

# **ENOGASTRONOMIA**

# ENOGASTRONOMIA

I PRESUPPOSTI.....	2
Il criterio.....	2
<i>Cucina tipica ed enogastronomia</i> .....	2
Gli aspetti rilevanti .....	4
L'ANALISI.....	5
Il quadro in Piemonte.....	5
Bibliografia .....	6
<i>I formaggi</i> .....	7
<i>Il vino</i> .....	10
STATO DELL'ARTE .....	16

## I PRESUPPOSTI

### Il criterio

#### *Cucina tipica ed enogastronomia*

Tra gli aspetti emergenti del rapporto che intercorre fra cultura locale e territorio d'appartenenza si ritrova la cultura culinaria, le cui espressioni più concrete prendono forma nella cucina tipica e nell'enogastronomia. Ciò che comunemente si definisce "cucina" o "dieta" non si declina che con una connotazione geografica e sociale. Sebbene le condizioni ambientali (clima, suolo, vegetazione) influenzino con una certa evidenza le abitudini relative alla consumazione dei cibi, esse non esauriscono le ragioni delle scelte in materia di alimentazione adottate da ogni gruppo sociale. Ricadute probabilmente maggiori sui comportamenti alimentari vanno infatti imputate a variabili di carattere culturale, essendo le appartenenze identitarie definite anche intorno al valore culturale della produzione e del consumo di cibo. Ad esempio "ricerche compiute fra immigrati confermano che l'identità alimentare è una componente essenziale del senso di appartenenza." (Bernardi, 1997: 116) e può succedere (come può succedere anche il contrario) che attraverso il mantenimento delle abitudini alimentari della cultura di origine si esprima maggiormente la resistenza all'assimilazione culturale.

Nelle società prevalentemente agricole l'ovvio stretto legame con il territorio rende cerimoniale il ciclo delle stagioni, attribuisce valori rituali al consumo ordinario del cibo, sanziona lo scarto alimentare.

Oggi la società della comunicazione produce una richiesta elevata di mobilità e profitto, sfilacciando il legame sociale con il territorio e al contempo dando rilevanza ai processi di identità culturale.

Analisi recenti relative all'alimentazione sottolineano dinamiche emergenti su scala planetaria di interculturalità, nazionalismo, globalizzazione della produzione e del consumo alimentare, pur tuttavia osservando il diffondersi di una contro tendenza orientata verso la rivalutazione territoriale. Quest'ultima in particolar modo ripresa nella programmazione economica e sociale a livello locale, comunitario e internazionale.

Alcuni antropologi attribuiscono al cibo una precisa funzione di codice culturale: la cultura stabilisce il confine tra commestibile e non commestibile, determina gli ordini di sequenza del pasto, definisce le occasioni di consumo di alcuni alimenti. Così facendo, la cultura definisce attraverso il cibo categorie di inclusione / esclusione

dal gruppo sia esso la famiglia, il villaggio, la classe sociale o la nazione.

Per cucina tipica si intende l'insieme delle scelte principali in materia di cibo, considerate tradizionali da un dato gruppo sociale; comprende il processo che va dall'elaborazione al consumo dei cibi, ricostruendo le tecniche produttive e le vie commerciali dei prodotti alimentari.

Il prodotto alimentare può essere difatti considerato a tutti gli effetti l'espressione della cultura di uno specifico luogo. E' su queste premesse che si è diffusa in Italia la connotazione di prodotto enogastronomico, definizione che si applica a quei prodotti che appartengono ad una catena di produzione alimentare dai tratti tipici e locali.

L'enogastronomia dunque racchiude quelle espressioni della tradizione culinaria popolare, riprese dalla cultura contemporanea, che diventano oggetto di politiche di tutela, protezione e valorizzazione.

### **Panoramica degli studi in materia**

Presentare un quadro organico degli studi sull'alimentazione e degli argomenti da essi trattati comporta addentrarsi in un percorso di ricerca molto differenziato.

Da una preliminare osservazione, emerge che i tentativi di comprensione e interpretazione operati dalle ricerche in questo settore si confrontano immediatamente con la complessità del fenomeno, complessità che si colloca tra l'imprescindibilità che rappresenta la nutrizione per l'essere umano (in ciò simile ad ogni altro essere vivente) e il valore culturale di ogni dieta alimentare (che distingue non solo l'essere umano dagli altri esseri viventi, ma che caratterizza ogni gruppo sociale specifico).

Sebbene nelle indagini di carattere sociale vi sia un generale accordo sul fatto che il regime alimentare derivi direttamente dall'ambiente, in quanto si configura al meglio per rispondere ai bisogni umani relativi a un dato clima, un primo dato da rilevare consiste nella ricorrente difficoltà di distinguere gli aspetti fisiologici della nutrizione da quelli propriamente sociali, economici, ma anche ambientali, storici e culturali, senza incorrere in procedimenti astratti di riduzionismo o settorializzazione.

Di recente si sono affermate posizioni scientifiche che affrontano lo studio dell'alimentazione con strumenti di carattere multidisciplinare, o quantomeno con la propensione teorica ad una dialettica tra discipline [cfr. Capatti - Montanari 1999; Camporesi 1989; Teti 1999; Viazzo 2000].

Tra queste la prospettiva adottata dalle scienze sociali, e in particolare dagli studi antropologici, considera la complessità del fenomeno a partire dall'interdipendenza degli aspetti coinvolti.

Per concludere questa veloce rassegna sugli studi teorici nel campo dell'alimentazione va prestata

attenzione al contributo fornito dalla prospettiva di ricerca storica e storiografica in ambito europeo. L'approccio storico si concentra sulla percezione diacronica della produzione di alimenti e di piatti, sui cambiamenti avvenuti nel tempo relativi al comportamento culinario, ad esempio a seguito dell'apertura di nuove strade commerciali o alla tessitura di differenti reti di scambi economici e culturali. Tra altri ambiti di interesse si ricordano l'influenza della produzione letteraria (nazionale e regionalistica) sui consumi alimentari e l'introduzione di alcuni alimenti "esotici" nelle diete regionali locali [cfr. Braudel 1977, 1992; Tannahill 1987; Naso 1979; Matvejevic, 1998; Fischler 1992; Flandrin - Montanari 1997; Guigoni 2000].

### **Bibliografia**

antropologia del cibo e storia dell'alimentazione

- M. Arnett (a cura di), *Gastronomy; the anthropology of Food and Food Habits*, Mouton, 1975
- F. Braudel, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Einaudi, 1977 [1949]
- F. Braudel, *Il Mediterraneo. Lo spazio la storia gli uomini e le tradizioni*, Bompiani, 1992
- U., Bernardi, *Del viaggiare. Turismi, culture, cucine, musei open air*, Franco Angeli, 1997
- P. Camporesi, *La terra e la luna : alimentazione folklore società*, Il saggiatore, 1989
- P. Camporesi, *Il paese della fame*, Garzanti, 2000
- A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, 1999
- M. Douglas (a cura di), *Food and the Social Order*, Russel Sage Found, 1984
- M. Douglas, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Il Mulino, 1985 [1975]
- C. Fischler, *L'onnivoro : il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, A. Mondadori, 1992
- J. L. Flandrin - M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1997
- A. Guigoni, "Il pomodoro: dalle mense azteche ai piatti mediterranei" in *Pagine del tempo*, [www.fortepiano.it/PagineDelTempo/index.htm](http://www.fortepiano.it/PagineDelTempo/index.htm)
- M. Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, 1990 [1985]
- M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, 1997
- I. Naso, *L'uomo e l'alimentazione : la civiltà a tavola dalla preistoria ad oggi. Storia dell'agricoltura. La lotta contro la fame nel mondo*, AMZ, 1979
- T. Seppilli, *Cibo, cultura & società. Un antropologo fa il punto sul "versante" e i condizionamenti sociali dell'alimentazione* in "Umbria Agricoltura", n.8, Dicembre 1999, pp. 8-13.
- R. Tannahill, *Storia del cibo*, Rizzoli, 1987
- V. Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, 1999
- M. Toussaint-Samat, *Storia naturale e morale dell'alimentazione*, Sansoni, 1991 [1987]
- P.P. Viazzo, *Introduzione all'antropologia storica*, Laterza, 2000

enogastronomia

- INSOR, *Gastronomia e società*, Franco Angeli, 1984
- INSOR, *Gastronomia e società: nuovi documenti e testimonianze*, Franco Angeli, 1988
- Regione Piemonte, *Dispensa Piemontese*, Progetto della Regione Piemonte "Comunicazione ed Educazione Alimentare", Bra, Slowfood Editore, 2000
- Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1984

- Touring Club Italiano, *Guida al turismo gastronomico in Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 2000
- Touring Club Italiano, *Artigianato, sapori e tradizioni d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 2000

## Gli aspetti rilevanti

La lingua dell'enogastronomia si traduce nella parola nei prodotti tipici locali, che veicolano l'immagine di una cucina tipica sia per quanto riguarda la produzione che le sue rappresentazioni.

I prodotti tipici sono stati dunque individuati come degli aspetti rilevanti per localizzare le aree di cultura culinaria del Piemonte. Ad essi si affiancano le sagre enogastronomiche in quanto rappresentano forme di valorizzazione dei prodotti locali.

