CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE

Sapore di Piemonte

I tascabili di Palazzo Lascaris

CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE

Sapore di Piemonte

I tascabili di Palazzo Lascaris *n. 14*

Torino, luglio 2002

I Tascabili di Palazzo Lascaris

1. Intorno alla Sindone (aprile 1998)
2. Cos'è l'usura, conoscerla per prevenirla (luglio 1998)
3. Il Difensore Civico (ottobre 1998 – ristampa novembre 2000)
4. Consiglio on-line (maggio 1999)
5. Storie di ordinaria usura (settembre 1999)
6. Piemontesi nel mondo (dicembre 1999)
7. Contro la pena di morte (aprile 2000 – ristampa aprile 2002)
8. Uno spazio per i giovani (luglio 2000 – ristampa aprile 2002)
9. I Consiglieri regionali del Piemonte (ottobre 2000)
10. www.piemontesinelmondo.it (aprile 2001)
11. Il patrimonio linguistico del Piemonte (luglio 2001)
12. Il Museo Ferroviario Piemontese (dicembre 2001)
13. Gli Ecomusei in Piemonte (aprile 2002)

Domenica 19 maggio 2002 si è svolta a Palazzo Lascaris e nelle vie adiacenti la manifestazione "Sapore di Piemonte", una giornata interamente dedicata ai prodotti enogastronomici piemontesi, organizzata dall'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale.

Grazie alla disponibilità ed al patrocinio della Città di Torino, l'area intorno a Palazzo Lascaris, fino a Piazza San Carlo, è stata chiusa al traffico per consentire l'allestimento delle bancarelle e l'esibizione di gruppi folkloristici e musicali. E nella mattinata si è tenuto a Palazzo Lascaris il convegno "Il Piemonte dei sapori: tutela e valorizzazione", con esperti ed operatori del settore.

Si è trattato di un'iniziativa senza precedenti da parte di un'Assemblea legislativa, da noi promossa con l'obiettivo di far meglio conoscere ai cittadini il Consiglio regionale e la sua sede e allo stesso tempo promuovere i pregiati prodotti enogastronomici del Piemonte.

Questo quattordicesimo "tascabile" è dedicato al ricordo di quella giornata, ma soprattutto al patrimonio agroalimentare piemontese dei prodotti tipici, oggetto di tutela e valorizzazione da parte della Giunta regionale ed in particolare dall'Assessorato all'Agricoltura

Roberto Cota

Presidente del Consiglio regionale del Piemonte

Sapore di Piemonte: è festa nel centro di Torino

Fin dalle prime ore del mattino di domenica 19 maggio è iniziato il flusso ininterrotto di pubblico che ha animato la manifestazione "Sapore di Piemonte" e che nell'arco della giornata ha raggiunto circa trentamila presenze. L'iniziativa organizzata dal Consiglio regionale, patrocinata anche dalla Città di Torino, è stata ripresa in "diretta" da "Linea Verde" di RaiUno, con la conduzione di Fabrizio Del Noce e la partecipazione di Paola Saluzzi. Nell'area tra Piazza San Carlo, Via Alfieri e Via San Francesco d'Assisi, si sono svolte le esibizioni di gruppi folkloristici provenienti da varie parti della regione: Bal do Sabre di Bagnasco (CN), Manghîn e Manghina di Galliate (NO), Sbandieratori della Città di Alba (CN), Aoute Doueiere dell'Alta Valle Susa (TO) e il Gruppo folkloristico Città di Borgosesia" (VC). Si sono esibiti anche gli allievi del Conservatorio "Giuseppe Verdi" di Torino, con la "Piccola orchestra di fiati", il quintetto di ottoni "Color Brass" ed il "Trio di fiati".

Domenica 19 maggio: "Sapore di Piemonte" in Via Alfieri

Il presidente del Consiglio regionale, Roberto Cota, accoglie un gruppo di visitatori a Palazzo Lascaris

Nelle vie adiacenti a Palazzo Lascaris, più di ottanta bancarelle hanno dato vita ad una mostra-mercato dei prodotti tipici del Piemonte, mentre in Piazza San Carlo erano presenti gli stand d'immagine su riso, vini, formaggi, ortofrutta, pane, carni e salumi.
Il presidente del Consiglio regionale Roberto Cota commenta: "Sapore di Piemonte, benché manifestazione nuova, alla sua prima edizione, ha ottenuto un pieno successo di pubblico. Le sole visite guidate a Palazzo Lascaris, a metà pomeriggio avevano già superato il migliaio di presenze e l'orario di apertura del Palazzo è stato prorogato alle 19.30 per poter soddisfare tutte le prenotazioni effettuate".
La giornata si è conclusa con un momento dedicato ai bambini: la "merenda della nonna", a base di pane, burro e marmellata.

