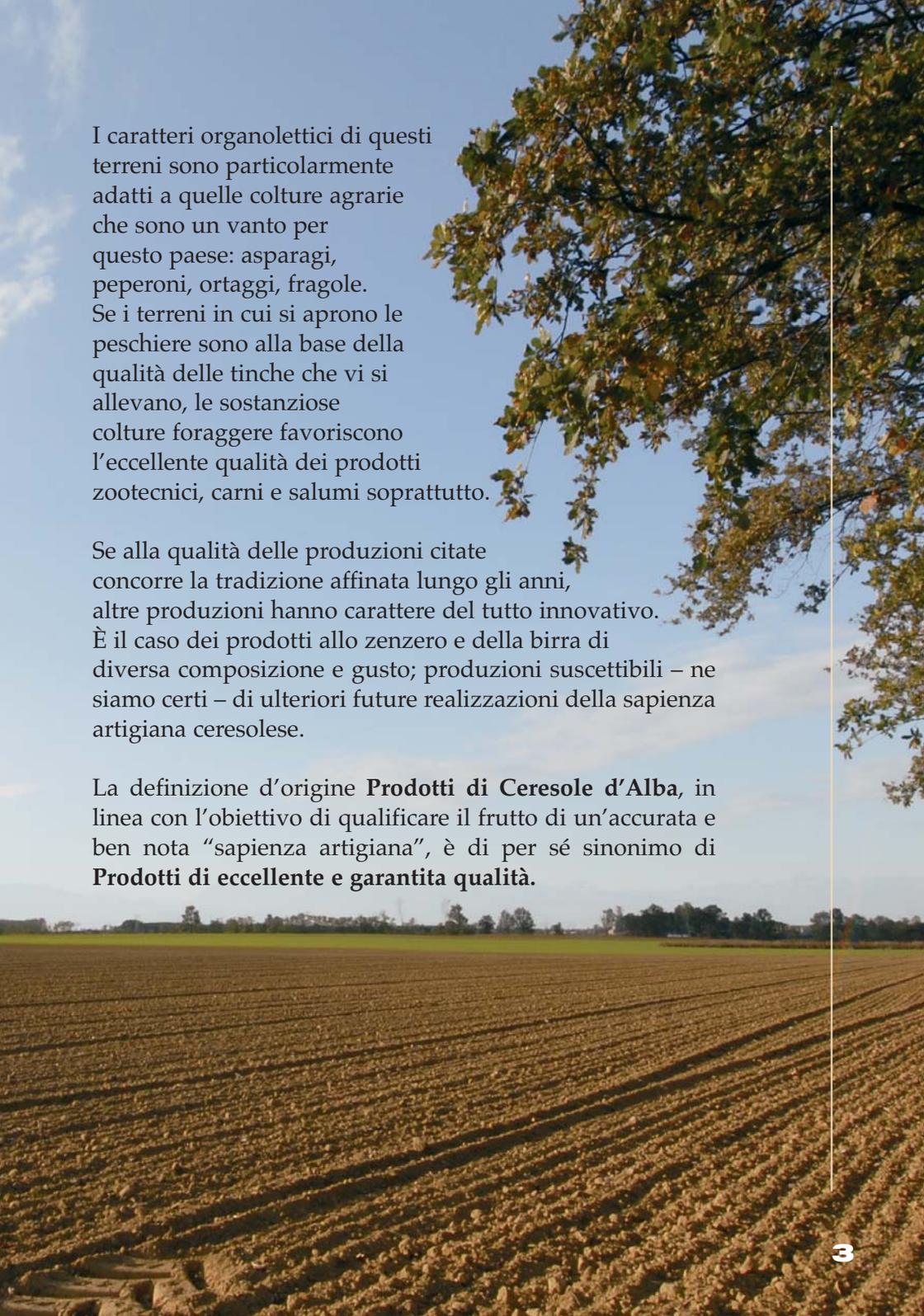


dove la **qualità** è la regola

La prima sensazione che si prova in questo “viaggio” nelle produzioni ceresolesi, è la sorpresa. Gradevole, intendiamoci; e inattesa, come tutte le riscoperte piacevoli e appaganti.

