

**REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DELLE ATTIVITA' AGRO - ALIMENTARI TRADIZIONALI
LOCALI - ISTITUZIONE DELLA DE.CO.**

(Denominazione Comunale)

Ricevuto il	- 5 MAR. 2024
N° Prot.	3116
Classe	Fasc.
Cat.	(fac simile di segnalazione)

ALLEGATO - A -

da compilare in carta libera

Al Sig. Sindaco del Comune di Pavone Canavese
Piazza Municipio n. 1
10018 Pavone Canavese (To)

Oggetto : Segnalazione De.Co comunale.

La sottoscritta Petitti Maria Teresa nata il 01/01/1950 a Pavone Canavese
residente in Pavone Canavese via dietro Castello n.4
codice fiscale PTTMTR50A41G392U
in qualità di Cittadina di Pavone Canavese
recapiti telefonici 3394265581
ed e-mail MT.PETITTI@GMAIL.COM

segnala il seguente prodotto ai fini dell'attribuzione della De.Co comunale

BAGNET VERT e BAGNET RUSS (Bagnetto verde e rosso piemontese)

area geografica di produzione: Pavone Canavese

Il "bagnetto" è una salsa della tradizione piemontese che si sposa con i bolliti misti e la lingua lessa di vitello. Solitamente sia il verde che il rosso venivano serviti insieme.

Queste ricette mi sono state tramandate dalla Nonna. Non pesavamo le dosi perché si andava a "stim" e a quanto basta perché la pratica nella preparazione era oramai assodata e il gusto finale era quello che il palato aggiudicava dopo i diversi assaggi

BAGNET VERT

Ingredienti:

- un mazzetto di prezzemolo (circa due/tre etti) si trita anche il gambo se non é grosso
- 4 o 5 spicchi di aglio senza anima
- circa 2 hg di acciughe sotto sale (da dissalare sotto acqua corrente)

-olio in quantità fino a che il prezzemolo lo riesce ad assorbire

-pepe qb

-sale qb

-aceto qb

Istruzioni

Tritare il prezzemolo e l'aglio con la mezzaluna per mantenere il sapore e le proprietà organolettiche degli ingredienti.

A parte tritare le acciughe dissalate e successivamente unire tutti gli altri ingredienti.

Mescolare bene e il bagnet è pronto!

BAGNET RUSS

Ingredienti

- 500 hg di pomodori maturi e pelati

-1 Cipolla bianca

-1 Peperone

-Chiodi di garofano

-1/2 bicchiere di Aceto di vino bianco

-3/4 acciughe

-Sale, prezzemolo e basilico qb

-2 spicchi di aglio senza anima

-olio extravergine di oliva qb

Istruzioni

Soffriggere nell'olio la cipolla, l'aglio e le acciughe e dopo aggiungere tutti gli altri ingredienti in una pentola e cuocere per circa 30 minuti

A cottura ultimata, togliere i chiodi di garofano e passare il composto nel passaverdura con rete fine

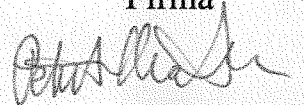
I 2 bagnetti possono essere conservati nel frigorifero per 2/3 giorni in un contenitore ermetico o congelati. Il bagnetto rosso può anche essere conservato in barattoli sterilizzati e pastorizzati.

Allega i seguenti documenti (scheda descrittiva o disciplinare, elenco ingredienti, fotografie, materiale storico etc.)

Data

29/02/2024

Firma



NONNA MARIETTA QUILICO MARIA CLASSE 1901

Nonna molto brava a cucinare ma molto gelosa di tutti i suoi segreti. Le domeniche mattina ore 8.30 negli anni dal 1955 al 1960 mi mandava dal Talee (Ramo verde) macelleria perché aveva carne di I scelta a compere bollito di punta/tradizione e cose mie delle domeniche. Nelle festività più importanti si faceva l'arrosto.

Premetto l'orario x che a quell'ora le donne andavano a messe nelle chiese della Madonna e quando uscivano andavano a comprare la carne.

Nonna aveva paura di non avere più il pezzo che voleva lei. Quando ritornavo era alle prese delle verdure x fare il bagnetto, lei faceva entrambi x che il verde lo usavo anche x le caciughe.

Dato le sue gelosie non spiegavo e nessuno cosa faceva io già all'epoca ero molto curiosa quindi le seguivo nei suoi passaggi mentre gli adulti, ma anche (more) e sue figlie le mandavo a fare altri lavori fuori dalla cucina.

Petrucci