A definire la tipicità di un prodotto concorrono fattori sia di tipo spaziale, legati all'omogeneità del luogo di produzione, che di tipo temporale, legati alla tradizione ed alla continuità nel tempo della produzione del bene.

Al di là del senso comune, esistono accezioni diverse di "tipicità", a seconda che di un prodotto si prediligano:

- i fattori tecnici e di lavorazione: qualora si consideri la provenienza locale delle materie prime ed il rispetto dei criteri storici di realizzazione del prodotto sulla base dell'esperienza degli artigiani locali;
- i fattori socio-culturali: qualora si consideri il valore attribuito ai prodotti alimentari come fattore di identità e di riconoscimento e la presenza di una relazione determinante con il territorio, con le popolazioni locali, con la storia e le tradizioni del luogo.
- la qualità: qualora si consideri la genuinità dei prodotti
- la regolamentazione: qualora si considerino le norme mirate a tutelare e valorizzare quei prodotti che rispondono a certi criteri di pregio e qualità
- La valutazione di ogni particolare tratto di tipicità permette (pur con gradi e motivazioni differenti) di considerare i prodotti tipici un fattore di coesione culturale e dunque ergerli a un efficace parametro di individuazione di zone di carattere.

Va precisato che i prodotti tipici sono un efficace punto di partenza per ragionare sulle possibili aree omogenee all'interno del territorio, sebbene talvolta la scelta di definire con un marchio territoriale un determinato prodotto risponda anche a ragioni di tipo politico, macroregionale (equilibri fra regioni europee) o locale (per assecondare logiche di favore nei confronti dei produttori).

In questo contesto assume grande importanza la normativa che definisce con precisione i concetti di tipicità e di tradizionalità:

- il primo è un termine generico, che si riferisce a prodotti espressione della cultura e dell'orografia del territorio, quindi ai prodotti tradizionali (di cui si parlerà in seguito), ai prodotti di microfiliera aziendali, e soprattutto ai prodotti riconosciuti Dop e Igp. Questi ultimi sono sottoposti a disciplinari di produzione rigidi e specifici, che delineano la zona di produzione, le metodiche di lavorazione e la provenienza delle materie prime;
- il secondo rientra nel concetto di tipicità, ma per legge esso riguarda quei prodotti che hanno un processo di lavorazione consolidato nel tempo, quantificato in un periodo di venticinque anni, che non possono avere la denominazione Igp o Doc<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Per ulteriori dettagli vedere il riquadro "Tipicità, tradizionalità e normativa".

### Tipicità, tradizionalità e normativa

In Italia la sensibilità verso la tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici si è sviluppata a partire dal dopoguerra. I primi prodotti ad essere considerati sono stati i formaggi.

La legge n. 125 del 10 aprile 1954 riconosce come denominazioni di origine i formaggi prodotti in zone geograficamente limitate osservando usi locali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

La stessa legge riconosce invece come denominazioni tipiche i formaggi prodotti nel territorio nazionale osservando usi locali e costanti, senza circoscrivere le aree di provenienza della materia prima, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari tecniche di produzione.

In entrambi i casi è stata prevista l'istituzione di consorzi specifici incaricati di vigilare sulla corretta applicazione delle norme.

Per quanto riguarda la regolamentazione comunitaria essa ha la sua base normativa nei regolamenti 2081 e 2082 del 14/07/92, relativi alla definizione e regolazione della **Denominazione di Origine Protetta (Dop)** e della **Indicazione Geografica Protetta (Igp)**. Come da consuetudine europea queste azioni normative sostituiscono e completano le singole legislazioni nazionali; in Italia i prodotti già Doc secondo la legge del 1954 sono Stati riconosciuti Dop ai sensi del 2081/92.

Ogni prodotto Dop e Igp ha un disciplinare di produzione che fornisce tutte le indicazioni necessarie per il riconoscimento del prodotto e un Consorzio di tutela, che agisce da struttura di controllo.

Più di recente è stata introdotta una nuova categoria di prodotti tutelati in ambito nazionale: i **prodotti Agro-Alimentari Tradizionali**. In base al D.M. 08.09.99 n. 350, attuativo del precedente Decreto Legislativo n. 173/98, sono definiti tradizionali i prodotti «le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo» e praticate sul territorio «per un periodo non inferiore ai venticinque anni» (art. 1). La legge prevede per lo Stato il compito di individuare i criteri di selezione dei beni agro-alimentari tradizionali, mentre demanda alle Regioni l'individuazione di tali prodotti.

Questa iniziativa legislativa nazionale è sorta per far fronte alla severità e alla complessità della legislazione comunitaria vigente in fatto di norme igienico-sanitarie, secondo la quale tutta una serie di alimenti appartenenti alla tradizione italiana non avrebbero potuto ottenere ufficiali riconoscimenti di tutela. L'entrata in vigore di questa legge ha stimolato l'elaborazione di una metodologia per effettuare un censimento generale dei prodotti tradizionali italiani, che con questa denominazione hanno raggiunto una posizione rilevante nel quadro dei prodotti tipici nazionali.

### Gli aspetti rilevanti dell'enogastronomia

L'enogastronomia viene analizzata attraverso l'analisi di:

#### **- I prodotti tipici:**

I formaggi  
Il vino

#### **- Le feste enogastronomiche**

## L'ANALISI

### Il quadro in Piemonte

I prodotti tipici piemontesi esaminati rientrano nelle categorie dei formaggi e dei vini e sono stati scelti in primo luogo per la loro rappresentatività sul territorio regionale.

Il Piemonte è la regione italiana con il più alto numero di prodotti riconosciuti a livello comunitario e nazionale (Dop, Igp, Tradizionali) dopo Toscana e Veneto.

I prodotti Dop del Piemonte sono dieci, di cui nove sono formaggi e uno rientra nella tipologia "preparazione di carni". Sei dei formaggi Dop sono esclusivamente piemontesi (Bra, Maschera, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Castelmagno, Toma Piemontese) e tre sono interregionali (Taleggio, Grana Padano e Gorgonzola). A questi si sommano i due prodotti Igp, di cui uno di origine prettamente locale – la nocciola del Piemonte; e l'altro ha carattere interregionale – la Mortadella di Bologna.

I prodotti agro-alimentari tradizionali individuati in Piemonte secondo l'ultimo aggiornamento (2002) sono 370, poi divenuti 369 perché i "Salamini Italiani alla cacciatora" nel frattempo hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto Dop.

Di recente la Regione Piemonte sta adottando una politica di ampliamento del numero dei prodotti riconosciuti Dop e Igp, attraverso l'aumento delle tipologie dei prodotti eleggibili: non più solo formaggi, ma anche carni e ortofruttili. Allo stesso tempo si registra una maggiore attenzione alla tutela della *piemontesità* e nelle nuove proposte di Dop e Igp prevalgono alimenti di origine regionale<sup>2</sup>.

Il mancato legame tradizionale con il territorio di produzione risulta evidente soprattutto per alcuni alimenti Dop prodotti sul territorio regionale ma di origine non propriamente piemontese, come il Grana Padano o il Taleggio.

<sup>2</sup> Le nuove proposte di prodotti Dop e Igp sono:

Dop: Ossolano, Toumin del Mel, Riso S. Andrea, Prosciutto di Cuneo, Salame Piemonte, Marron Glacé di Cuneo, Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, Olio essenziale di menta di Pancalieri, Salame cotto di Cuneo, Salame di Cuneo, Lardo di Cuneo, Pancetta Cuneo, Maccagno, Patata quarantina bianca genovese.

Igp: Castagna delle Valli Cuneesi, Fragola delle Valli Cuneesi, Marroni della Valle di Susa, Mela rossa delle Valli Cuneesi, Peperone di Carmagnola, Pera Madernassa di Cuneo, Piccoli frutti delle Valli Cuneesi, Riso di Baraggia, Salame cotto Piemonte, Focaccia Novese, Salame Cremona, Suino pesante Padano.

I marchi di garanzia comunitari  
(In base al Regolamento 2081/92)

**D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)**

Marchio che tutela e garantisce sia a livello comunitario che con i paesi terzi. Il prodotto agricolo deve:

- essere originario di tale regione, luogo o paese;
- derivare la sua qualità e le sue caratteristiche dall'ambiente geografico d'origine (fattori naturali e umani);
- mantenere il processo di produzione, trasformazione e elaborazione nell'area geografica delimitata.

**I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)**

Si applica ai prodotti la cui origine deriva da uno specifico ambito territoriale, ma è sufficiente che una sola fase del processo produttivo avvenga nell'area geografica determinata. Il prodotto deve:

- essere originario della regione, luogo o paese determinato;
- avere una determinata qualità, reputazione, o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica;
- mantenere il processo di produzione e/o trasformazione e/o elaborazione nell'area geografica delimitata.