Il convegno "Piemonte dei sapori"

Nell'ambito della giornata di festa "Sapore di Piemonte" organizzata dall'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale, nella mattinata del 19 maggio, l'Aula consiliare di Palazzo Lascaris ha ospitato il convegno "Il Piemonte dei sapori: tutela e valorizzazione".
Il convegno aveva lo scopo di mettere a confronto gli aspetti giuridici delle nuove competenze dei Consigli regionali in materia di tutela dei prodotti tipici con le esigenze dei produttori.
I rappresentanti dei consorzi dei produttori hanno coralmente chiesto

L'assessore Pichetto e il presidente Cota

Da sinistra: Percivale, Padovani e Gallo

al Consiglio regionale, nella sua qualità di organo legislativo con poteri esclusivi in materia di agricoltura e turismo, di scrivere nuove leggi per la tutela dei prodotti tipici e soprattutto di esercitare una funzione di coordinamento tra i vari enti che si occupano della promozione dei pregevoli prodotti enogastronomici piemontesi.
Al convegno, moderato dal giornalista Gigi Padovani, hanno partecipato: Carlo Emanuele Gallo, docente di diritto dell'Università di Torino, con una relazione sui nuovi poteri del Consiglio regionale dopo la riforma del Titolo V della Costituzione; Vincenzo Gerbi, docente della facoltà di Agraria, che ha spiegato quali sono le opportunità formative offerte dall'Università sui temi della tutela dei prodotti enogastronomi-

ci; Franco Percivale, docente ad Economia, che ha parlato dei 370 "sapori del Piemonte", prodotti agroalimentari tradizionali ufficialmente riconosciuti, e di quelli che attendono di esserlo. La giornalista inglese Michèle Shah ha testimoniato l'alta considerazione di cui godono all'estero i prodotti enogastronomici italiani e piemontesi, mentre Sebastià Alzamora, responsabile del dipartimento della Cultura della Generalitat di Catalogna, ha messo l'accento sull'aspetto culturale del cibo, inteso come espressione di un territorio e del suo modo di vivere. Per i produttori sono intervenuti: Mario Abrate (AssoPiemonte doc, formaggi), Pier Eusebio Garrione (Ente Risi), Giorgio Marega (Coalvi, carni), Claudio Salaris (Consorzio tutela barolo e barbaresco di Alba, Langhe e Roero) ed i rappresentanti di Confagricoltura Giovanni Demichelis, della Coldiretti Marco Girò e della Confederazione Italiana Agricoltori Ludovico Actis Perinetto.

Aula di Palazzo Lascaris: il convegno "Piemonte dei Sapori"

I consiglieri regionali nel cortile d'onore di Palazzo Lascaris

Al convegno ha partecipato l'intero Ufficio di presidenza del Consiglio regionale: oltre al presidente Roberto Cota, i due vicepresidenti Lido Riba e Francesco Toselli ed i consiglieri segretari Marco Botta, Beppe Pozzo e Alessandro Di Benedetto. Per la Giunta regionale è intervenuto l'assessore al Commercio Gilberto Pichetto. Presenti anche il sindaco di Novara Massimo Giordano ed il presidente della Provincia di Biella Orazio Scanzio e numerosi consiglieri regionali: Emilio Bolla, Rosa Anna Costa, Sergio Deorsola, Patrizia D'Onofrio, Claudio Dutto, Ennio Galasso, Domenico Mercurio, Roberto Placido, Wilmer Ronzani, Deodato Scanderebech.

