

Agroalimentare da riscoprire in fattoria come in cucina. Voghera insegna

written by Rivista di Agraria.org | 14 maggio 2016

di C.Maurizio Scotti

Il marchio **DE.C.O.**, *Denominazione Comunale di Origine*, può essere attribuito da ogni Comune italiano al fine del riconoscimento, promozione e tutela delle produzioni agroalimentari meritevoli di evidenza per le loro caratteristiche ed originalità che abbiamo comunque in riferimento territoriale omogeneo e che possano raggiungere livelli di consumo che vadano al di là del bacino di produzione.

Si tratta di un fenomeno in notevole espansione e ad oggi sono più di 240 i Comuni italiani che hanno adottato il regolamento per l'istituzione della DE.C.O.

Alcuni esempi nazionali hanno già fatto il giro del Mondo, con risultati eccellenti.: la cipolla bianca di Comiso (RG), le patate di Martinengo (BG), la farina di Castegnato (BS), il carciofo di Lecce (LE), i limoni di Procida (NA), il peperone quadro di Francolise (CE), l'acqua di Recoaro (VI), il cioccolato tradizionale di Modica (RG)...

L'attribuzione di una certificazione d'origine costituisce un'importante opportunità di crescita e sviluppo economico di un territorio, inoltre riconoscere un prodotto "De.C.O." significa assegnare al prodotto stesso un valore relativo alla sua identità storica, alla sua preparazione tradizionale ed alla sua genuinità, alla sua salubrità e dando ad esso una potenzialità di crescita di grandissimo valore aggiunto. Dopo un periodo di attenta e scrupolosa analisi, dovuto al fatto che nei mercati generali lombardi non aveva avuto grande fortuna, nel 1985, il "rilancio" del Pisello proteico di Miradolo Terme, riscoperta colturale di una passata produzione territoriale tipica, il comune di Voghera ha puntato molto sulle qualità di un'altra produzione locale: il peperone. Questa volta il successo non si è fatto attendere.

Il progetto DE.C.O. voluto fortemente dall'Assessorato alla Promozione del Territorio del Comune di Voghera, è nato nel 2003 a seguito del caloroso invito da parte del famoso "maestro di cultura enogastronomica" Luigi Veronelli, acceso sostenitore della salvaguardia dei prodotti locali di cui è ricco il territorio nazionale.

Dopo l'approvazione del regolamento di attuazione da parte del Consiglio Comunale, una decina di anni fa è stato avviato il progetto, che partendo dal famoso peperone è arrivato ad interessare una buona parte delle antiche produzioni orticole della cintura oltrepadana.

I Prodotti che attualmente possono fregiarsi del marchio De.C.O. sono:

La mostarda di Voghera

prodotta dall'azienda "*Pianetta di Barbieri & C. s.n.c.*" che vanta un'antica tradizione.

Dal sapore particolarissimo, è frutta candita intera e confezionata con l'aggiunta di sciroppo di zucchero e glucosio aromatizzato alla senape, che oltre a determinare la conservazione le conferisce caratteri olfattivi e gustativi peculiari, generando un prodotto che nella tradizione dell'Italia settentrionale viene consumato in accompagnamento a carni lesse e a formaggi freschi come ricotta e stracchino.



Mostarda di Voghera (foto <https://livelloitaly.it>)

La Zuppa Vogherese

della *Pasticceria Vellini Giuliano*.

Al contrario della più famosa Zuppa Pavese, primo piatto calorico e "forte" che abbisogna di un lungo intervallo prima di procedere con le portate, questo è un finale commensale facilmente digeribile e armonioso al palato: è un dolce tipico prodotto e confezionato artigianalmente in diversi formati dal 1978; il risultato dell'impasto è un incrocio tra pan di Spagna e torta paradiso (tipica pavese) inzuppata e farcita con panna, crema e caffè, in seguito ricoperta da crema pasticcera e decorata con cioccolato. E' da consumarsi fresco ed è adatto a qualsiasi palato.

Lo stracchino di Voghera

di Giovanni Marchese

Si tratta di un dolce semifreddo preparato con una procedura ed un metodo di conservazione ideati dal mastro gelataio Giovanni Marchesi nel 1955. Il semifreddo si presenta con un giusto equilibrio di morbidezza e consistenza offrendo al palato una piacevole alternanza di dolce dato dallo zabaglione e di amaro dato dal cacao.

Gli agnolotti di stufato Savignoni

della ditta Savignoni Pasta fresca

Si tratta di agnolotti che vengono preparati seguendo la medesima ricetta e lo stesso metodo di cottura da circa 53 anni offrendo un prodotto artigianale con caratteristiche di qualità.

La cipolla di Voghera

Consorzio produttori della cipolla di Voghera

L'area vogherese è una zona particolarmente vocata alla produzione della cipolla per le sue caratteristiche pedoclimatiche e per la presenza di terreni franco argillosi tenaci e pesanti a reazione sub alcalina. Il consorzio coltiva la cipolla applicando le più avanzate tecniche agronomiche. Si è costituito nel 1990 dotandosi di regolamento disciplinare di produzione con l'obiettivo di ottenere un prodotto sano, omogeneo e qualificato dal punto di vista nutrizionale.

Il peperone di Voghera

Associazione per la tutela e valorizzazione del peperone di Voghera

Il peperone di Voghera è la più famosa orticola del Vecchio Piemonte: è dotato di particolari caratteristiche organolettiche, ha un profumo intenso, colore verde in previraggio, giallo in maturazione e quasi bianco nella sua evoluzione. Agli inizi degli anni '50 una malattia ne ha compromesso la produzione commerciale e solo nell'anno 2006 grazie alla proposta della Cooperativa sociale Villa Meardi e l'interessamento dell'istituto tecnico agrario Gallini, è partita l'idea di recuperare il prodotto. La nascita dell'Associazione per la tutela e la valorizzazione del peperone di Voghera è stato un ulteriore passo per la ripresa del cammino del peperone di Voghera quale prodotto vocazionale di un vasto territorio, che un paio di secoli fa comprendeva anche le terre della Provincia Granda (Cuneo), il Torinese, le Langhe e la Savoia.



Peperoni di Voghera (foto <http://achillecester2000.blogspot.it>)

Gli agnolotti di stufato e le lasagne al ragù Vaglica

del laboratorio pasta fresca di Lorenzo Vaglica

Per finire, il piatto più storico della tradizione: si tratta di agnolotti e di lasagne di pasta a base di farina di grano tenero non superfina (tipo 0) che vengono preparati con gli stessi ingredienti dall'anno 1859 (Battaglia di Montebello, Il Guerra di Indipendenza), seguendo la stessa metodica di lavorazione e conservazione dei prodotti allora in uso ai maestri culinari della pianura pavese della metà Ottocento (quelli che imbandivano Milano, antesignani del più famoso di tutti, Gualtiero Marchesi da San Zenone al Po) e inserendo gradualmente le più moderne tecnologie a garanzia della massima igiene nella conservazione delle materie prime.

14/05/2016.