- [www.saporidelpiemonte.it](http://www.saporidelpiemonte.it)
- [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)
- [www.verdeoggi.rcs.it](http://www.verdeoggi.rcs.it)
- [www.veronelli.com](http://www.veronelli.com)

## Bibliografia

- A. Cipriani, *Mangiare per vivere. Breve storia sociale dell'alimentazione*, Datanews, 1999.
- S. Doglio, *Salumi, Prosciutti & Compagnia, Le cose buone del Piemonte*, UnionCamere Cuneo, Daumerie Editrice, 1995
- S. Doglio, *Il dizionario di gastronomia piemontese*, Cuneo, Daumerie Editrice, 1995
- S. Doglio, *Dolci, biscotti & Golosità. Le cose buone del Piemonte*, UnionCamere Cuneo, Daumerie Editrice, 1996
- Ente Autonomo Fiere di Verona - Ministero per le Politiche Agricole, *Guida ai prodotti tipici d'Italia*, Bra, Slowfood Editore, 1997
- Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Torino, *I prodotti tipici della Provincia di Torino: censimento e ricerca storica delle produzioni tipiche agroalimentari della Provincia di Torino*, Torino, Agriteco Srl Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Torino, 2000
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: i salumi*, Milano, Franco Angeli, 1989
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Milano, Franco Angeli, 1990
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: le conserve*, Milano, Franco Ange-li, 1993
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: il pane*, Milano, Franco Angeli, 1995
- *I Sentieri del Gusto. Alla scoperta dei prodotti di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta*, Torino - Bra, La Stampa, SlowFood Editore, 2000
- "L'arca. Quaderni dei presidi", Bra, Slow Food Editore, n. 1-4, 2000-2001
- Nomisma, *Prodotti tipici e sviluppo locale*, Milano, Il Sole 24 Ore, 2000
- D. Paolini, *I luoghi del gusto*, Milano, Baldini & Castoldi, 2000

*Siti Internet*

- [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)
- [www.enogastronomia.it](http://www.enogastronomia.it)
- [www.inea.it](http://www.inea.it)
- [www.ismea.it](http://www.ismea.it)
- [www.piemondo.it](http://www.piemondo.it)
- [www.piemonteonline.it](http://www.piemonteonline.it)
- [www.piemonteweb.it](http://www.piemonteweb.it)
- [www.prodottitipici.com](http://www.prodottitipici.com)

# I prodotti tipici

## I formaggi

### Il contesto

Perché scegliere il formaggio come elemento di caratterizzazione delle aree culturali del Piemonte? Per la concomitanza di due fattori: il forte legame che la produzione casearia mantiene con il territorio e l'estrema varietà di formaggi tipici esistenti.

Infatti il formaggio, più di altri alimenti, condiziona il territorio in cui viene prodotto e da esso è fortemente condizionato: a partire dalle materie prime, passando alle tecniche di produzione e, in special modo, ai luoghi che ne favoriscono la miglior riuscita, per arrivare ai "rituali" della lavorazione e alle modalità ed occasioni di consumo. La quantità, la varietà e la qualità dei formaggi del Piemonte riflette l'abbondanza di alpeggi e valli da cui provengono. In Italia solo Lombardia e Veneto hanno una quantità di formaggi Dop e Igp confrontabile con quella piemontese. Tale elevato numero di denominazioni Dop e Igp attestate indica l'alta

fresca, il 15% per formaggi a pasta dura e l'8% per formaggi a pasta semi dura.

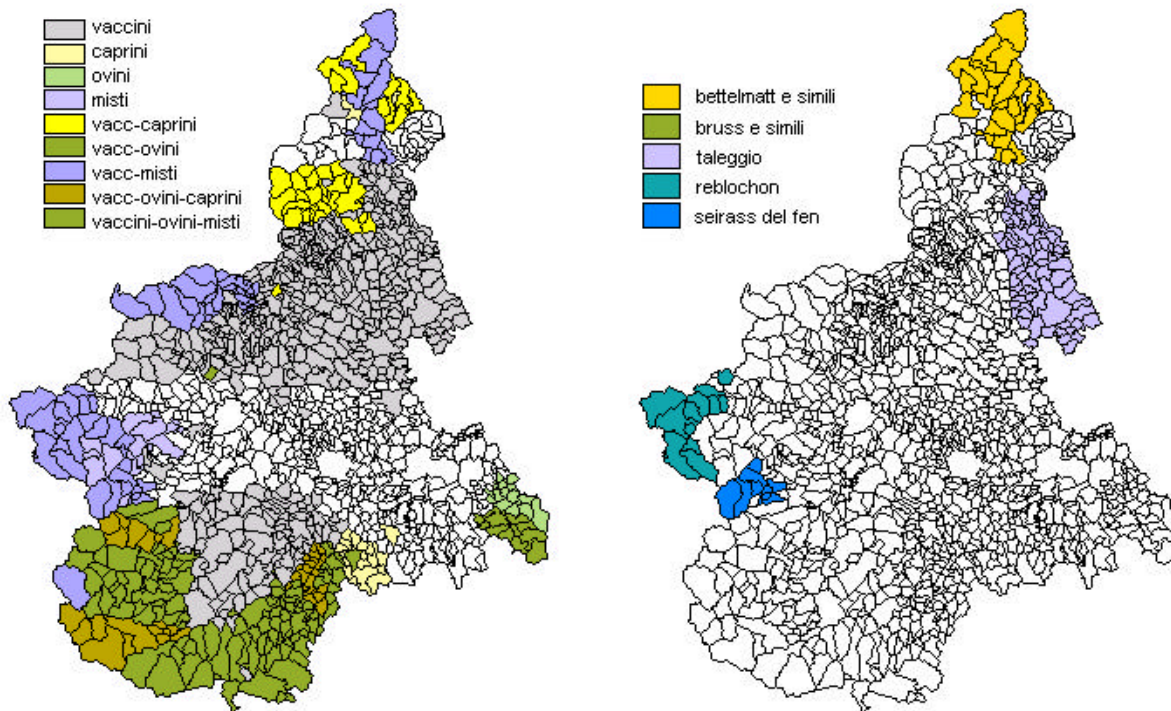
La grande varietà di formaggi va ricondotta al fatto che il territorio della regione è prevalentemente di tipo montano (43,3% del territorio) e di alta collina (30,3% del territorio), zone in cui storicamente si è concentrata la maggior parte degli allevamenti vaccini, ovini e caprini, e le condizioni ambientali e socio-culturali hanno portato allo sviluppo di un'economia fondata sulla pastorizia.

La poca comunicazione tra le diverse vallate ha fatto sì che in ognuna si sviluppassero tecniche e tradizioni diverse per la lavorazione del latte.

Nel corso del tempo la produzione di formaggi si è spostata verso la collina e la pianura per rispondere alle esigenze dell'industria.

Come si è già detto i formaggi Dop del Piemonte sono 9, di cui 6 di produzione esclusivamente piemontese: Bra, Raschera, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Castelmagno, Toma Piemontese. Tre sono le produzioni interregionali: Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano.

L'Ossolano (candidato alle nuove Dop) e il Montebore, entrambi formaggi lavorati secondo una tradizione legata al territorio, rientrano invece nella categoria dei Prodotti Agro-Alimentari Tradizionali.



specificità territoriale riscontrabile nella regione.

### In Piemonte

Il formaggio rappresenta un alimento fondamentale del patrimonio gastronomico piemontese. Oltre il 20% della produzione di latte è destinato ad uso caseario, di esso il 18% viene utilizzato per la produzione di formaggi a pasta

### Normativa

La prima legge sui formaggi è la L. n. 125 del 10 aprile 1954 che opera una distinzione fra denominazioni di origine e denominazioni tipiche.

Con il Decreto Legislativo n.173/98 sono stati introdotti i Prodotti Agro-alimentari Tradizionali, demandando alle Regioni il compito di individuare i prodotti specifici sul proprio territorio.

Per il riconoscimento dei formaggi Dop e Igp la legislazione nazionale si rifà ai regolamenti europei n. 2081/92 e 2082/92 del 1992 e per quanto riguarda le Dop piemontesi si dispone dei riferimenti qui riportati:

- Reg. Cee 1107/96 (Gorgonzola, Grana Padano, Murazzano, Taleggio, Toma Piemontese);
- Reg. Cee 1263/96 (Bra, Castelmagno, Raschera, Robiola di Roccaverano);

D.G.R. n. 89 – 29894 del 10/04/2000.  
D.G.R. n. 39-2046 del 22/01/2001. - Individuazione del prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte  
D.D. n. 18 del 30/01/2001  
D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8/09/1999 - Individuazione dei prodotti agro-alimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche.

Bollettino Ufficiale Regione Piemonte, Anno XXXII, Supplemento al n. 10, 7 marzo 2001.

Delibera della Giunta Regionale del Piemonte n. 46-5823 del 15 aprile 2002. Decreto 14 giugno 2002; GU 18/7/2002, n° 167, Suppl. n 144. Ultimo aggiornamento.

### Cartografia

Per la realizzazione della cartografia si sono presi in considerazione: i formaggi Dop, quelli tradizionali secondo l'elenco regionale ed i formaggi dell'Atlante INSOR relativi al Piemonte.

La mappatura riflette la distribuzione dei formaggi sulla base della loro area di produzione, criterio indicativo di un certo rapporto con il territorio. In primo luogo si osserva la molteplicità dei paesaggi presenti in Piemonte: montagna, collina e pianura.

