

Curiosità Gastronomiche e tradizioni culinarie delle Valli

Plaisentif

Passando in Val Chisone, sempre in tema di tradizione casearia, è la volta del Plaisentif, antico "formaggio delle viole", prodotto dai margari da almeno cinque secoli, ottenuto da latte non scremato al quale è aggiunta una certa quantità di panna e munto quando le mucche sono appena giunte sui pascoli ancora ricoperti di viole, nei mesi di giugno e luglio. Stagionato 80 giorni e commercializzato solo la terza domenica di settembre, in occasione della festa di "Poggio Oddone" a Perosa Argentina - che ha origine nella notte dei tempi, quando i margari scendendo dall'alpeggio sostavano al Poggio, dando vita al più importante mercato della valle -, il Plaisentif si riconosce dalla lettera "P" e dal logo, riportante una violetta stilizzata, che viene marchiato a fuoco su una delle facce della forma. Lo stesso logo è diventato il simbolo che segnala l'omonimo sentiero agli escursionisti: un percorso originale nato nel 2005 e che tocca 7 alpeggi (Selleries, Pian dell'Alpe, Assietta, Grand Puy, Chezal, Laval, Troncea, Pradamont), tutti collocati in alta Val Chisone, con pochi sconfinamenti nella vicina Valle di Susa, per raccontare e valorizzare l'economia pastorale che da sempre caratterizza il territorio. Grazie a un progetto di riscoperta e valorizzazione della Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca e del Comune di Perosa Argentina, sostenuto dalla Provincia di Torino, se ne producono alcune centinaia di forme all'anno e l'antica ricetta è tutelata dalla Confraternita dei Cavalieri del Plaisentif.

Tomino di Talucco... un'altra specialità del Pinerolese

Spostandoci nel Pinerolese, precisamente a Talucco, piccola frazione sita nell'alta Val Lemina nei comuni di San Pietro Val Lemina e Pinerolo, troviamo il Tomino del Talucco: un formaggio fresco, che in dialetto locale significa "piccolo formaggio". Si presenta, infatti, in piccole forme da 50-80 grammi, a base di latte misto (il disciplinare regionale prevede una percentuale del 90% di latte vaccino e 10% di latte caprino): pasta fine, tenera, di colore bianco e senza crosta nel prodotto fresco, che deve essere consumato entro 4-6 giorni; crosta striata e tonalità giallo rossicce per il prodotto stagionato, che dura da 2 a 4 settimane e si ottiene con rivoltamento e salatura giornaliera. Infine, il formaggio è posto a maturare sulla paglia di segale che consente la giusta aerazione e, al contempo, l'eliminazione del siero senza che questo rimanga a contatto con il formaggio alterandone il sapore. Per far rivivere il tomino del Talucco è nato il caseificio Val Lemina, situato nell'omonima valle nel pinerolese pedemontano, nel paese di S. Pietro Val Lemina: seguendo l'antica ricetta di famiglia che si tramanda da almeno sette generazioni, porta avanti un prodotto genuino appartenente alla tradizione locale, trasformatasi nel tempo da mera economia di sussistenza a eccellenza gastronomica. La produzione è varia: si va dai tomini freschi ai stagionati su paglia di segale e al pepe, chiamati anche "tumin elettric" per il loro gusto saporito, ai "tumin n'cumposta", passati ad ulteriore stagionatura in apposite giare di terracotta dette "le ule", in dialetto locale. Il tomino del Talucco si differenzia dagli altri tomini del Piemonte in quanto è l'unico ad appartenere alla famiglia delle cacio-ricotte con riscaldamento del latte in lavorazione sino al raggiungimento di temperature che superano quella di pastorizzazione. Fattore, questo, che dipende molto probabilmente dalla consuetudine di un tempo di portare il latte al limite di ebollizione, unica garanzia di un latte esente da tubercolosi e brucellosi.