Questo paese che si apre al Roero vanta - nel campo delle produzioni agricole - una tradizione che affonda le sue radici in tempi assai remoti: quando dalla vicina Abbazia di Casanova i monaci cistercensi crearono le “grange” circostanti e insegnarono ai “particolari” del luogo a coltivare razionalmente la terra.

A favorire quest’antica vocazione è anche l’assetto morfologico del territorio: ridotta copertura boschiva, limitata alla porzione nord-orientale del territorio; presenza di cascine che dispongono di superfici agrarie di tutto rilievo, nell’ampia area pianeggiante che occupa il rimanente territorio; diffusione di “peschiere”, riserve d’acqua per irrigazione e zootecnia, ideali per l’allevamento delle tinte.



I caratteri organolettici di questi terreni sono particolarmente adatti a quelle colture agrarie che sono un vanto per questo paese: asparagi, peperoni, ortaggi, fragole. Se i terreni in cui si aprono le peschiere sono alla base della qualità delle tinche che vi si allevano, le sostanziose colture foraggere favoriscono l'eccellente qualità dei prodotti zootecnici, carni e salumi soprattutto.

Se alla qualità delle produzioni citate concorre la tradizione affinata lungo gli anni, altre produzioni hanno carattere del tutto innovativo. È il caso dei prodotti allo zenzero e della birra di diversa composizione e gusto; produzioni suscettibili – ne siamo certi – di ulteriori future realizzazioni della sapienza artigiana ceresolese.

La definizione d'origine **Prodotti di Ceresole d'Alba**, in linea con l'obiettivo di qualificare il frutto di un'accurata e ben nota "sapienza artigiana", è di per sé sinonimo di **Prodotti di eccellente e garantita qualità**.

la **tinca** di **ceresole**

L'AMBIENTE

Il territorio ceresolese (37,05 km²) è interamente costituito da depositi continentali. Essi sono ascrivibili, in parte, al Villafranchiano inferiore – su di essi poggia lo stesso concentrico – mentre il rimanente territorio appartiene alla formazione nota come “Pianalto di Poirino”. Sono terreni che presentano una caratteristica colorazione rossastra, più o meno intensa, originata dai processi di ossidazione progressiva cui i terreni, ricchi di pigmenti di ferro, furono sottoposti nelle fasi glaciali e interglaciali.



Ambiente del tutto caratteristico, peculiare dell'area ceresolese, è quello creato dalle numerosissime “peschiere” disseminate sul territorio (se ne contano più di 100), e dagli ambienti umidi e paludosi che le contornano.

Questi stagni hanno rappresentato per secoli una preziosa



terre rosse, acque ricche

riserva d'acqua, fondamentale sia per l'abbeveramento del bestiame, sia per l'allevamento delle tinche, oltre che per l'irrigazione dei campi. Le peschiere rivestono una notevole importanza nell'equilibrio ambientale: zone umide inserite in un ambiente tendenzialmente siccitoso, consentono la vita di uccelli acquatici, anfibi e pesci, oltre che costituire una riserva per tutta l'avifauna locale.

Per le stesse ragioni, anche la flora presenta tratti di grande interesse, e non solo per lo straordinario biotopo generato dal fior di loto nella peschiera Gallina, ma per la varietà di piante acquatiche che si osserva nell'intero territorio.

In questo ambiente, così peculiare ed "unico", s'innesta l'azione innovativa che Giacomo Mosso ha sviluppato con la Cascina Italia: un progetto proteso al futuro, che muove da una realtà e da una consuetudine assai antiche.

L'ALLEVAMENTO DELLE TINCHE

Giacomo Mosso ha impiantato – pioniere in questo – un razionale allevamento di tinche nella sua Cascina Italia, immersa nella campagna ceresolese.



la **tinca** di **ceresole**

Parliamo di un prodotto molto legato al territorio, nel senso che la sua tipicità fa specifico riferimento al territorio di Ceresole d'Alba. La consuetudine di immettere le tinche nelle diffuse peschiere del territorio, affonda le sue radici nella notte dei tempi: la presenza della tinca viene addirittura citata in documenti che riguardano il non lontano insediamento di Palermo, che nel 14° secolo aveva territorio e giurisdizione propria.