Nelle zone di montagna prevalgono formaggi stagionati quali la toma, dal momento che il regime alimentare tradizionale povero richiedeva alimenti facilmente trasportabili e ricchi di proteine.

In pianura si incontrano con maggior frequenza formaggi freschi e grassi, come il gorgonzola e le robiole, poiché la popolazione, non costretta a spostamenti di lungo periodo, si è dedicata ad una produzione di consumo più immediato.

### Sintesi

Da una prima analisi si osserva la scarsa rilevanza del dato relativo ai formaggi dall'area di produzione molto vasta e di carattere industriale: la Toma Piemontese o il Grana Padano, ad esempio, ricoprono buona parte del suolo piemontese e pertanto non sono rappresentativi di un territorio specifico.

L'area di produzione è comunque una importante indicazione per ragionare sulla rappresentatività dei formaggi. Si tratta di una informazione che può

essere raffinato e perfezionato attraverso il confronto con altri elementi, come la quantità prodotta, il peso economico, la tipologia di produzione, il numero di produttori. I dati disponibili non permettono di avanzare ipotesi forti sulle aree di appartenenza, tuttavia emergono elementi meritevoli di ulteriori indagini e soprattutto di confronti incrociati con i risultati degli altri indicatori.

Si osserva una generale prevalenza di formaggi di origine ovina nel sud del Piemonte, dove l'allevamento viene favorito dalla conformazione più dolce delle montagne. Anche se si tratta di un condizionamento di tipo ambientale, esso ha poi avuto probabilmente effetti anche di tipo culturale.

La pratica della transumanza delle greggi di pecore viene ad esempio considerata di grande importanza nel mantenimento dei collegamenti fra le popolazioni occitane italiane e francesi. La zona della Valsesia, da sempre un alpeggio ideale per le aree circ vicine a causa della sua conformazione naturale, presenta una grande varietà di formaggi e suggerisce la necessità di ulteriori approfondimenti. Un'altra area di studio è la zona di passaggio tra Piemonte e Francia: l'alta Val Susa, il passo del Moncenisio e la Novalesa, oltre ad altre produzioni officinali qui non considerate, è area di produzione del Rebrochon, un formaggio tipico dell'Alta Savoia e in territorio francese. Una simile influenza transfrontaliera si osserva nell'alto ossolano e in val Formazza, dove oltre ai molti prodotti di origine caprina, si rileva la presenza di formaggi di provenienza svizzera. In val Germanasca esiste poi una ristretta area di produzione del Seirass del fen, legato alla storia valdese e ai periodici esili dei *barbèt*, i predicatori (oltre all'uso del fieno, anche le gelatine di frutta o il tè, sono di derivazione mittel-europea).

Un'osservazione particolare merita l'area del novarese e la produzione del Taleggio. La provincia di Novara è compresa nell'area di produzione di questa Dop, anche se il Taleggio è un formaggio tradizionalmente lombardo e veneto. L'affinità culturale del novarese con l'area lombarda della pianura padana è confermata anche da altri formaggi della zona: il gorgonzola. Stando al disciplinare Dop la sua area di produzione corrisponde oltre che a tutta la Lombardia e alla provincia di Novara (dove si presume sia nato) anche alle province di Vercelli e Cuneo oltre che ad alcuni comuni vicini a Casale Monferrato. Va chiarito però che la produzione piemontese di gorgonzola, ad eccezione della provincia di Novara, è irrisoria per quantità e numero di produttori; così come è inferiore il numero di soci appartenenti al Consorzio di tutela del Gorgonzola, con sede a Milano (come lo sono le sedi dei Consorzi dei due formaggi non esclusivamente piemontesi: il Taleggio e il Grana Padano).

Potendo disporre di dati relativi ai consumi dei prodotti caseari sarebbe utile incrociare i dati sulle



aree di produzione dei formaggi con quelli relativi al consumo: questo permetterebbe di individuare aree relative ai prodotti alimentari dalla duplice prospettiva della produzione e del consumo effettivo. Esistono infatti formaggi di grande pregio che hanno una produzione relativamente elevata e un consumo prevalentemente locale, mentre altri, come il grana o il gorgonzola, che hanno un consumo molto superiore alla media regionale.

## Riferimenti

### Testi

- Assolatte, *Formaggi: il mondo dei Dop*, Milano, Editoriale Il Mondo del Latte, 1996
- P. Da Confidenza, *Il Trattato dei latticini*, Bra, Slow Food Editore, 2001.
- G. Delforno, *I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Savigliano, EDA Edizioni, 1981
- R. Di Corato, *451 Formaggi d'Italia*, Milano, Sonzogno, 1977
- S. Doglio, *Formaggi, Le cose buone del Piemonte*, UnionCamere, Cuneo, Daumerie Editrice, 1996
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Milano, Franco Angeli, 1990
- Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, *L'Italia dei formaggi DOP: un grande patrimonio*, Milano, Franco Angeli, 1992
- M. Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto. Viaggio sentimentale, corredato da mappe, tra gli antichi sopravvissuti caci piemontesi*, Cuneo, Edizione L'Arciere, 1997
- Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura e Foreste, *I formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Torino, 1979
- Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura e Foreste, *I formaggi del Piemonte*, Torino, 1984
- Regione Piemonte, *Dispensa Piemontese*, Progetto della Regione Piemonte "Comunicazione ed Educazione Alimentare", Bra, Slowfood Editore, 2000
- Slow Food, *Formaggi d'Italia*, Bra, Slow Food Editore, 1999

### Siti Internet

- [www.cheesepark.it](http://www.cheesepark.it)
- [www.formaggi.it](http://www.formaggi.it)
- [www.formaggi-italiani.it](http://www.formaggi-italiani.it)
- [www.formaggio.it](http://www.formaggio.it)
- [www.lestradedeiformaggi.it](http://www.lestradedeiformaggi.it)
- [www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it)

### Contatti

- Stefano Aimone  
IRES Piemonte  
v. Nizza 18 – 10125 Torino  
Tel. 011.6666458
- Ass. Regionale Produttori Latte del Piemonte  
Via Livorno 60 - 10144 Torino  
Tel. 011.2258391, Fax 011.2258408
- Riccardo Brocardo  
Regione Piemonte  
Assessore Agricoltura, Programmazione e Valorizzazione dell'Agricoltura  
C.so Stati Uniti 21 – Torino  
Tel. 011.4324353
- Vincenzo Gerbi  
Università degli Studi di Torino  
Facoltà di Agraria, DIVAPRA  
V. Leonardo da Vinci 44 - 10095 Grugliasco (TO)  
Tel. 011. 6708551, Fax. 011. 6708549
- Istituto Lattiero Caseario di Moretta.  
P.zza C.A. Grosso 82 - 12033 Moretta (CN)

Tel./Fax 0172.93564

- Daniele Michelotti  
Regione Piemonte  
Assessorato Agricoltura, Settore Programmazione in materia agricola  
Corso Stati Uniti 21 – Torino  
Tel. 011.4324370
- Mariella Olivier  
Regione Piemonte  
Assessorato Pianificazione e Gestione urbanistica,  
Pianificazione territoriale operativa  
C.so Bolzano, 44 – Torino  
Tel 011.4322536/ 1375
- Giovanni Peira  
Università degli Studi di Torino  
Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze merceologiche  
P.zza Albarello 8 – Torino  
Tel. 011. 6706263
- Slow Food  
Via MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)  
Tel. 0172.419611, Fax. 0172.421293

## **Il vino**

Asti o Asti Spumante – Moscato d'Asti, Barbaresco, Barolo, Brachetto d'Acqui, Gattinara, Gavi o Cortese di Gavi

### *Il contesto*

La produzione viticola è uno degli aspetti più fortemente collegato al territorio, alla storia, ai fattori ambientali e naturali della regione e che caratterizza in modo notevole certe aree del Piemonte, dal punto di vista ambientale, culturale ed economico. La natura del terreno, le curve di livello o le linee di massima pendenza che determinano l'esposizione al sole e la tipologia di coltivazione sono tutti aspetti del territorio che hanno molta influenza sul prodotto vino.

La combinazione di questi fattori dimostra come un vino prodotto in una regione diversa da quella di provenienza, se è realmente tipico non potrà mai essere come il prodotto originale.

I fattori che influiscono sulla tipologia di produzione non sono solo di carattere ambientale, ma anche di tipo culturale: si pensi alla tradizione di coltivare il vigneto secondo certe metodologie, all'organizzazione del lavoro, alle occasioni di consumo; nella produzione del vino cultura e coltura hanno pari rilevanza.

### *In Piemonte*

Il Piemonte è una delle realtà più significative in Italia in questo settore, sia per quanto riguarda la superficie vitata che la produzione. Dopo il Veneto, il Piemonte è la seconda regione nell'esportazione di vini e nella quantità di produzione Vqprd; l'unica con un numero così elevato di vini a denominazione di origine. La Regione ha interpretato la Legge n. 164/92 in modo molto restrittivo e dalla vendemmia del 1995 ha adottato le nuove Doc di ampio spettro Piemonte, Langhe, Monferrato, Colline Novaresi, in modo da dare una garanzia di qualità e tipicità a tutto il vino prodotto in Piemonte.