Seirass de Fen... da provare

Le aziende produttrici hanno costituito l'"Associazione produttori Saras del fèn delle Valli Valdesi", promossa dalle Comunità montane Val Pellice e Valli Chisone e Germanasca e dalla Provincia di Torino, realizzando un disciplinare di produzione ed un marchio: strumenti importanti per preservare la tradizione e l'originalità di un prodotto che racconta la millenaria attività dei margari. Il fieno, infatti, non solo proteggeva il formaggio nel trasporto da monte a valle, ma lo aromatizzava e, soprattutto, ne difendeva gli attacchi degli insetti. Il Seirass può essere degustato singolarmente, accompagnato da marmellata di mirtillo, sambuco o miele, o usato come ripieno o condimento per la pasta fresca.

Prodotto tipico della Val Pellice adottato da Slow Food come Presidio. Nel dialetto piemontese, l'appellativo "Seirass" pare derivi dal latino "Seracium" e dal francese "Serrè", ossia stretto: si tratta di una miscela di latticelli crudi e interi che si ottiene riscaldando il siero di latte vaccino, ovino e caprino, in purezza o misto, cui si aggiunge latte intero vaccino, ovino e/o caprino, ottenuto dalla mungitura di animali allevati ad una quota superiore ai 600 metri di altitudine. Pressato, salato e posto a stagionare - per un periodo variabile da 25 a 30 giorni - avvolto nel fieno di erba Festuca, raccolta nel sottobosco di pini ed essiccata l'anno precedente l'utilizzo, il Seirass profuma di pascoli montani e viene prodotto in alcune malghe ancora attive.

Mustardela delle Valli Valdesi

Si tratta di un salume povero, come tutti i sanguinacci, nato per recuperare interamente le parti del maiale, anche la testa, la gola, la lingua e le cotenne. Per prepararlo si fanno lessare le varie parti, si disossano e si macinano. Poi si aggiunge un trito fatto di ciccioli e di cipolle e porri appassiti nel grasso e si unisce il sangue. Qualcuno insaporisce l'impasto con un po' di vino rosso aromatizzato con la cannella. Tutti quanti condiscono con sale, pepe e spezie (noce moscata, cannella, chiodi di garofano e così via) e insaccano nel budello bovino (la torta), legando poi la mustardela (che pressappoco ha una lunghezza di 20, 30 centimetri e un diametro di 6 o 7) e facendola lessare per una ventina di minuti a 90°C (l'acqua non deve raggiungere l'ebollizione, altrimenti il salume si spacca). Non ci sono documenti sull'origine della mustardela, ma con ogni probabilità questo sanguinaccio è legato alla tradizione occitana. Tant'è vero che i produttori sono certi di aver visto un prodotto identico in Francia e in Spagna, vicino ai Pirenei. Se si scende in bassa valle la mustardela non c'è più. La mustardela è una specie di salsicciotto color melanzana. Pastosa e morbida in bocca, ha un sapore speziato e vagamente agrodolce. Si mangia semplicemente lessa, accompagnata dalle patate o dalla polenta. I produttori sono pochissimi, ma hanno una lunga esperienza alle spalle e tutti quanti posseggono un piccolo macello privato. Un fatto assolutamente straordinario, che non ha eguali in altre parti d'Italia. Il Presidio valorizza questo prodotto storico facendolo conoscere meglio a una clientela non solo locale. I produttori hanno stilato un rigido disciplinare e si sono dati un marchio che distingue l'autentica mustardela delle Valli Valdesi.

I grissini

I grissini sono i celeberrimi filoncini di pasta di pane croccanti e allungati di origine torinese. Conosciuti e sgranocchiati in tutto il mondo sono uno dei prodotti gastronomici italiani più conosciuti all'estero. Si dice che i grissini siano stati inventati a Torino nella prima metà del 1600: prendono infatti il nome da "gherssa" un tipico pane piemontese di forma allungata e simile alla baguette francese. Si narra che un medico dell'epoca raccomandò al figlio del Duca di Savoia, che soffriva di disturbi intestinali, di eliminare il pane mal cotto (e quindi la mollica del pane) e consumare solo i croccanti grissini stirati. Il consumo di questi buonissimi filoncini allungati, inizialmente privilegio dei soli nobili, si estese ben presto a tutta la popolazione!