MOSSO GIACOMO

ALLEVAMENTO TINCHE

Cascina Italia, via Pautasso, 75

I 2040 Ceresole d'Alba (CN)

Tel. 335 5851186

Giacomo.mosso@cascina-italia.it

Cucinare questo pesce, variante al parco menù delle famiglie contadine, rappresentava un evento di eccezione nella spartana dieta quotidiana e col tempo, apprezzata e ricercata, si è radicata e tramandata.

La tinca, pesce magro, viene prodotta in 7 peschiere ricavate nei terreni circostanti la cascina. Viene commercializzata da aprile a ottobre come prodotto vivo di peschiera, che in sempre maggior misura viene richiesta eviscerata (pulita).



terre rosse, acque ricche



È anche fornita in vaschette di consistente contenuto, e la sua conservazione in frigorifero giunge a 6 mesi, un anno.

Molto apprezzata dai buongustai è la lavorazione che consente di avere in tavola questo prodotto, sottoposto a lavorazioni che ne consentono il consumo anche fuori dal periodo sopraricordato. Si può così disporre di tinche eviscerate in carpione, filetti di tinche carpite, filetti sott'olio (bocconcini) la cui conservabilità arriva ad 1 anno. Viene anche fornito il gambero vivo, rosso (gambero Clark della Luisiana).



L'accrescimento di peso, piuttosto lento, porta a produrre il pesce attualmente lavorato intorno ai 100 – 120 grammi per esemplare (anche se si ottengono esemplari di maggior peso), ma l'obiettivo che si sta perseguendo mira ad arrivare a 300-400 grammi di media.

Le terre rosse di Ceresole, congeniali alla formazione delle peschiere e all'allevamento della tinca, presentano caratteri ideali per lo sviluppo di numerose colture ed attività agrarie. Di seguito, riportiamo le più significative e diffuse.

le **fragole**

L'area del Roero, che non molti anni fa conobbe grande diffusione della coltura della fragola, si è fortemente ridotta. Questa coltivazione si mantiene viva nel ceresolese che, presentando suoli sabbiosi e buone possibilità irrigue, si presta in modo ottimale a questa coltura. Oggi si coltivano molte nuove varietà: la *Alba* (primaticcia), la *Roxana* (più tardiva), la *Asia* ed altre, per lo più in coltura protetta.

Gli scambi di mercato che portano sulle nostre tavole anche frutti provenienti da altri paesi dell'area mediterranea, ci pongono in contatto con prodotti che sono ben lontani dalla morbidezza, dalla pastosità e dal gusto del prodotto ceresolese.

i **peperoni**

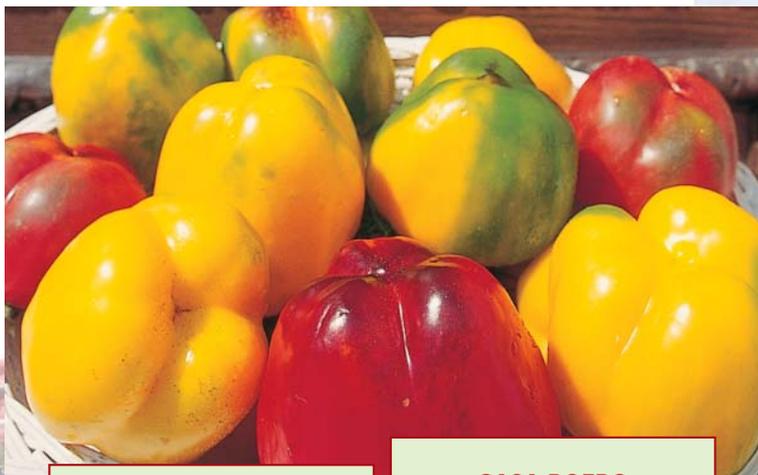
Accanto alle tradizionali coltivazioni di peperone quadrato adatte a produzioni tardo-estive e caratterizzate da bacche di elevate dimensioni e di ottima qualità, si sono diffuse coltivazioni di peperone a frutto lungo, di colore rosso – giallo, caratterizzate da spiccata precocità di maturazione e concentrazione nella fase di raccolta. Le produzioni iniziano a giugno inoltrato e proseguono sino a metà settembre.