Una scelta strategica per il mercato dei vini e per l'immagine della regione è stata la sostanziale abolizione delle Igt. Il Piemonte attualmente ha 49 vini di qualità, di cui 7 Docg e 42 Doc.

#### I vini Doc e Docg del Piemonte

##### Vini Doc:

Albugnano, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Boca, Bramaterra, Canadese, Carema, Colli Tortonesi, Collina Torinese, Colline Novaresi, Colline Saluzzesi, Cortese dell'Alto Monferrato, Coste del Sesia, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto di Ovada, Erbaluce di Caluso, Fara, Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Gabiano, Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Langhe, Lesiona, Loazzolo, Malvasia di Catorzo d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Pinerolese, Roero o Roero Arnesi, Rubino di Cantavenna, Ruché di Castagnole Monferrato, Sizzano, Valsusa, Verduno Palaverge

##### Vini Docg:

La regione si è provvista di strutture che operano nel settore del vino con una legge regionale (L. n. 37 del 12 maggio 1980), poi modificata ed ampliata con la Legge n. 20 del 9 agosto 1999, che prevede sostegni economici per la costituzione di enoteche regionali, musei del vino, botteghe del vino e centri di informazione per la promozione del territorio e delle tradizioni locali legate al vino. Con la legge del 1999, si è data vita ai distretti del vino e ad un'iniziativa di itinerari enologici sul territorio: "Le strade del vino".

### Normativa

L'esigenza di regolamentare questo mercato così vasto e importante ha portato alla prima legge definitiva italiana che risale all'inizio degli anni '60: con il DPR n. 930 del 1° luglio 1963 si introducono le denominazioni di origine Doc e una generica categoria di vini ad indicazione geografica. Il secondo passo verso una maggiore tutela della tipicità viene fatto nel 1992, con la legge del 10 febbraio 1992, n. 164, che distingue Doc e Docg e prevede la categoria delle Indicazioni Geografiche Tipiche (Igt).

Ogni Doc e Docg ha un disciplinare di produzione e dei consorzi di tutela specifici. I vini a denominazione di origine sono gli unici a rientrare nella categoria Vqprd della CE.

A livello comunitario la base giuridica in materia risale al 1999, con il Regolamento (CE) n. 1253/1999 del Consiglio, che riconosce:

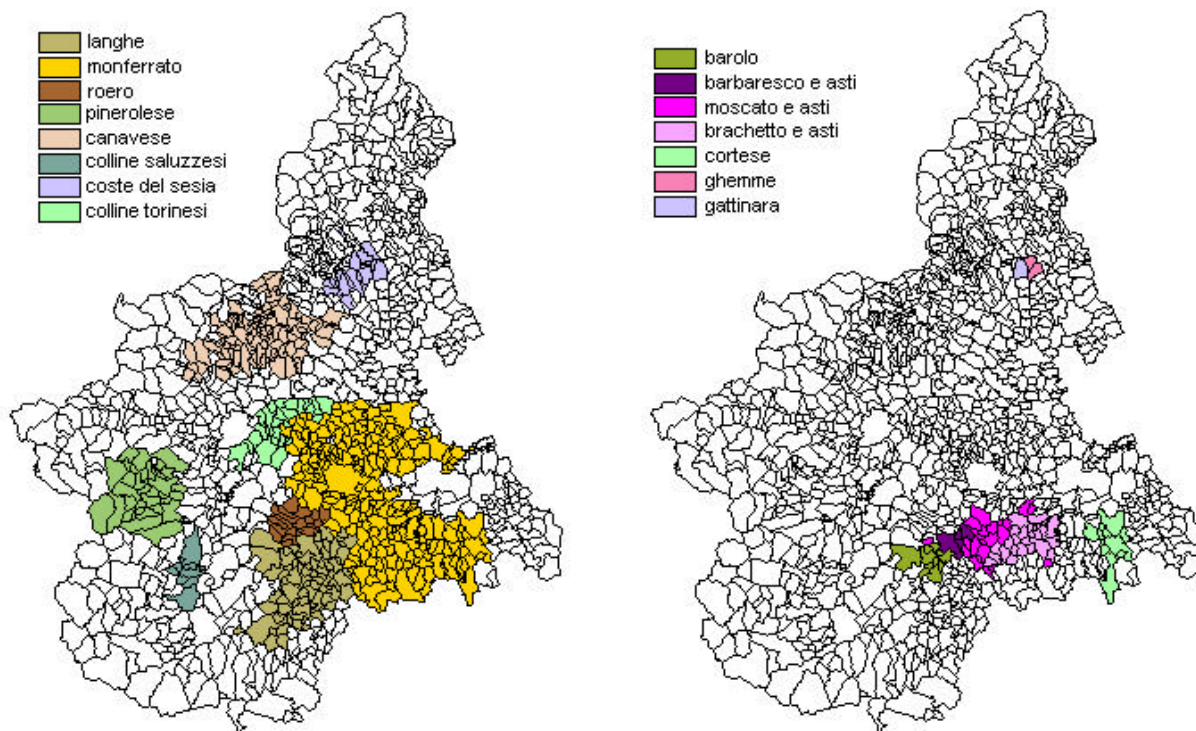
- vini tipici di qualità, contraddistinta dalla sigla VQPRD (vini di qualità prodotti in regioni determinate);
- vini generici, contraddistinti in parte dall'indicazione geografica e in parte come vini da tavola

Legge n. 164/92		
Denominazione comunitaria	Denominazione italiana	Caratteristiche
VQPRD	DOCG Denominazione di origine controllata e garantita	Sono DOP di particolare pregio qualitativo, di notorietà nazionale e internazionale. Sono sottoposte a controlli più severi, sono commercializzati in recipienti di capacità inferiore ai 5 litri, portano un contrassegno dello Stato che dà la garanzia di origine e di qualità che consente di numerare i pezzi. Sono in genere aree di limitate dimensioni (pochi comuni). Esiste un Albo depositato presso la Camera di Commercio.
vini rossi, vini bianchi, moscati di qualità	DOC Denominazione di origine controllata	Sono prodotti in zone delimitate (piccole e medie dimensioni) e portano il loro nome geografico. Il nome del vitigno di solito segue quello della DOP. La disciplina di produzione è molto rigida. I vini sono immessi al consumo dopo analisi chimiche e sensoriali. Esiste un Albo depositato presso la Camera di Commercio.
Vini da tavola ad indicazione geografica	IGT Indicazioni geografiche tipiche	Sono caratterizzate da un'indicazione geografica (nome) accompagnata o no da menzioni (vitigno, tipologia enologica, ecc.). Le zone di produzione sono normalmente ampie, la disciplina di produzione è molto blanda, per cui ad es. possono essere prodotti con un minimo dell'85% da uve raccolte nella zona geografica di cui portano il nome. Non esistono Albi relativi.
Vini da tavola	Vini da tavola	Si identificano solo per il colore, il nome dell'azienda agricola o il marchio. Sono in genere prodotti da piccole aziende vitivinicole e da singoli produttori.

### Cartografia

La cartografia riportata rappresenta le zone di produzione delle varie Doc e Docg del Piemonte. La coltivazione della vite nelle zone pedemontane ricopre un vasto territorio che percorre il perimetro ovest della regione, partendo dal Monregalese passa per Saluzzo e il Pinerolese, quindi per i territori della Val Susa, Canavese, Vercellese per terminare nel Novarese. In quest'ultima fascia a nord si trovano attualmente solo pochi nuclei viticoli: Caluso, Carema, Gattinara, Ghemme.

L'altra area a forte vocazione viticola, in cui si concentra la maggior parte della produzione di vino, è quella localizzata sulle colline delle Langhe e del Monferrato, nelle quali, a seconda dell'altitudine, della morfologia del territorio e dell'esposizione al sole si può individuare una grande quantità di differenti vini di qualità.



## Sintesi

Esiste un'ampia documentazione sulle zone omogenee per quanto riguarda la produzione, riferita ai territori a vocazione vinicola già ampiamente affermati, come il Monferrato, il Roero e le Langhe.

I criteri con cui vengono individuate Doc e Docg sono esaustivi e individuano delle aree non solo di produzione di una certa tipologia di vini ma connotano il territorio anche da un punto di vista culturale. Questa zonizzazione si avvicina considerevolmente alla rappresentazione delle aree caratterizzate da elementi di omogeneità, a cui mira questa ricerca.

