

A cena col capretto della Langa Astigiana

Roccoverano. La Comunità Montana Langa Astigiana Val Bormida organizza una serata per la promozione del "Capretto della Langa Astigiana" Giovedì 26 Marzo 2009 alle ore 20.30, presso il Ristorante Madonna della Neve di Cessole. Ai fornelli quattro chef dei ristoranti della Comunità Montana si cimenteranno nella preparazione di piatti a base di Capretto, che verranno serviti in abbinamento ai vini dei soci della Bottega del Vino della Langa Astigiana, il tutto ad un prezzo promozionale di 30 euro.

Chiunque voglia partecipare può prenotarsi presso gli uffici della Comunità Montana (tel. 0144 93350) o presso il ristorante Madonna della Neve (tel. 0144 850402).

"La Comunità Montana "Langa Astigiana-Val Bormida" - spiega l'assessore alla Zootecnia, P.I. Marco Listello, sindaco di San Giorgio Scarampi - ha ideato e realizzato un marchio denominato "Tipico tradizionale della Langa Astigiana" che comprende un paniere di prodotti tipici e tradizionali tra i quali il capretto della Langa Astigiana, allevato unicamente con latte materno. Prodotto di antica tradizione che questo territorio propone, mantenendo intatte le sue caratteristiche originali, infatti il capretto della Langa Astigiana è nato in stalle delle nostre zone, cresciuto con la madre nutrendosi del suo latte. Tale metodo garantisce il benessere degli animali e offre ai consumatori carni uniche per genuinità e sapori.

Nei decenni scorsi una fonte di reddito importante per il settore zootecnico dei Comuni facenti parte della Comunità Montana, in particolare quelli posti più in alto, era rappresentato dalla vendita dei capretti.

Un momento commercialmente importante era senza dubbio rappresentato dal mercato di Monastero Bormida frequentato, nei due giovedì antecedenti la Pasqua, da diversi commercianti che, per accaparrarsi i capretti che i contadini portavano in loco e vendevano direttamente, giungevano anche dalla Lombardia e della Liguria.

Dagli anni '90 in poi, a causa delle severe disposizioni sanitarie, questa tradizione si è interrotta e, con essa, la possibilità di ottenere dalla vendita dei capretti un buon guadagno.

Parallelamente l'allevamento caprino si è sviluppato grazie al buon andamento del settore lattiero - caseario ed è cresciuto di molto sia il numero di aziende che il numero di capi allevati.

La Comunità Montana intende promuovere, in piena sintonia con le direttive comunitarie in tema di benessere animale, l'allevamento del capretto a contatto con la madre ed alimentato con il latte materno, in modo da ottenere un prodotto naturale che vada a differenziarsi da quello di importazione e che quindi riesca a spuntare un prezzo adeguato.

Alle aziende che si impegneranno ad allevare i capretti senza l'ausilio di alimenti artificiali la Comunità Montana, dopo aver effettuato gli appositi controlli, assegnerà un marchio di certificazione a garanzia della provenienza e della genuinità della carne.

Di questo progetto beneficeranno, oltre agli allevatori, anche i macellai i quali sicuramente avranno a livello di immagine un buon ritorno per i loro esercizi, ma soprattutto i consumatori che potranno acquistare carni uniche. Sarà però soprattutto il territorio della Langa Astigiana che avrà un importante ritorno, in quanto si identificherà in un altro prodotto tipico e tradizionale dei nostri luoghi".

Sarà una cena da favola da raccontare agli amici, ma soprattutto da esportare e far conoscere accompagnata ai superbi vini della Langa Astigiana (dai Loazzoli, a quelli bubbiesi, alla Contea di Castel Boglione) a riprova che questa plaga, se ci crede e lavora così, non ha paura di alcun altro territorio nazionale, anzi... e sarà sempre più meta di un turismo gastronomico e culturale, purché tutti si rimanga con i piedi ben saldi.


Ed in questi giorni le stalle degli allevatori di capre della Langa, si sono o stanno svuotando dei capretti e si calcola che nei circa 230 allevamenti dei 16 paesi della Comunità Montana dove si allevano in media 4000 capre adulte, dai loro parti siano nati più o meno 5 mila capretti.

Caprone, capretto, robiola dop di Roccoverano, farina di mais ad otto file e ottimi vini, sono prodotti di nicchia, unici ed inimitabili, non resta che accaparrarsi, che solo la terra e le foraggere della Langa Astigiana, garantiscono. (G.S.)

Allieviatori del capretto della Langa Astigiana

Questi gli allevatori del capretto nel territorio dell'ente montano:

- Abrile Giuseppe, via Ovrano, Roccoverano (tel. 0144 950687);
- Barisone Bruna, via Ca' Soprana, Mombaldone (0144 950750);
- Bo Miranda Palmina, via Garbaoli Roccoverano (0144 93237);
- Buttiero Adelaide e Dotta, San Gerolamo di Roccoverano (0144 93183);
- Ghione Enrica Franca, via Piccolo Boglioli, Roccoverano (0144 93041);
- Pistarino Daniela, via Tatorba, San Giorgio Scarampi (335 8148939);
- Società Agricola La Masca, regione Cova 12, Roccoverano (347 1564605);
- Tappa Stefano, regione Caramello Piandone, Roccoverano (0144 93173);
- Musolino Giuseppa, regione Tassito, Roccoverano (0144 93118);
- Saglietti Daniela, regione Garroni, Roccoverano (0144 93048);

- 
- Nervi Gianfranco, regione Caramello 111, Roccaverano (0144 93155);
 - Traversa Vilma, regione Langa, Olmo Gentile (0144 93089);
 - Rossello Luigi Enzo, regione Garroni, Roccaverano;
 - Rizzolio Arturo, regione Sessania, Monastero Bormida (tel. e fax 0144 88293).