Galleria fotografica

Piazza San Carlo: Gruppo folkloristico "Città di Borgosesia" - Borgosesia (VC)

Via Alfieri: mostra mercato dei prodotti tipici

I presidenti della Giunta e del Consiglio regionale, Enzo Ghigo e Roberto Cota, in visita alla mostra mercato

Da destra: il presidente Cota con Paola Saluzzi e Fabrizio Del Noce

Via Alfieri, angolo Via Dellala: Gruppo folkloristico "Aoute Doueire" dell'Alta Valle Susa (TO)

Piazza San Carlo: Gruppo folkloristico "Bal do Sabre" - Bagnasco (CN)

Via Dellala: Gruppo folkloristico degli "Sbandieratori" della Città di Alba (CN)

Piazza San Carlo: Gruppo folkloristico "Manghîn e Manghina" - Galliate (NO)

Installazioni in Piazza San Carlo

Cortile d'onore di Palazzo Lascaris: la "merenda della nonna", con il dietologo Calabrese e la giornalista Saluzzi

Piazza San Carlo: esibizione degli allievi del Conservatorio "Giuseppe Verdi" di Torino

Cortile d'onore di Palazzo Lascaris: rito dell'aperitivo

Sapore di Piemonte: da Piazza San Carlo, con "Linea verde"...

... a Palazzo Lascaris, con "Porte aperte"

In Piemonte le buone qualita si coltivano, si allevano, si garantiscono

L'Assessorato regionale all'Ambiente, Agricoltura e qualità, ha curato, nel 2001, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, la pubblicazione della "Guida alle specialità agroalimentari piemontesi". Nella presentazione, l'assessore Ugo Cavallera afferma: "Il sostegno alle produzioni agricole e agroalimentari di qualità, sane e genuine, è sempre stato, e continua ad essere, un obiettivo strategico della Regione Piemonte. Tale politica si è dispiegata attraverso la salvaguardia del territorio agricolo e rurale, la tutela dei prodotti tipici, tradizionali, gli incentivi ai sistemi produttivi ecocompatibili e biologici, e alla diffusione di marchi, certificazioni di garanzia e denominazioni".

I prodotti piemontesi sono intimamente legati al territorio, frutto del lavoro di decine di migliaia di aziende agricole che usano sistemi di produzione rispettosi dell'ambiente e della qualità. Sono infatti circa 30.000 le aziende che adottano le misure agroambientali del Piano di Sviluppo Rurale.

Il Sistema Piemonte si avvale dell'operato di un gran numero di consorzi di tutela, associazioni, cooperative, organizzazioni agricole, aziende agroindustriali radicate sul territorio e di un intervento pubblico che ne tutela e incentiva la qualità.

Dei vini, sono ben 8 quelli che vantano la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e 45 quelli a Denominazione di Origine Controllata (DOC), che coprono oltre l'80% della produzione viticola piemontese caratterizzata da basse rese per ettaro e rigorosi disciplinari di produzione.

Il Piemonte tradizionalmente privilegia anche la produzione e il consumo del latte fresco pastorizzato di qualità. Un latte da cui nasce una pregiata produzione di formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP): Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Toma Piemontese, Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio.

Universalmente è riconosciuto l'alto valore dietetico e nutrizionale delle carni bovine piemontesi, specialmente quella della razza bovina piemontese garantita dal marchio COALVI. Inoltre la carne dei bovini allevati in Piemonte è tutelata dalla legge regionale n. 35/88 che istituisce il Certificato di

L'assessore regionale all'Agricoltura e qualità, Ugo Cavallera, nell'intervento al forum "Il sistema agroalimentare piemontese: la qualità protagonista dello sviluppo", al Lingotto di Torino il primo giugno 2002

Garanzia di Produzione delle Carni Bovine e da un sistema di etichettatura volontaria avviato dai Consorzi e dalle Associazioni di produttori. Di grande rilievo è l'allevamento dei suini per la qualità della carne fresca prodotta e per quella trasformata in salumi di cui è ricca la tradizione piemontese, così come le produzioni derivanti dagli ovini, caprini, conigli, polli, nonché delle uova.
Il Piemonte è anche la "capitale europea del riso" con le sue pregiate varietà come Carnaroli, Sant'Andrea, Baldo, Balilla, Vialone Nano, Arborio. É famoso per mele, kiwi, pesche, castagne, piccoli frutti, la Nocciola Piemonte IGP, la menta piperita e altre erbe officinali. Ed ancora per peperoni, asparagi, fagioli, sedani, porri, patate, cardi, miele, funghi, lumache, fino ai pregiatissimi tartufi. Molte di tali produzioni sono in attesa del riconoscimento della DOP e della IGP e tutte fanno parte dei 370 Prodotti Agroalimentari Tradizionali censiti e catalogati dalla Regione ai sensi del decreto legislativo n. 173/98.

Prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte

Riportiamo l'elenco aggiornato al 31 dicembre 2001 (ai sensi dell'art. 8 del Dlgs. 30 aprile 1998, n. 173), contenuto nella deliberazione della Giunta regionale 15 aprile 2002 n. 46-5823, pubblicato nel supplemento "Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte", al Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 23 del 6 giugno 2002. Nello stesso supplemento inoltre è pubblicata la determina dirigenziale con le schede tecniche dei singoli prodotti. Ciascuna scheda (articolata in 7 sezioni) riporta, per il singolo prodotto: la categoria di appartenenza; il nome; le caratteristiche e le tecniche di produzione, consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti; la zona di produzione; i materiali e le attrezzature specifiche utilizzate per l'ottenimento; la descrizione dei locali di produzione e la documentazione attestante che le tecniche di produzione sono consolidate nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

A) Bevande analcoliche, distillati e liquori

1 Amaro alle erbe alpine delle Montagne di Cesana
2 Arquebuse o Alpestre
3 Bicerin
4 Elisir del Prete
5 Elisir d'erbe Barathier
6 Garus Susino
7 Genepy
8 Genepy del Moncenisio o Genepy des Alpes
9 Grappa con Alambicco a bagnomaria piemontese
10 Liquore d'Erba Bianca
11 Liquore di Genziana
12 Liquori di Erbe Alpine
13 Nocciolino di Chivasso
14 Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
15 Ratafià
16 Rosolio
17 Vermut

B) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

1 Agnello biellese
2 Agnello Sambucano
3 Bale d'Aso
4 Batsuà
5 Bergna
6 Bisecon (Bisecun)
7 Bovino Piemontese
8 Bresaola della Val D'Ossola
9 Bue di Carrù
10 Bundiola (Bondiola)
11 Cappone di Monasterolo di Savigliano
12 Cappone di Morozzo
13 Cappone di San Damiano D'Asti
14 Cappone di Vesime
15 Capretto della Val Vigezzo
16 Carn Seca
17 Castrato biellese
18 Coniglio grigio di Carmagnola
19 Coppa cotta bieleisa
20 Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
21 Frisse (Fresse) o Grive
22 Gallina bianca di Saluzzo
23 Gallina bionda piemontese
24 Lardo
25 Lingua di bovino cotta
26 L'mlon
27 Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
28 Lumache di Montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
29 Mica
30 Mocetta (del Canavese, Valsesiana, Ossolana)
31 Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
32 Mortadella di fegato cruda (Fidighin o Fideghina)
33 Mortadella ossolana
34 Mustardela mustardera
35 Paletta
36 Pancetta con cotenna
37 Preti (Previ, Quaiette)
38 Prosciutto cotto
39 Prosciutto crudo della Valle Gesso
40 Prosciutto crudo dell'Alta Val Susa
41 Prosciutto crudo di Cuneo
42 Prosciutto crudo della Val Vigezzo
43 Rane delle risaie piemontesi
44 Salame cotto
45 Salame Cuneo
46 Salame d'asino
47 Salame Lame del Cios

48 Salame di cavallo
49 Salame di cinghiale
50 Salame di Giora
51 Salame di patate
52 Salame di testa o cupa
53 Salame di Turgia
54 Salame d'la Doja
55 Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
56 Salame o salamino di capra o susiccia d'Crava
57 Salamet o salametto casalingo
58 Salami aromatizzati del Piemonte
59 Salamini italiani alla cacciatora
60 Salamino di vacca o susiccia d'vacca
61 Salsiccia al formentino
62 Salsiccia di Bra
63 Salsiccia di cavolo o sautissa 'd Coi
64 Salsiccia di riso
65 Sanguinaccio con pane
66 Sanguinaccio con patate
67 Sanguinaccio con riso
68 Testa in cassetta
69 Trippa di Moncalieri (Tripa d'Muncalè)
70 Violino di agnello
71 Violino di camoscio
72 Violino di capra