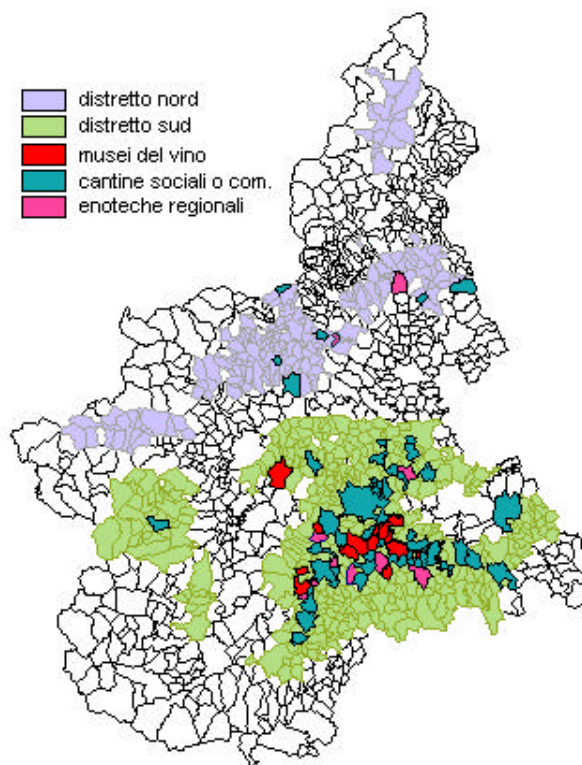
Non tutte le denominazioni di origine sono comunque da considerare allo stesso livello: esattamente come per i formaggi, aree di produzione troppo vaste rischiano di diventare poco rappresentative. E' il caso delle nuove Doc (Piemonte, Langhe, Monferrato), denominazioni di origine con un'area di produzione relativamente vasta e con disciplinari di produzione poco rigidi. Al contrario alcune denominazioni per zone di superficie molto limitata possono risultare rappresentative di un territorio eccessivamente ridotto per una connotazione culturale omogenea. In alcune zone, oltretutto, come le Langhe e il Monferrato, si osserva una forte sovrapposizione di Doc e Docg.

Le zone corrispondenti alle diverse Doc sono circa una cinquantina, un numero verosimilmente più elevato delle aree culturali che interessano questa ricerca.

Osservando la presenza di servizi e uffici legati al mondo del vino, si nota una concentrazione rilevante di enoteche e musei etnografici legati a vino in due specifiche aree: l'astigiano e le Langhe.

Considerando la tipologia delle strutture aziendali nelle zone Doc e Docg, si rileva una presenza cospicua di cantine sociali solo in alcune aree del Piemonte (il Monferrato) e una rilevante scarsità in altre (le Langhe) ove prevalgono invece le aziende agricole.

E' necessario confrontare gli indici esistenti di carattere ambientale e produttivo, qui considerati, con altri aspetti riguardanti il mondo del vino e monitorare così l'incidenza della cultura vinicola nel territorio. Nello specifico la presenza di musei del vino, di enoteche regionali, di cantine sociali, di distretti del vino possono divenire un segnale del peso che tale produzione tipica detiene nell'economia complessiva dell'area e del valore che ad essa viene attribuita da parte dei residenti.



## Riferimenti

### Testi

- AAVV, *Enoteche regionali e botteghe del vino*, Torino, Regione Piemonte, 1995
- Associazione Nazionale Città del Vino, *Le Città del Vino*, Milano, Sperling & Kupfer, 1999
- Regione Piemonte, *Barolo: studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini dell'area di produzione*, in "Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura", Supplemento I-24, Torino, 2000
- M. A. Corigliano, *Strade del vino ed enoturismo*, Milano, Franco Angeli, 1999
- *Le strade del Gusto. Guida enogastronomia di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta*. Supplemento del quotidiano «La Stampa», 1999
- *Studio per la caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barbera d'Asti*, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino, Ricerca in corso
- Touring Club Italiano, *Guida al turismo del vino*, Milano, Touring Club Italiano, 2000
- D. Cernilli, C. Petrini, G. Piumatti, M. Sabellico, (a cura di), *Vini d'Italia 2002 - La guida al bere bene per esperti e curiosi*, Bra, Slow Food Editore, 2001
- Unione Italiana Vini, *Enotria 2001. Il quaderno della vite e del vino*, supplemento de "Il Corriere Vinicolo", n. 13 -2 aprile 2001, Milano, Editrice Unione Italiana Vini, 2001
- Peira G., Varese E., *Strumenti per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali in ambiente rurale*, Atti del Forum "Turismo globale sì purché locale" - 3a settimana della Qualità nel Turismo, L'Aquila, 14-16 novembre 2001

### Siti internet

- [www.enotecaregionaledepiemonte.it/](http://www.enotecaregionaledepiemonte.it/)
- [www.regione.piemonte.it/agri](http://www.regione.piemonte.it/agri)
- [www.saporidelpiemonte.it](http://www.saporidelpiemonte.it)
- [www.vignaioli.it](http://www.vignaioli.it)
- [www.vinit.it](http://www.vinit.it)
- [www.winereport.com](http://www.winereport.com)
- [www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it)

### Contatti

- Stefano Aimone  
IRES Piemonte  
v.Nizza 18 , 10125 Torino  
Tel. 011. 6666458
- Associazione Vignaioli Piemontesi  
Via Alba 15 - 12050 Castagnito (CN)  
Tel. 0173.211261, Fax. 0173.212223
- Enoteca regionale del Piemonte  
Via Nizza 294 – 10126 Torino  
Tel. 011.6677667, Fax 011.6677646  
[info@enotecadelpiemonte.com](mailto:info@enotecadelpiemonte.com)
- Vincenzo Gerbi,  
Università degli Studi di Torino  
Facoltà di Agraria – Divapra  
V. Leonardo da Vinci 44 - 10095 Grugliasco (TO)  
Tel. 011.6708551, Fax. 011.6708549
- IPLA SpA  
Corso Casale 476 - 10132 Torino  
Tel. 011.8998933, Fax 011.8989333
- Daniele Michelotti  
Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura  
Settore Programmazione in materia agricola  
Corso Stati Uniti 21 – Torino  
Tel. 011.4324370
- Giovanni Peira  
Università degli Studi di Torino

Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze merceologiche  
P.zza Albarello 8 – Torino  
Tel. 011. 6706263

- Ettore Ponzo  
Regione Piemonte - Assessorato all'Agricoltura  
Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Produzioni Vegetali  
C.so Stati Uniti, 21 - Torino, Tel. 011.4321471

## Le sagre enogastronomiche

### Il contesto

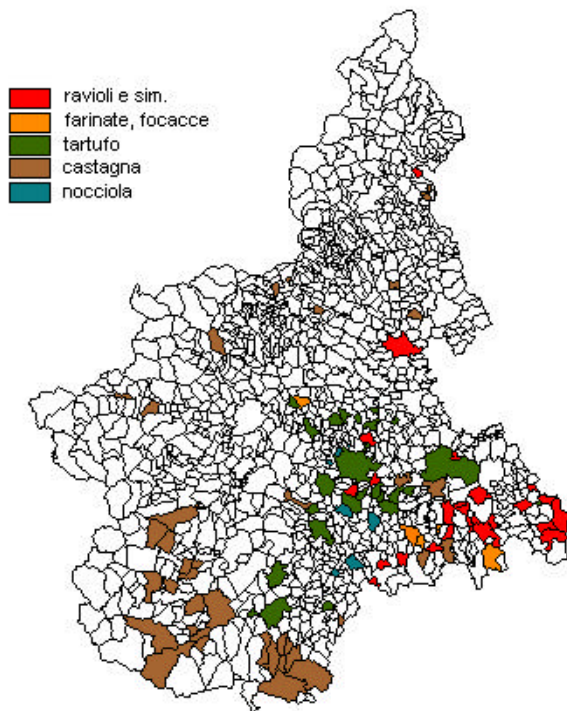
In certi casi le sagre enogastronomiche possono essere degli utili indicatori dell'effettiva appartenenza di un alimento al territorio e per questo offrire elementi significativi per la scelta di aree culturali omogenee. Presupposto è che le sagre vengano organizzate laddove si riflette un reale coinvolgimento delle istituzioni pubbliche e private così come degli abitanti locali nei confronti di un determinato prodotto.

### In Piemonte

Il Piemonte è una regione che, data la varietà di paesaggi e tipologia di territori, ha una ricchezza di prodotti agro-alimentari molto elevata.

Per questo esistono sagre di ogni genere e tipo: dagli ortaggi, alla frutta, al pesce, alla verdura, alle nocciole, ai funghi e al vino, tutti prodotti strettamente legati alle diverse vocazioni produttive della regione.

L'Assessorato al Commercio della Regione Piemonte redige ogni anno un "Calendario delle manifestazioni fieristiche", che comprende sagre, fiere e manifestazioni a livello locale, regionale,



nazionale e internazionale.

### Cartografia

Dati l'alta varietà e l'elevato numero di sagre sono stati considerati solo gli eventi enogastronomici definibili "sagre" in senso stretto, escludendo quelle manifestazioni popolari, religiose o storiche che prevedono un momento gastronomico tra le altre attività in programma. All'interno di questa partizione l'interesse si è rivolto alle iniziative sui

generi alimentari capaci di definire con una certa precisione delle aree culturali omogenee. Nella mappa figurano le sagre di agnolotti, tagliatelle, frittelle, focacce, farinata, tartufi, castagne e funghi.

Altre sagre invece, pur avendo un peso rilevante per l'economia e la cultura locali, non sono state considerate poiché la loro presenza nella mappa non porterebbe all'identificazione di aree omogenee. L'esempio delle sagre del vino mostra la definizione di un'area già individuata dall'indicatore della produzione, oppure le numerose sagre della castagna e del fungo che sono comuni a molte zone collinari e pedemontane del Piemonte e non individuano un'area omogenea. Anche per ortaggi, frutta e erbe, dal momento che sono presenti su tutto il territorio piemontese, si riscontra la stessa situazione: il peperone di Carmagnola, le fragole di Tortona, la menta di Pancalieri ed il sedano di Alluvioni Cambiò, non permettono di identificare delle aree omogenee specifiche.

