

SAGRA DEL SALAM 'D PATATA 2008

sesta edizione

COMUNICATO STAMPA

A GENNAIO RITORNA A SETTIMO ROTTARO LA SAGRA DEL "SALAMPATATA"

Per il sesto anno a Settimo Rottaro (To) nelle ultime due settimane di gennaio si celebra il "Salampatata", insaccato tradizionale del territorio canavesano prodotto nella stagione autunnale ed invernale inserito nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Si tratta di una tradizione contadina, sobria e conviviale, che punta a valorizzare al massimo le poche risorse disponibili. Un prodotto legato alla "cultura del maiale" che rischia di scomparire, capace di far diventare un periodo di festa i giorni che andavano dalla macellazione dell'animale alla cena di chiusura, a cui prendevano parte un gran numero di persone. "Del maiale non si butta via niente" ripetevano i nostri nonni e questa affermazione pare anticipare di decenni il concetto di "consumo responsabile" al quale oggi molti si ispirano.

La Sagra è organizzata dal Comune di Settimo Rottaro e dalla ProLoco nell'ambito del Progetto Sviluppo e Valorizzazione Produzioni Tipiche della Provincia di Torino, in collaborazione con Città del Bio e Slow Food, con il contributo della Regione Piemonte e della Provincia di Torino e con il patrocinio della Comunità Collinare "Intorno al lago", dell'ANCI e dell'ANPCI.

Nella scorsa edizione la collaborazione con **Città del Bio** ha portato ad organizzare una vera e propria "disfida" per mettere a confronto il "Salampatata" canavesano con il "Buristo" di Asciano (SI), un altro insaccato utile a valorizzare i "tagli" meno ricchi del maiale. In collaborazione con **Slow Food** è stato organizzato anche un "laboratorio del gusto" che ha consentito di mettere in luce le differenze (di sapore) e le similitudini (di cultura del cibo) dei due salumi.

Quest'anno l'appuntamento si rinnova e la disfida si allarga, coinvolgendo nuovi territori con le loro produzioni tradizionali. I protagonisti che si confronteranno in una "*sfida gustosa*" con il salampatata saranno: la "**ciuiga**" di San Lorenzo in Banale (TN), il "**cotechino mantovano**" della Provincia di Mantova e il "**brut**" di Villareggia (TO). Arricchiranno e completeranno il confronto, direttamente da Leguminaria, i "**legumi**" di Appignano (MC)

Fa ormai parte integrante della Sagra un **convegno**, che vuole anche essere un momento di dibattito pubblico, sulle problematiche legate all'ambiente, agricoltura, enogastronomia e quant'altro può riguardare una filosofia di vita più "sostenibile" sotto tutti gli aspetti. Il tema di quest'anno riguarderà i cambiamenti climatici visti con un occhio più locale dal titolo: "**Cambia il clima. Cambia il nostro modo di vivere?**"

Con l'appuntamento di quest'anno, viene lanciata anche una proposta ambiziosa, celebrare la "**Festa del cibo sostenibile, della cucina sobria e conviviale**", un'idea ed un progetto che prenderanno avvio

Con l'appuntamento di quest'anno, viene lanciata anche una proposta ambiziosa, celebrare la **“Festa del cibo sostenibile, della cucina sobria e conviviale”**, un'idea ed un progetto che prenderanno avvio proprio da Settimo Rottaro, in collaborazione con il circuito delle **“Città del Bio”**. La “festa” si costituirà come appuntamento itinerante a livello nazionale, con l'intento di caratterizzare ed unire tutti i territori che condividono i valori della riscoperta e della tutela delle produzioni tipiche, del piacere della tavola conviviale intesa come momento di incontro, la promozione del “cibo sostenibile” capace di favorire i circuiti economici locali, l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione, la riduzione alla fonte degli imballaggi e dei rifiuti, la riscoperta dell'agricoltura e del cibo quali elementi essenziali per il futuro.

Il cibo può essere conoscenza e la conoscenza può passare per il cibo, mangiare diventa conoscere. Mangiare non è solo assimilare e sostentarsi, ma è capire, conoscere, diventare più consapevoli. A Settimo Rottaro quindi, durante la festa di gennaio, verrà stesa la prima bozza del “manifesto” per la **“Festa della cucina sobria e conviviale”**, con la collaborazione dei territori presenti, e che sarà aperto al contributo di quanti si riconosceranno nel progetto e vorranno collaborare al suo sviluppo ed alla sua diffusione.

La sagra del Salampatata sarà anche un evento **“Plastic free. Terre di Morena”**, aderendo al progetto del Laboratorio Territoriale di Educazione Ambientale del Comune di Ivrea, dell'ATPL Serra Morena e dell'Associazione Ecoredia rivolto agli enti organizzatori di eventi per promuovere la riduzione dei rifiuti non riciclabili prodotti in occasione di fiere e sagre.

Il programma

L'edizione di quest'anno raddoppia svolgendosi nei due ultimi weekend di gennaio. Si aprirà sabato 19 gennaio 2008 con la tradizionale “cena del maiale”; domenica 20 il mercatino dell'artigianato e dell'antiquariato e vari intrattenimenti legati alla storia e alle tradizioni locali.