C) Condimenti

1 Bagna cauda
2 Bagnet ros (Bagnet 'd Tomatiche)
3 Bagnet verd
4 Mostarda di mele
5 Mostarda d'uva o cognà

D) Formaggi

1 Beddo
2 Boves
3 Brus
4 Brus da latte
5 Caprino della Val Vigezzo
6 Caprino lattico piemontese
7 Caprino presamico piemontese
8 Caprino valsesiano
9 Cevrin di Coazze
10 Formaggio a crosta rossa
11 Formaggio del fieno
12 Frachet
13 Gioda
14 Maccagno (Macagn)
15 Mollana della Val Borbera
16 Montebore
17 Montegranero
18 Mörtrett o Murtret
19 Motta
20 Muriangelo o Moncenisio

21 Murtarat
22 Nostrale d'Alpe
23 Ossolano
24 Ossolano d'Alpe
o Bettelmatt o Grasso d'Alpe
25 Paglierina
26 Robiola d'Alba
27 Robiola di Bossolasco
(tuma di Bossolasco)
28 Robiola di Cocconato
29 Salagnun
30 Salgnun o Salignun
31 Sola (Sora, Soera)
32 Spress o spresitt
33 Testun
34 Toma ajgra
35 Toma biellese
36 Toma del lait brusc
o formag lait brusc
37 Toma della Valsesia
38 Toma di capra (Crava)
39 Toma di Celle
40 Toma di Elva o caso di Elva
(Casale de Elva, Tumo de caso)
41 Toma di Lanzo
42 Tometto o Tumet
43 Tomino (tuma) di Casalborgone
44 Tomino canavesano asciutto
45 Tomino canavesano fresco
46 Tomino del Bot
47 Tomino delle Valli saluzzesi
48 Tomino di Melle
(Toumin del Mel)
49 Tomino di Rivalta
50 Tomino di S.Giacomo di Boves
51 Tomino di Saronsella
(Chivassotto)
52 Tomino di Sordevolo
53 Tomino di Talucco
54 Tuma 'd Trausela
55 Vaciarin

E) Grassi (burro, margarina, oli)

1 Burro di Montagna

F) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

1 Actinidia di Cuneo
2 Aglio di Molini dei Torti
3 Ajucche
4 Albicocca tonda di Costigliole
5 Amarena di Trofarello
6 Asparago di Borgo D'Ale
7 Asparago di Poirino
8 Asparago di Santena
9 Asparago di Valmacca
10 Asparago saraceno di Vinchio
11 Bietola rossa di Castellazzo Bormida

12 Cardo avorio di Isola d'Asti
13 Cardo bianco avorio di Andezeno
14 Cardo gobbo di Nizza Monferrato
15 Carota di San Rocco Castagnaretta
16 Castagne della Val Borbera
17 Castagne delle Valli Cuneesi
18 Castagne delle Valli di Lanzo
19 Cavolfiore di Moncalieri
20 Cavolo verza di Montalto Dora
21 Cavolo verza di Settimo Torinese
22 Cece di Merella
23 Cicoria Pan di zucchero casalese
24 Ciliegia bella di Garbagna
25 Ciliegia precoce di Rivarone
26 Ciliegia di Pecetto
27 Cipolla bionda astigiana
28 Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
29 Cipolla rossa astigiana
30 Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
31 Cipolla di Andezeno
32 Cipolla di Ivrea
33 Erbe officinali della Valle Grana
34 Fagiolana della Val Borbera
35 Fagioli di Cuneo
36 Fagiolo di Saluggia
37 Farina per polenta tradizionale di Langa
38 Farine alimentari della Valle Vermenagna
39 Fragola di Tortona
40 Fragole delle Valli Cuneesi
41 Fragole di San Raffaele Cimena
42 Fragolina di San Mauro Torinese
43 Funghi della Valle Bronda (Pagno)
44 Funghi di Giaveno
45 Funghi di Sanfront
46 Grano saraceno
47 Insalatina di Castagneto Po
48 Lattughino di Moncalieri
49 Marrone della Val Pellice
50 Marroni della Valle di Susa
51 Mela Carla della Val Borbera
52 Mela di San Marzano Oliveto
53 Mela Golden di Cuneo
54 Mela Renetta Grigia di Torriana
55 Melanzana violetta casalese
56 Mele autoctone del Biellese
57 Mele del Monferrato
58 Mele della Val Curone
59 Mele della Val Sangone
60 Mele della Valle Bronda
61 Mele della Valle di Susa
62 Mele della Valle Grana
63 Mele della Valsesia
64 Mele della Valsessera
65 Mele delle Valli di Lanzo
66 Mele di Cavour – Varietà locali
67 Mele rosse delle Valli Cuneesi