### Sintesi

Osservando la mappa delle sagre, emergono comunque alcune aree di interesse.

Il Piemonte conferma la sua natura di zona di passaggio e di regione di frontiera (geomorfologica, geografica, politica, culturale), poiché nelle sagre paesane delle sue zone di confine la cultura culinaria piemontese subisce l'influenza delle culture delle regioni adiacenti, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna.

Ad esempio, al confine con Emilia Romagna e Liguria, si nota un'alta concentrazione di sagre dell'agnolotto, del raviolo, degli gnocchi, delle tagliatelle; oppure nel comune di Voltaggio, a pochi chilometri dalla Liguria, si svolge la sagra degli gnocchi al pesto, condimento tradizionale della gastronomia ligure.

Sempre nell'ambito dell'uso delle farine emerge un'area alimentare relativamente omogenea relativa a focacce, frittelle, farinate.

Anche in questo caso si tratta di piatti presenti nella cucina delle regioni confinanti, specie la Liguria.

Da sottolineare che sagre dedicate a questi piatti in Piemonte si svolgono quasi solo nel sud est alessandrino.

Altre aree omogenee rintracciabili dalla localizzazione delle sagre gastronomiche e legate a produzioni agro-alimentari locali sono, oltre a quella scontata del riso nella zona di Novara, quella del tartufo nel Cuneese e Monferrato.

Un'indagine maggiormente approfondita meriterebbero altre zone di confine del Piemonte, come il Novarese, il Verbano Cusio Ossola, o anche le aree al confine con la Francia.

## Riferimenti

### Testi

- *Fiere, sagre, mercati d'Italia e feste popolari*, 2 vol., Napoli, Il Girasole
- L & R Magazine, *Feste, sagre & mercatini in Piemonte*, Roma, L & R Editori, 2000.
- Regione Piemonte, Assessorato al Commercio, *Calendario Regionale delle Sagre e Fiere mercato del Piemonte*, Torino, Regione Piemonte, 2000.
- Regione Piemonte, Assessorato al Commercio, *Calendario Regionale Saloni e Mostre mercato*, Torino, Regione Piemonte, 2000.

### Siti Internet

- [www.buonissimo.com](http://www.buonissimo.com)
- [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)
- [www.enogastronomia.it](http://www.enogastronomia.it)
- [www.piemondo.it](http://www.piemondo.it)
- [www.piemonteonline.it](http://www.piemonteonline.it)
- [www.piemonteweb.it](http://www.piemonteweb.it)
- [www.prodottitipici.com](http://www.prodottitipici.com)
- [www.saporidelpiemonte.it](http://www.saporidelpiemonte.it)
- [www.saporidelpiemonte.it](http://www.saporidelpiemonte.it)
- [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### Contatti

- Paolo Reynaud  
Assessorato al Commercio e Artigianato  
v. XX Settembre 88 – Torino  
Tel. 011.4323091

## STATO DELL'ARTE

Nel campo dell'enogastronomia la letteratura e le iniziative realizzate o in corso sono molto varie. In genere si tratta di ricerche volte a identificare il singolo prodotto e descriverlo nella sua complessità; rare sono le analisi volte ad individuare affinità ed omogeneità, che approfondiscano quindi il rapporto di un prodotto con altri prodotti locali oppure con il territorio.

All'interno della Regione Piemonte e dell'Università ci sono alcuni segni di interesse rivolte ad iniziative con questo tipo di approccio, soprattutto per quanto riguarda i prodotti agro-alimentari. Per la produzione vinicola, molto più studiata e regolamentata dato il suo peso economico, il riconoscimento Doc o Docg viene spesso considerato già una garanzia di tipicità e di identificazione di territori a vocazione vitivinicola, legata ad anche aspetti ambientali, storici e culturali. Langhe, Monferrato e Roero sono in genere le aree più studiate.

Si intendono qui segnalare alcune iniziative di particolare interesse:

- ✓ il Dipartimento di Scienze Merceologiche della Facoltà di Economia e Commercio di Torino, già intervenuto per la definizione dei prodotti agro-alimentari tradizionali di origine non animale della Regione Piemonte, in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione intende ora avviare alcune ricerche volte ad individuare dei "bacini di tipicità" in relazione alla produzione enogastronomica.
- ✓ Regione Piemonte, *Comuni del Barolo*, Prima fase del lavoro propedeutico alla formazione del Piano paesistico, nell'ambito del Programma INTERREG II C Medoc, Assessorato Urbanistica, Pianificazione Territoriale e dell'Area Metropolitana, Direzione Pianificazione e Gestione Urbanistica, Settore Pianificazione Territoriale Operativa.  
In questo studio i comuni del Barolo sono considerati come un'area omogenea contraddistinta dal paesaggio legato alla produzione di questo vino. La ricerca nasce proprio dall'esigenza di una tutela di tale paesaggio, snaturato negli ultimi anni dalla fragilità geologica delle colline in cui si trovano i Comuni interessati, e dallo sfruttamento poco equilibrato del territorio a fini edilizi, commerciali ed industriali.  
Da notare che il Piano Paesistico comprende non solo gli undici comuni dell'Associazione del Barolo, ma altri tre



comuni confinanti (Montelupo, Rodino, Sinio), che evidentemente presentano caratteri di uniformità paesaggistica o di vicinanza culturale agli altri undici.

Dopo questa prima esperienza legata al Piano Paesistico dei Comuni del Barolo, all'interno del Settore Pianificazione Territoriale della Regione si è avviata una riflessione volta a sottolineare l'importanza di dare alla pianificazione territoriale un approccio più ampio, considerando i vari tratti culturali che incidono sul territorio e sul paesaggio, tra cui i prodotti enogastronomici.

Per ora non sono partiti altri progetti precisi, ma le intenzioni sono di proseguire in questa direzione, non escludendo la possibilità di continuare nel quadro di programmi comunitari, in genere attenti alla tutela e valorizzazione della cultura materiale.

- ✓ L'Associazione Slow Food svolge ampie ricerche in campo enogastronomico, sono di particolare interesse:

- *Le strade del Gusto. Guida enogastronomia di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.*

Supplemento del quotidiano La Stampa uscito nel 1999.

Sono state individuate delle aree in base alla storia, alle tradizioni gastronomiche, al paesaggio fisico. A partire da ciò vengono definiti i prodotti tipici, le feste e le sagre, le peculiarità storico-geografiche legate al luogo in questione.

Alcune delle varie aree descritte in questa pubblicazione sono territori a forte vocazione e tradizione vinicola, in particolare ci sono state due uscite sulla zona del Barolo, l'Astigiano con i suoi castelli, le feste tradizionali e i suoi vini, Alba e il Barbaresco associato alla tradizione del tartufo e delle nocciole, la Valle Belbo e le colline del moscato, Mondovì e il dolcetto.

- *Atlante dei prodotti tipici e tradizionali del sistema nazionale delle aree protette.*

Promosso dal Ministero dell'Ambiente e prodotto in collaborazione con Legambiente e con la Federazione Italiana dei Parchi e delle Riserve Naturali.

Ricerca tuttora in corso con l'obiettivo di individuare dei prodotti tipici e i relativi produttori all'interno dei parchi naturali nazionali e regionali e delle aree protette.

- *Progetto dell'ARCA e Presidi.*

Progetto che mira a salvaguardare, tutelare e valorizzare alcuni prodotti locali in "via di estinzione", tramite la creazione di un Presidio

per ognuno dei prodotti considerati «a rischio».

- ✓ Uno studio importante nel panorama enogastronomico è *l'Atlante dei prodotti tipici* realizzato dall'InSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale), in particolare in questo caso interessa il volume *l'Atlante dei formaggi d'Italia*.<sup>3</sup>

Si tratta di una pubblicazione molto analitica in cui compaiono i formaggi di ogni regione italiana. Nonostante siano presenti alcune mappe generali, non si tratta di un vero e proprio atlante, poiché non vi compare una rappresentazione cartografica dell'argomento. *L'Atlante* è comunque una preziosa fonte di informazioni per la precisione delle schedature dei formaggi (con dati relativi alle singole aree di produzione) e per gli interventi degli esperti volti a inquadrare i nodi problematici più significativi. Si possono trovare notizie su: materia prima, tecnologia di lavorazione, stagionatura, caratteristiche del prodotto finito, area di produzione, calendario di produzione, quantità, note interessanti relative alla storia, usi e costumi relativi al prodotto.

Possono essere rilevanti alcune iniziative con l'obiettivo della costruzione di una rete con l'individuazione di percorsi tematici sul territorio che possono mettere in risalto i legami e i rapporti tra i vari prodotti enogastronomici.

