

# Bra e Raschera Dop sui banchi di scuola



**Prima tappa a Dronero: le eccellenze enogastronomiche piemontesi incontrano gli allievi degli istituti alberghieri che imparano a valorizzare i grandi formaggi, salumi e vini regionali**



Linda Arnaudo

**Lo scopo è insegnare a conoscere caratteristiche e peculiarità dei prodotti enogastronomici della Granda contraddistinti da Dop, Igp, Doc e Docg, partendo... dal consumo. Sono iniziati gli incontri didattici del progetto "Cuneo in tavola", serie di "workshop" promossi in alcuni dei più importanti istituti scolastici e agenzie di formazione professionale del comparto alberghiero delle province di Cuneo, Asti e Torino**

**È** sempre più saldo il legame che intercorre tra l'enogastronomia e i giovani studenti che si lasciano sedurre da questo universo così ricco e affascinante. La cultura culinaria è la base degli studi dei vari istituti alberghieri, all'interno dei quali i ragazzi possono dare sfogo alla propria creatività con la consapevolezza derivante dalla conoscenza di quello che un domani sarà il loro mestiere.

Fondamentale è, però, avvicinarli anche alle eccellenze del nostro territorio, sensibilizzandoli nei confronti di quelle prelibatezze che spesso vengono date per scontate o nei confronti delle quali non si presta la dovuta attenzione.

La provincia Granda è da sempre fucina di materie prime

eccezionali, capaci di essere trasformate in prodotti finiti di gran pregio e che conferiscono ulteriore orgoglio alla nostra zona. Tra questi spiccano i formaggi, momento di vero e proprio giubilo per i palati, capaci di assumere sfaccettature differenti che si caratterizzano per aromi, gusti, sapori inconfondibili.

Due di loro sono stati tra i protagonisti della prima lezione tenutasi nell'istituto professionale "Virginio Donadio" di Dronero, mercoledì 9 gennaio, nell'ambito di un progetto finanziato dalla Regione Piemonte e organizzato dai Consorzi del Salame Piemonte Igp, del Prosciutto crudo di Cuneo Dop, dello Spumante Cortese Doc, dell'Alta Langa Docg, del Bra Dop e della Raschera Dop. Queste ultime due Dop hanno,

in particolar modo, catalizzato l'interesse dei giovani allievi i quali hanno avuto modo di apprendere alcune tra le caratteristiche che hanno reso simili prodotti dei veri e propri fiori all'occhiello all'interno del mondo caseario.

Dalla storia che affonda le radici nei secoli scorsi, tra pascoli di alpeggio e montagne cuneesi, alle connotazioni fondamentali in termini di colore, gusto e consistenza, alle metodologie di produzione, ai tempi di stagionatura, fino agli abbinamenti che questi due formaggi consentono di creare: una carrellata ricca di spunti e stimoli, resa possibile anche dai Consorzi del Bra Dop e della Raschera Dop che hanno contribuito ad organizzare una mattinata in cui gli studenti hanno avuto modo di avvicinarsi ulteriormente a un mondo tanto seducente quanto vasto.

Una presa diretta che ha coinvolto a 360 gradi non solo i presenti, ma anche l'intero



mondo di Bra e Raschera, tutelato dalla denominazione Dop che garantisce controlli obbligatori operati in momenti diversi sulla materia prima, sull'ambiente, sulla lavorazione e sulla tecnologia applicata nella trasformazione, tenendo sotto controllo la strada che il prodotto finito intraprende per raggiungere la nostra tavola. Si tratta di una vera e propria certezza che tutela il consumatore finale, garantendogli di assaggiare un prodotto che ha quel quid in più capace di fare la differenza.

Sono state illustrate nel dettaglio le due Dop, quella del Bra e quella della Raschera, evidenziando non solo la funzione dei Consorzi, ma anche alcuni elementi imprescindibili del disci-



plinare: dalle connotazioni fisiche più visibili fino alle erbe di cui si devono cibare gli animali, dalle differenti zone in cui si produce la Raschera d'alpeggio fino alle stagionature che costituiscono i pilastri fondamentali dei prodotti caseari. Quale sfumatura di colore caratterizza un Bra tenero rispetto a un Bra duro? In quali ricette la Raschera trova l'esaltazione massima? Quali equilibri di gusti si possono creare per dar vita ad armonie che solleticano creatività e papille gustative?



## GNOCCHI ALLA RASCHERA DOP

Tra le ricette in tema figura anche un piatto di grande importanza per la tradizione culinaria della nostra provincia, vero e proprio momento di appagamento, non solo per gli occhi, ma anche per i palati di grandi e piccini.

Quella degli gnocchi alla Raschera Dop è una ricetta che profuma dei tavoli di legno nelle cucine delle nostre nonne, che sa di festa, affetto e casa.

Questa sapiente danza di ingredienti, tramandata e rielaborata nel corso del tempo, conserva sempre quell'aura che la contraddistingue e che è esaltata da un'eccellenza casearia che ha come caratteristica principale una delicatezza e dolcezza inconfondibile.

**Ingredienti:** 100 grammi di Raschera Dop; 500 grammi di patate; 125 grammi di farina 00; un uovo; 250 ml di panna; 50 grammi di burro; pepe nero q.b.

**Procedimento.** Lessare e schiacciare le patate, aggiungere la farina e l'uovo, lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente.

Quindi prelevare porzioni dall'impasto realizzato e modellarle per ottenere la forma degli gnocchi che più si desidera. In una padella sciogliere il burro, aggiungere la Raschera Dop e, infine, la panna. Fare cuocere per cinque minuti, dopo di che unire gli gnocchi lessati, amalgamare il tutto con un po' di pepe nero. Servire ben caldo.

Questo e molto altro è stato materiale di indagine, spunto di riflessione, vera e propria linea guida per gli studenti che hanno avuto modo di approfondire alcuni tratti fondamentali di un mondo con il quale si interfacciano quotidianamente. Di particolare importanza è stata la delineazione del contesto, dell'attaccamento alle proprie radici, non solo geografiche ma anche culinarie.

L'uomo, la sua sapiente abilità, la sua maestria nel lavorare formaggi antichi e dalla tradizione importante quali il Bra e la Raschera, è un ulteriore elemento su cui si è posta notevole evidenza. La tradizione, il saper fare e la propria area di appartenenza enogastronomica si possono individuare anche nel

retrogusto di questi due formaggi, da quello più sapido del Bra Dop a quello più delicato della Raschera.

Al termine della presentazione sono state proposte alcune ricette, in alternativa alla possibilità di un consumo più semplice, come prodotti da tavola. Il tutto è stato accompagnato da una degustazione che ha consentito ai ragazzi di toccare con mano le peculiarità di Bra e Raschera, notandone la diversa consistenza e il sentore differente e caratteristico.

Il Piemonte è tra le regioni italiane che più di altre vantano antiche tradizioni casearie e i

suoi formaggi a Denominazione di origine protetta sono l'esempio di come l'arte dei pastori-casari abbia saputo dar vita a vere e proprie perle per le nostre tavole.

Il prossimo incontro sarà a Barge. Gli appuntamenti proseguiranno fino a maggio e toccheranno i principali istituti alberghieri della provincia.

Un "modus operandi" intelligente e stimolante per avvicinare in modo differente gli studenti non soltanto all'universo caseario, ma anche alle punte di diamante che la Granda offre, all'interno delle quali è "leader" indiscussa.