68 Meloni di Isola S. Antonio
69 Patata quarantina bianca genovese
70 Patate dell'Alta Valle Belbo
71 Patate di Castelnuovo Scrivia
72 Patate di montagna di Cesana
73 Patate di San Raffaele Cimena
74 Peperone di Capriglio
75 Peperone di Cuneo
76 Peperone quadrato d'Asti
77 Peperone di Carmagnola
78 Pera Madernassa cuneese (d'Alba e della Valle Grana)
79 Pere delle Valli di Lanzo
80 Pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
81 Pesche del cuneese
82 Pesche di Baldissero
83 Pesche di Borgo d'Ale
84 Pesche di Canale – varietà locali
85 Pesche di Volpedo
86 Piccoli frutti della Provincia di Torino
87 Piccoli frutti delle Valli cuneesi
88 Pisello di Casalborgone
89 Pomodoro Costoluto di Cambiano
90 Pomodoro Costoluto di Chivasso
91 Pomodoro piatta di Bernezzo
92 Porro di Cervere
93 Porro dolce lungo di Carmagnola
94 Ramassin (Susino damaschino) del Saluzzese
95 Ravanello lungo o tabasso
96 Risi di Baraggia Biellese e Vercellese
97 Risi tradizionali della Valle del Po
98 Riso S. Andrea Piemonte
99 Scorzobianca o Barbabuc
100 Scorzonera di Castellazzo Bormida
101 Sedani di Alluvioni Cambiò
102 Sedano dorato astigiano
103 Susina Santa Clara del Saluzzese
104 Susine della Collina Torinese
105 Tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico)
106 Trifulot del Bür
107 Uva fragola di Borgo d'Ale
108 Zucca di Castellazzo Bormida
109 Zucchini di Borgo D'Ale

G) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

1 Acsenti
2 Agnolotti
3 Amaretti
4 Antico dolce della Cattedrale
5 Asianot
6 Baci di Cherasco

7 Baci di dama di Tortona
8 Bambin 'd Süccar
9 Bicciolani
10 Biova
11 Biscotti della Salute
12 Biscotto Giolitti
13 Biscottini di Novara
14 Biscotto della Duchessa
15 Bonet
16 Brottie
17 Brut e bon
18 Campagnola buschese
19 Canestrelli
20 Canestrelli biellesi
21 Canestrelli novesi
22 Caramelle classiche dure
23 Castagnaccio
24 Ciciu d'Capdan
25 Cioccolatino alpino
26 Cioccolatino cremino
27 Cioccolatino grappino
28 Coppette di S. Antonio (Cöpeta)
29 Coppi di Langa
30 Crasanzin o Crescianzin
31 Crocanti del Ciavarin
32 Farinata di ceci
33 Fiacà
34 Finocchini
35 Focaccia di Susa
36 Focaccia novese
37 Fugascina di Mergozzo
38 Fugassa d'la Befana
39 Gianduiotto
40 Grissino rubatà
41 Grissino stirato
42 Krumiri
43 Krussli
44 La Duchesse
45 Lingua di suocera
46 Lose Golose
47 Mantovane di Cossato
48 Margheritine di Stresa
49 Marron Glacè di Cuneo
50 Miacce
51 Miasse o Miasce
52 Miche di Cuneo
53 Mustaccioli
54 Nocciolini di Chivasso
55 Ossa da mordere
56 Pan Barbarià
57 Pan della Marchesa
58 Pan dolce di Cannobio
59 Pan d'Oropa
60 Pan Robi
61 Pane di Chianocco
62 Pane di mais di Novara
63 Pane di riso di Novara
64 Pane di San Gaudenzio
65 Pane di segale
66 Pane dolce di meliga e mele