Parallelamente all'attività di ricerca di tipo più scientifico e tecnico, la Regione Piemonte ha finanziato un progetto volto a favorire la valorizzazione del patrimonio caseario del suo territorio: il progetto "Le strade dei formaggi" (il cui riferimento normativo è Reg. 2081/93 obiettivo 5b) prevede l'istituzione di percorsi turistici nelle zone di produzione dei formaggi DOP.<sup>4</sup>

Altra iniziativa che ha dei presupposti interessanti ma occorre vedere come si svilupperà in futuro è la Legge sui Distretti del Vino e delle Strade del Vino, il cui riferimento normativo è la Legge regionale n. 20 del 9 agosto 1999, "Disciplina dei distretti dei vini e delle Strade del Vino del Piemonte. Modifiche della Legge regionale 12 maggio 1980, n. 37 – Le enoteche regionali, le Botteghe del Vino e le Cantine Comunali, i musei etnografici-enologici, le Strade del Vino" Questa legge individua dei territori con un minimo livello di omogeneità che abbiano una forte vocazione per la produzione vitivinicola con lo scopo di dare vita al loro interno ad un'azione

<sup>3</sup> INSOR, *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi*, Roma, Agra editrice – Rai, 2001. Oltre ai formaggi sono stati redatti altri tre volumi di questo atlante: sul pane, sulle conserve e sui salumi.

<sup>4</sup> Il progetto ha un sito telematico di riferimento all'indirizzo [www.formaggidelpiemonte.it](http://www.formaggidelpiemonte.it).

integrata tra i diversi attori del settore. L'obiettivo finale è favorire la crescita economica, turistica e d'immagine di quelle zone.

I distretti previsti da questa legge sono due: uno nel Sud della regione (Distretto Langhe, Roero, Monferrato), l'altro a Nord (Distretto Canavese, Coste del Sesia, Colline Novaresi). Nel luglio del 2002 è stato inaugurato il Distretto Langhe, Roero, Monferrato, con sede ad Asti il cui primo compito sarà la redazione di un Piano Triennale di Distretto volto al coordinamento delle iniziative di Enti e organismi sul territorio in materia di vino.

Il distretto Canavese, Coste del Sesia, Colline Novaresi invece non è ancora stato avviato.

Una delle iniziative previste che affiancano questa dei distretti è quella delle Strade del Vino del Piemonte, organismi territoriali che organizzano itinerari enogastronomici turistici, per scoprire il patrimonio vitivinicolo piemontese e la cultura popolare ad essa collegata, tramite la visita di cantine ed enoteche delle diverse zone.

Esiste una Legge nazionale che propone la creazione di Strade del Vino in tutta Italia, la Legge n. 268 del luglio 1999, nata praticamente in contemporanea con quella piemontese con la legge dei Distretti e delle Strade del Vino, che è in sintonia con quella nazionale. A quell'epoca in Piemonte esisteva già un'iniziativa di questo genere: la Strada dei Vini dell'Alto Monferrato. La legge nazionale è poi stata seguita da un Decreto del 12 luglio 2000, riportante i criteri qualitativi minimi richiesti.

In Piemonte, invece, era già stata varata una prima legge in materia, la Legge regionale n. 37 del 12 maggio 1980, che viene modificata e aggiornata nel 1999 con la legge dei Distretti del Vino.

La Regione in materia non è per ora ancora intervenuta: esistono quattro Strade del Vino attualmente operative nate per iniziativa spontanea di enti locali (Alto Monferrato, Astesana, Monferrato Astigiano, Canavese). In realtà si tratta di una realtà ancora in divenire, poiché infatti le informazioni in materia risultano in costante evoluzione. Queste quattro sono state le prime a essere state istituite, ma al Salone del Vino tenutosi a Torino Lingotto nel novembre 2001 sono stati presentati i progetti per altre strade vino, come ad es. quella del Biellese.

Come si può notare ancora una volta è soprattutto nella zona del Monferrato che si registra una grande iniziativa di eventi e proposte legate al mondo del vino, situazione che probabilmente dipende anche dalla dotazione culturale e infrastrutturale del settore vitivinicolo già presente sul territorio.

Accanto a queste ricerche ed iniziative esiste una foltissima letteratura di descrizione, schedatura

dei prodotti enogastronomici piemontesi, a partire dalle fonti più autorevoli e rigide quali i disciplinari di produzione dei prodotti con riconoscimento di tipicità comunitario (Vqprd e Dop, Igp) o le classificazioni effettuate per i prodotti tradizionali della Regione. Esistono poi molte ricerche più tecniche e scientifiche, quali gli studi di caratterizzazione di singoli prodotti, in particolare da parte dell'Università di Torino, Facoltà di Agraria<sup>5</sup>, oppure analisi svolte dall'INEA, dal CNR, ecc. Infine ci sono tutte le pubblicazioni quali guide turistiche, guide enogastronomiche, pubblicazioni di enti che lavorano sul territorio: i GAL, che spesso hanno avviato progetti sul tema dell'enogastronomia locale (per quanto riguarda la fase Leader II alcune iniziative esemplari erano state intraprese da Promovalsesia, Valle Elvo, Valli del Viso, Terre d'Oc, Mongioie, Alta Langa, *Leader* Asti "Le colline di Qualità", Borba due *Leader*, Basso Monferrato Artigiano, Basso Monferrato, Giarolo *Leader*, nella fase *Leader Plus* i Gal che hanno come tema portante la valorizzazione dei prodotti tipici sono: Alta Langa, Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone, Tradizione delle Terre Occitane, Mongioie, Valli Gesso Vermenagna Pesio, Basso Monferrato Astigiano), la Coldiretti, la Confagricoltura, le Camere di Commercio, Italia Nostra, Legambiente, WWF, i Parchi Naturali, le Comunità montane; ecomusei, musei etnografici, associazioni locali (occitane, provenzali, ecc.).

Occorre segnalare una ricerca realizzata dalla Coldiretti di Torino sui prodotti tipici della Provincia torinese, sembra che non esitano altri lavori di questo tipo sulle restanti province piemontesi.

Degli studi che potrebbero fornire nuovi elementi per l'individuazione di aree, sono le ricerche rivolte ad aspetti legati alla produzione, alla gestione, alla presentazione e al consumo del prodotto vino. Si veda la Ricerca sulle cantine sociali del Piemonte, condotta da S. Aimone (IRES Piemonte) e G. Peira (Dipartimento di Merceologia, Facoltà di Economia e Commercio, Università degli Studi di Torino) – in corso di pubblicazione. Si tratta di uno studio non solo quantitativo, ma anche qualitativo sul funzionamento e il ruolo delle cantine sociali del Piemonte.

Una fonte di informazioni interessante è un'iniziativa di mappatura delle zone di produzione dei vini DOC e DOCG da parte dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte.

---

<sup>5</sup> Sono stati realizzati studi di caratterizzazione sulla Toma Piemontese, Nostrano Ossolano e, per quanto riguarda il vino, sul Barolo, il Barbera, il Moscato e il rispettivo areale di produzione.

E' stato infatti pubblicato in linea sul sito della regione un servizio chiamato GeoVQPRD, per cui è possibile risalire all'area di produzione dal nome di ogni vino VQPRD ed averne una rappresentazione cartografica, con la possibilità di aggiungere informazioni come i toponimi, i confini amministrativi, strade e autostrade, curve di livello, idrografia, ecc.

Anche a proposito delle sagre non esiste un letteratura specifica con un approccio legato al territorio in cui esse si svolgono.

Le pubblicazioni in questo campo sono molto numerose, ma risultano anche in questo caso come delle catalogazioni o elenchi. Altro importante filone di studi sono le ricerche di tipo antropologico ed etnologico sulle feste popolari.

L'Assessorato al Commercio della Regione Piemonte redige ogni anno un "Calendario delle manifestazioni fieristiche", che comprende sagre, fiere, manifestazioni a livello locale, regionale, nazionale e internazionale, ma che non include la totalità delle manifestazioni, consultabile anche on-line sul sito della Regione. Un'altra versione è stata realizzata anche dalla Direzione Turismo della Regione, anch'essa pubblicata sullo stesso sito internet.

### **Riflessioni conclusive**

#### Piemonte: terre al confine?

L'analisi dell'enogastronomia fa emergere alcuni primi spunti di riflessione.

Il Piemonte, esaminato sotto l'aspetto dell'enogastronomia, in particolare attraverso i prodotti tipici (formaggi e vini) e le sagre legate alla cucina locale, si presenta come una terra di confine, aperta alle influenze di altre regioni, anche oltre le frontiere nazionali, talvolta con specifiche nicchie derivanti da vicende storiche lontane. La conformazione fisica del territorio sembra avere avuto una funzione decisiva non solo, come è ovvio, sul tipo di produzione, ma anche sulla sua varietà e sul grado di "contagio", verosimilmente anche culturale, fra popolazioni vicine, nello spazio alpino. Così la conformazione valliva in area montana, che ha favorito maggiormente gli scambi oltre l'attuale frontiera rispetto a quelli fra le valli piemontesi, sembra avere lasciato tracce anche nelle produzioni locali.

Il vino sembra assumere un ruolo particolare nella definizione delle identità territoriali, come testimoniato anche da indagini, tuttora in corso, che partono da un diverso approccio<sup>6</sup>. La scala territoriale di riferimento sembra in questo caso giocare un ruolo cruciale.

<sup>6</sup> Walter Santagata, Santagata W., Distretti culturali, diritti di proprietà e crescita economica sostenibile, Rassegna economica n. 1, 2000