



Il cappone di Morozzo

Elia Marabotto*

Il Cappone di Morozzo è un galletto castrato chirurgicamente, dal piumaggio lucente e variopinto sfumante dall'ocra al tiziano, testa piccola e gialla, cresta e bargigli appena accennati, zampe senape, cute giallo paglierino. Il Cappone è diventato, negli anni, l'orgoglio di Morozzo, piccolo paesino del cuneese. Ogni anno, infatti, ad esso è dedicata una fiera che si svolge da inizio '900 ogni terzo lunedì di Dicembre. Durante la fiera si tiene il concorso per assegnare il titolo di cappone più bello dell'anno.

Si possono quindi vedere più di quaranta appassionati allevatori impegnati nel mettere in mostra i loro animali migliori. L'apoteosi di questa folcloristica fiera arriva verso mezzogiorno, quando tutti gli allevatori si radunano attorno alla giuria per ricevere il verdetto finale. Verdetto che non sempre viene accettato da tutti con serenità, a dimostrazione di quanto sia sentita questa manifestazione dove tutti vorrebbero veder riconoscere i loro campioni come i più belli della fiera. I ristoranti del circondario offrono durante e dopo la fiera piatti tradizionali a base di cappone, in un ambiente campestre, ricco di ottimi sapori e di un rasserenante panorama di contorno. Nel 1999 il Cappone di Morozzo è diventato presidio slow food. Il 7 maggio 2001 è stato costituito il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Cappone di Morozzo e delle produzioni avicole tradizionali. Il consorzio opera esclusivamente sul territorio dei Comuni di Morozzo, Beinette, Castelletto Stura, Cuneo, Magliano Alpi, Margarita, Mondovì, Montanera, Pianfei, Rocca de' Baldi, S. Albano Stura, Trinità e Villanova Mondovì. L'unica razza riconosciuta dal consorzio per la produzione del tradizionale Cappone di Morozzo è la "nostrana - biotipo scuro di Cuneo".

Ogni capo messo in vendita porta come marchio di riconoscimento un anello metallico alla zampa ed un cartellino numerato riportante i dati identificativi dell'allevatore: solo con questa certificazione si è sicuri che si tratti del vero Cappone di Morozzo. L'anello alla zampa garantisce al consumatore: uno spazio minimo di 5 metri quadrati per animale, divieto di resezione di cresta e bargigli (in ottemperanza alla normativa sul benessere animale), castrazione esclusivamente chirurgica, uso dei farmaci controllato dal veterinario del consorzio, un'alimentazione con soli prodotti vegetali ed un'età alla macellazione di almeno 220 giorni. Non resta che invitare i lettori alla fiera annuale, dove potranno ammirare i capponi, visitare gli allevamenti e scoprire mille modi per cucinare questo volatile. Per maggiori informazioni: www.capponedimorozzo.it

*Ordine Medici Veterinari Cuneo

Fornelli d'Italia



Il 2018 sarà l'anno del cibo italiano. Molti gli operatori coinvolti. A dimostrazione che il "Made in Italy" non è semplicemente un'indicazione di provenienza ma rappresenta un vero e proprio sistema di valori positivi tradizionalmente associati al nostro Paese. Primo fra tutti: la sicurezza

Il trionfo di una delle principali tradizioni enogastronomiche al mondo è alla sua vigilia. Ci attendono dodici mesi ruotanti attorno alla passione per la buona tavola. L'unicità dei sapori della penisola verrà ufficialmente celebrata nel 2018, un totale di 365 giorni ad alto tasso di bontà. "Dedicare il prossimo anno al cibo italiano è una scelta tutt'altro che banale", ha dichiarato all'Ansa, il Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina. Secondo il titolare del Mipaaf, infatti, l'idea ha l'intento meritorio di "valorizzare il lavoro di migliaia di agricoltori, pescatori, artigiani e produttori alimentari. Il Mondo ha fame d'Italia -continua il membro dell'esecutivo Gentiloni- ce lo dimostrano i dati dell'export in continua crescita, capaci di superare addirittura i 38 miliardi di euro". Cifre eloquenti sul valore di un mercato spesso giudicato emblematico della forza di una nazione.

Secondo il Ministro Martina occorre: "valorizzare il lavoro di migliaia di agricoltori, pescatori, artigiani e produttori alimentari. Il mondo ha fame d'Italia"

Secondo Dario Franceschini, responsabile del Dicastero del Turismo e della Cultura, il fiorire di iniziative attorno questo evento "servirà a valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze italiane e

a porre in atto un sostanzioso investimento per l'immagine del nostro Paese nel mondo. L'Italia deve promuoversi all'estero in maniera integrata e intelligente, sottolineare l'intreccio tra cibo arte e paesaggio è sicuramente uno strumento molto utile per questo obiettivo". Al netto di queste considerazioni, occorre evidenziare che L'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO) da tre anni è interessata a questo segmento come area di sviluppo economico e culturale in netta crescita. I contenuti del Secondo Rapporto Mondiale sul Turismo Enogastronomico, da poco pubblicato, indicano che l'87% degli intervistati ritiene l'enogastronomia un elemento strategico per definire l'immagine di una destinazione. Il Belpaese, sotto questo profilo, ha moltissime carte da giocare. Le produzioni di qualità sono assai diffuse. Lo "Stivale" risulta, infatti, il miglior luogo al mondo per prodotti distintivi, con 291 alimenti DOP, IGP e STG e 523 vini DOCG, DOC e IGT. Un'offerta così ricca, raggiunta anche attraverso i molti operatori del sistema di produzione del nostro cibo, si somma al ragguardevole patrimonio artistico e culturale, che vanta, tra l'altro, il maggior numero di siti UNESCO nel globo. Perennemente in vetta al Country Brand Index, che s'incarica di classificare le eccellenze culturali ed enogastronomiche, il "Made in Italy" non è semplicemente un'indicazione di provenienza ma rappresenta un vero e proprio sistema di valori positivi tradizionalmente associati al nostro Paese. Tra questi, spicca la sicurezza. Il "National summary reports on pesticide residue" pubblicato dall'Efsa lo scorso anno conferma che appena lo 0,3 per cento dei prodotti made in Italy contiene residui oltre il limite, mentre la percentuale sale all'1,6% per i prodotti di origine comunitaria.