67 Pane nero di Coimo
68 Panettone basso glassato alle nocciole
69 Panna cotta
70 Paste di meliga
71 Pasticceria Mignon della tradizione torinese
72 Pastiglie di zucchero della tradizione torinese
73 Plin
74 Polenta dolce biellese
75 Polentina astigiana
76 Praline al rhum
77 Praline cri cri
78 Quaquare di Genola
79 Rabaton
80 Rustica
81 Sangiorgini di Piossasco
82 Stinchett o Runditt o Amiasc
83 Tajarin
84 Tigrini
85 Tirà
86 Tirulen
87 Torcetti
88 Torrone di nocciole
89 Torta 'd Ravisce
90 Torta del Buscajet
91 Torta del Palio
92 Torta di Arignano
93 Torta di Castagne
94 Torta di Nocciole
95 Torta di Pane
96 Torta Matsafam
97 Torta Palpiton
98 Tupun
99 Violette candite
100 Zest di Carignano

H) Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

1 Lamprè (Lampreda)
2 Prodotti ittici in Piemonte
3 Tinca dorata del Pianalto di Poirino
4 Trota salmonata affumicata

I) Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

1 Brus da ricotta
2 Mascarpa (Mascherpa)
3 Mieli del Piemonte
4 Seirass (Sairass) di latte
5 Seirass del fen
6 Seirass di siero di pecora
7 Seirass stagionato

WWW.SAPORIPIEMONTESI.COM

Un modo innovativo per presentare i prodotti piemontesi d'eccellenza. Comperare da casa le migliori specialità dell'enogastronomia piemontese? É possibile cliccando su www.saporipiemontesi.com, il supermercato virtuale di un territorio che sta facendo della qualità dei suoi prodotti uno dei suoi biglietti da visita.
La nuova iniziativa, voluta dalla Regione Piemonte, è stata presentata il 12 giugno 2002 a Torino, a Palazzo Barolo, dall'assessore all'Agricoltura, Ugo Cavallera, che ha poi ceduto al giornalista Bruno Gambarotta il compito di moderare una tavola rotonda sulla valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti piemontesi. "A comporre il supermercato - ha annunciato Cavallera - sono le vetrine elettroniche curate dalle cooperative agricole piemontesi, in questo momento una ventina, con la loro storia, i loro prodotti e il territorio in cui operano.
Sarà un punto di vendita senza vincoli di spazio e di tempo, che ospiterà più di 300 fra vini, spumanti, distillati e liquori, specialità dolciarie ed erboristiche, fiori, salumi, formaggi, verdura, cereali, miele e frutta. 'Saporipiemontesi' vuole insomma essere un modo innovativo per presentare i nostri prodotti d'eccellenza. Infatti, visitando le vetrine on line è possibile scegliere all'interno di un panorama di proposte ricco e di sicura qualità". L'attività di commercio elettronico via Internet non è che l'ultima delle iniziative sviluppate dall'assessorato all'Ambiente, Agricoltura e qualità all'interno del progetto ASSONET. Nato nel 1998 per sostenere e valorizzare le cooperative agricole e i loro consorzi situati nelle cosiddette "aree depresse", ASSONET ha poi ampliato la propria

sfera d'influenza, andando a interessare tutte le realtà cooperative agricole regionali, con l'obiettivo di migliorare la commercializzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari, aumentare i flussi agrituristici nelle aree rurali e ottimizzare i flussi informativi tra i soggetti coinvolti, con particolare cura per quelli fra l'ente pubblico e il privato.

Al fine di ottenere questi risultati è nata, grazie alla collaborazione con il CSI-Piemonte, una rete telematica composta da personal computer che collegano le cooperative agricole, la pubblica amministrazione e altri operatori del mondo rurale.

Accanto alla promozione del commercio elettronico con www.saporipiemontesi.com, il sito www.asso-net.com elenca una serie di servizi per le cooperative (tra i quali le rubriche "borse merci", "legislazione", "rassegna stampa") e altri per i navigatori Internet desiderosi di conoscere e apprezzare i prodotti e il territorio del Piemonte (come le rubriche "prodotti", "ricette", "percorsi").

INDICE

Presentazione	3
“Sapore di Piemonte”: è festa nel centro di Torino	4
Il convegno “Piemonte dei sapori”	6
Galleria fotografica	10
In Piemonte le buone qualità si coltivano, si allevano, si garantiscono	18
Prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte	21
www.saporipiemontesi.com	29

Collana “I tascabili di Palazzo Lascaris”

Direzione Comunicazione dell’Assemblea regionale
Direttore: Luciano Conterno

Settore Informazione
Dirigente: Marina Ottavi

Cura redazionale: Gianni Boffa

Fotografie: Paolo Siccardi

Stampa
Arti Grafiche Giacone – Chieri