Sabato 26 il convegno: “Cambia il clima cambia il nostro modo di vivere?” sarà seguito dalla prima edizione del “Festival del cibo sostenibile, della cucina sobria e conviviale” organizzata con Città del Bio. La domenica avrà luogo il tradizionale mercatino dell'agroalimentare accompagnato da un contorno di musica, attrazioni, anche per bambini, e tante golosità. Da quest'anno i rioni del paese si sfideranno nell'allestimento della migliore osteria proponendo ai visitatori succulenti assaggi di piatti tradizionali. Nella tarda mattinata si rinnoverà la disfida in singolar tenzone tra i prodotti provenienti da tutta Italia. Il comitato organizzatore ospiterà quest'anno la riunione del coordinamento regionale Piemonte e Valle d'Aosta di Slow Food. L'associazione di Carlo Petrini riproporrà nel pomeriggio un laboratorio del gusto durante il quale verranno “assaggiati e studiati” i salumi protagonisti della pubblica sfida.

I prodotti

Il **salampatata** viene preparato con pancetta, guanciale e rifili di carne suina magra che, una volta macinati, vengono impastati con uguale quantità di patate bollite. Secondo tradizione il composto, aromatizzato con sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano polverizzati ed altre spezie, viene insaccato nel budello naturale e lasciato riposare per breve tempo. *E' ottimo crudo su crostini di pane, in frittata o al forno, ma si presta per tantissime altre elaborazioni gastronomiche.*

La **civino**, originaria di **San Lorenzo in Banale (TN)**, è anch'esse

naturale e lasciato riposare per breve tempo. *E' ottimo crudo su crostini di pane, in frittata o al forno, ma si presta per tantissime altre elaborazioni gastronomiche.*

La **ciuga**, originaria di **San Lorenzo in Banale (TN)**, è anch'essa frutto dell'ingegno contadino, che hanno fatto, come nel caso del salampata, di "necessità, virtù". La ricetta è conosciuta ormai solo da pochi macellai di San Lorenzo, che l'hanno affinata e la custodiscono. Il primo passo della produzione è la preparazione delle rape, che dopo essere state tagliate a fette vengono cotte ed in seguito torchiate per togliere all'impasto risultante il maggiore quantitativo possibile d'acqua.

La proporzione prevede un impasto di 40 chilogrammi di rape a cui si aggiungano circa 60 chilogrammi di carne di maiale. A questo punto viene fatta l'aromatizzazione dell'impasto, vengono aggiunti aglio tritato, sale fino e pepe nero. Una volta insaccate nel budello le ciughe vengono legate ed affumicate secondo una antica procedura che prevede un tempo di otto giorni in un vecchio locale senza camino, dove il fuoco viene alimentato anche con qualche ramo di ginepro per conferire più aroma.

Il **cotechino mantovano**, un terzo di muscolo dei quarti anteriori, un terzo di gola, un terzo di cotiche: questa è da sempre la ricetta del cotechino che si prepara in **provincia di Mantova**. Carni suine e cotenne, macinate a grana media, sono salate e insaccate in budelli naturali; i cotechini sono poi lasciati asciugare per un giorno o due. La forma è cilindrica, il peso medio sui 700, 800 grammi, il colore rossastro-bruno, l'odore di cotiche, la consistenza morbida. Il cotechino si consuma cotto, dopo breve conservazione al freddo.

Il **brut di Villareggia**. Anche per il brut bisogna risalire alle antiche tradizioni grazie alle quali si incontravano fantasia ed esigenza nell'utilizzare le parti meno pregiate del maiale. Per la sua preparazione il brut prevede diverse fasi: dal grasso del maiale tagliato a cubetti e fatto cuocere a fuoco lento, si ottengono le brise (ciccicoli) che, una volta schiacciate ed asciugate per eliminarne lo strutto (utilizzato per conservare sotto grasso i salami e per la realizzazione di sapone e dolci), vengono mescolate con pasta di salame, sangue ed una moderata quantità di spezie. Il tutto viene messo a cuocere a fuoco lento per pochi minuti dopodiché l'impasto caldo viene subito insaccato, rigorosamente a mano, in budello di cavallo data la sua particolare resistenza. Dopo una breve stagionatura, di ventiquattro ore, il brut può essere gustato come ottimo antipasto o come merenda accompagnato da una fetta di pane ed un bicchiere di buon vino rosso anch'esso prodotto tipico del posto quale il Canavese Rosso.

Ceci, fagioli e lenticchie che da **Appignano**, in provincia di Macerata nelle Marche, giungeranno per completare la tavola e celebrare la "cucina sobria e conviviale". Ad Appignano, ormai da 5 anni, ceci, fagioli, lenticchie, cicerchia e roveja diventano protagonisti con "**Leguminaria**", una rassegna promossa dal Comune, dalla Provincia di Macerata, con la collaborazione della Regione Marche. Ai legumi si aggiungono le terre cotte della tradizione di questa cittadina marchigiana, utilizzate per somministrare le "zuppe di legumi", piatti poveri della cucina del territorio, e per sorseggiare il rosso marchigiano, rievocando le osterie che, ogni anno durante la festa d'autunno, vengono appositamente allestite nel centro storico di Appignano.

Per informazioni sul programma completo della manifestazione telefonare al Comune di Settimo Rottaro al n° **0125 720153**, fax **0125 799935** oppure al cell. **320 4357752**. E' inoltre possibile visitare il sito del comune: www.comune.settimorottaro.to.it oppure comunicare tramite

telefonare al Comune di Settimo Rottaro al n° **0125 720153**, fax **0125 799935** oppure al cell. **320 4357752**. E' inoltre possibile visitare il sito del comune: www.comune.settimorottaro.to.it oppure comunicare tramite mail all'indirizzo di posta elettronica: settimo.rottaro@ruparpiemonte.it