Tipologie locali, tipo la cultivar/Cuneo, sono coltivate a pieno campo e, grazie allo spessore del pericarpo delle bacche, offrono ottimi risultati produttivi.



terre rosse, acque ricche

Le caratteristiche dei terreni dell'area ceresolese, già ricordate, conferiscono particolare morbidezza al peperone, pur nell'accentuato spessore del pericarpo delle bacche. Di buona fragranza, si accompagnano a meraviglia con molti stimolanti piatti della cucina locale.



**ALIMENTARI
SONA BARTOLOMEO**
Via Marconi, 2
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172.574172

CASA ROERO
Piazza dei Ciliegi, 7
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172.574100
info@casaroeroceresole.it

gli asparagi

Induce all'ottimismo il conoscere un'azienda agraria condotta con mano sicura da due giovani imprenditori i cui studi, in ingegneria ed economia, sembravano preludere a carriere assai differenti.

Marco e Luca Beltrando, cugini, producono su circa il 25% del terreno di proprietà, asparagi e zucchini. La coltivazione degli asparagi delle varietà Eros (per l'80%) ed Ercole (20%) si estende su circa 25 giornate. La parte terminale dei "turioni" di queste cultivar ha colore, rispettivamente violaceo e verdone.

LUCA E MARCO BELTRANDO

COLTIVAZIONE ASPARAGI

Cascina Olivè, Frazione Borretti, 57
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574610
agribeltrando@libero.it

Il prodotto si presenta di gusto dolce e gradevole, grazie al terreno sabbioso su cui cresce. Su questi terreni, ben dotati di sostanza organica, le piante si sviluppano in modo razionale offrendo turioni di elevata qualità organolettica. La consumazione della parte edule, si valuta intorno al 90% del-



l'intero turione. La loro raccolta avviene da inizio aprile alla prima settimana di giugno.

Gli asparagi vengono confezionati per la vendita in mazzi da 1/2 e 1 kg. Particolare attenzione viene posta nella calibratura e nella selezione qualitativa dei turioni, al fine di rendere più omogeneo il contenuto dei mazzi. Per coloro che amano consumare quest'ortaggio anche fuori dal periodo di abituale raccolta, esso è anche disponibile conservato in agrodolce, in vasetto.

i salumi e le carni

I punti-vendita di salumi e carni, attivi in Ceresole d'Alba, perseguono allo stesso modo degli allevatori la ricerca della



maggior qualità delle carni bovine in vendita, come pure di quelle suine, del pollame e dei conigli.

Tra i salumi, si consiglia la salsiccia, prodotta di due tipologie: l'una di vitello misto a pancetta di maiale (si può gusta-

i salumi e le carni

re cruda), l'altra di carne di vitello e carne di maiale (consumabile cotta). E, naturalmente, il salame crudo prodotto con un macinato di media grana e stagionato naturalmente, in modo da conservare il massimo del gusto e della fragranza.

MACELLERIA MILENA

Via Martiri 55
I2040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574215
www.macelleriamilena.com
info@macelleriamilena.com

CASA ROERO

Piazza dei Ciliegi, 7
I2040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574100
info@casaroeroceresole.it

Per la carne, la selezione compiuta sulla base dell'esperienza accumulata in tanti anni, è la migliore e più sicura garanzia dei prodotti lavorati. Si opera con i piccoli allevamenti di Langa e Roero, seguendoli nella cura che pongono nell'alimentazione e assicurandosi che siano osservate tutte le

prescrizioni sanitarie e d'igiene.

Circa l'alimentazione bovina, va sottolineato che da alcuni anni ormai avviene a secco, escludendo quindi il prodotto insilato. Le razze allevate, piemontesi e francesi soprattutto, sono particolarmente indicate per valorizzare i più celebrati piatti della grande tradizione gastronomica piemontese.

le birre artigianali

Incontrare in un territorio posto al limitare di una successione di colline dalla straordinaria vocazione vinicola, un'azienda che produce birra, è indiscutibilmente un fatto che incuriosisce.

La TAS, azienda specializzata in impianti per lavorazioni alimentari, oltre ad aver creato un impianto per la produzione di birra artigianale, lo ha voluto... sperimentare, producendo essa stessa questa bevanda di antichissima e nobile tradizione.

Alle birre bianca, bionda, rossa e nera, ottenute usando acqua locale, si aggiunge una birra artigianale nella cui pro-

terre rosse, acque ricche



duzione viene impiegata acqua costituzionale, determinante ai fini del gusto, derivata dall'essiccazione a freddo delle piante che la contengono. Nelle diverse produzioni, gli ingredienti qualificanti – malto, luppolo, lieviti, ecc. – vengono importati dalle regioni italiane e dai paesi europei che vantano i prodotti più pregiati e qualificati.

Si è voluto puntare su un prodotto nuovo, pur se di ascendenza antica, come dimostra il suo nome, "Caligola". Un prodotto attualmente non diffuso sul mercato. Un prodotto raffinato, da degustazione.

MICROBIRIFICIO "CALIGOLA"

Via Bonissani, 71
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574067
www.tasimpianti.it
commerciale@tasimpianti.it

i prodotti allo **zenzero**

Zenzero. Un nome che riporta il pensiero alle favolose contrade delle spezie, alle Indie Orientali, che gli antichi navigatori raggiungevano a prezzo di difficili e avventurose traversate, riportandone carichi preziosi nei paesi europei. Di questa pianta della famiglia delle Zinziberacee, si utiliz-

i prodotti allo zenzero

za il rizoma, che viene usato come eupeptico e aromatico in farmaceutica, in cucina e in liquoreria.

L'originale idea di Flavio Fogliato e Walter Capello, ha preso forma dal desiderio di creare generi alimentari e bevande non ancora presenti

F.W. snc

Di Capello Walter e Fogliato Flavio
Tel. 333.9332342 – 328.3150067
Zingiber.fw@gmail.com

sul mercato. Al primo prodotto realizzato, il liquore allo Zenzero (*"Zingiber"*, il suo nome), si è pensato di affiancare altri prodotti, puntando

sul "gusto" di questa spezia, suscettibile di conferire un sapore assai accattivante e gradevole, caratteristiche che conferiscono spiccata personalità e inconfondibile aroma.

Ricerche in materia hanno rivelato che già dal 1800, lo zenzero veniva usato dalle famiglie per ottenere tisane e infusi che favorivano la digestione e attenuavano gli effetti della nausea e di patologie similari.

Considerando il favore che questa sostanza ha incontrato tra i consumatori, la F & W ha deciso di dar vita ad un'intera linea di "prodotti allo zenzero", sempre in campo alimentare (fettucine, maltagliati, cioccolatini).



i pampavia

Un curioso nome, di cui non è nota l'origine e il significato – pampavia -, contraddistingue questo tipico biscotto ceresolese, di antica tradizione familiare.

Viene preparato con uova, zucchero e farina e cotto in forno a temperatura di

PANETTERIA GIODA

di Gioda Adriano
Via Martiri, 59
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574245



terre rosse, acque ricche

200 gradi, per circa 10 minuti, e confezionato in involucri di plastica trasparente, per lo più nel peso di 1/2 kg. Prodotto semplice, di sapore fresco e naturale, s'accompagna con latte, caffè-latte, tè e, a fine pasto, con gli eccellenti vini del Roero.



BISCOTTIFICIO "RITORNO ALLA NATURA"

Di Trincherio Antonio
Via Carmagnola, 77
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574168
ritornoallanatura@libero.it

miele e confetture

Tra gli eccellenti prodotti ceresolesi si segnalano anche svariati tipi di miele, frutto di un accurato lavoro che segue i cicli stagionali della natura. A partire dai mieli di tarassaco e di ciliegio, che si ricavano in primavera, a quelli di acacia, millefiori e melata di bosco (da maggio in poi), a quelli di montagna, come quello di fiori di montagna e di castagno (giugno-luglio).

Altri eccellenti prodotti che beneficiano della qualità delle colture ceresolesi sono marmellate e conserve, rigorosamente realizzate con frutta e ortaggi del territorio.

APICOLTURA TORAZZA GIORGIO

Cascina Neri, 38
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574033 – 346.3886580

AGRITUR. CASCINA NERI

Cascina Neri, 39
12040 Ceresole d'Alba (CN)
Tel. 0172 574543
www.cascinaneri.it
info@cascinaneri.net



COMUNE DI
CERESOLE D'ALBA

Via Regina Margherita, 14 12040 Ceresole Alba (CN)
Tel. 0172 574135 - www.comune.ceresoledalba.cn.it - ceresole.alba@ruparpiemonte.it