

Le Cascine Piemontesi presentano la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Con uno show-cooking dimostrativo all'hotel Roma Rocca Cavour di Torino il consorzio Cascine Piemontesi ha dato il via ieri (23 dicembre) alla campagna di comunicazione dedicata alla Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, una delle denominazioni d'origine protetta più esclusive del Piemonte.

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino è un pesce d'acqua dolce che viene allevato in un centinaio di laghetti naturali o artificiali nell'area di confine tra le province di Torino, Cuneo e Asti.

L'allevamento della tinca nel Pianalto risale al XIII secolo. Alla fine del secolo scorso la produzione di tinche si era fortemente ridotta: grazie alla passione di alcuni produttori, con l'ottenimento della DOP (denominazione d'origine protetta) l'attività è di nuovo tornata in auge, anche se gli allevamenti oggi sono minacciati da alcuni animali esotici invasivi, in particolare il gambero rosso americano e il cormorano.

La produzione di Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino è estremamente limitata: se ne pescano poche decine di quintali all'anno, destinate prevalentemente alla ristorazione locale.

Gli stagni dove si alleva la tinca sono approvvigionati da acque meteoriche, superficiali, o da sorgenti naturali. Gli avannotti – i piccoli di tinca – vengono rilasciati nelle peschiere, in attesa di essere destinati al consumo, alla riproduzione o al novellame da ripopolamento.

Le tinche si alimentano di zooplancton: in fase di

finissaggio gli allevatori integrano la dieta del pesce con cereali e semi oleosi, pane e anche uova, fino a quando non raggiungono un peso attorno ai 2 etti – 2 etti e mezzo. La pesca avviene con reti a strascico dall'inizio della primavera a metà autunno.

La carne è tenera e ricca di Omega 3; anche la pelle della tinca è commestibile e saporita.

Al palato la consistenza è elastica e delicata: il gusto è tenue e non presenta, come avveniva un tempo, nessun sapore di fango.

A tavola la tinca viene esaltata nella preparazione del "carpione piemontese": il pesce viene fritto e marinato in aceto, vino bianco ed erbe aromatiche.

La tinca viene anche assaporata sfilettata e fritta in padella, oppure utilizzata come condimento di risotti o per la preparazione di sughi.

La valorizzazione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, in epoca recente, ha preso avvio nel 2003, con l'inserimento del prodotto nel Paniere della Provincia di Torino e con la nascita di un presidio Slow Food. Nel 2008 il pesce d'acqua dolce ha ottenuto il riconoscimento europeo di denominazione di origine protetta.

La presentazione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino alla stampa è stata curata da Cascine Piemontesi, il consorzio promosso da Confagricoltura per promuovere e commercializzare le produzioni agricole e agroalimentari del nostro territorio, valorizzare le attività agrituristiche, le fattorie didattiche e le esperienze ludico creative connesse alle imprese agricole.

Lo show cooking ha presentato la tinca al brusco con verdure al vapore condite con semi tostati, olio e pepe; la tinca affumicata accompagnata da ratatouille di verdure croccanti e la tinca in padella con insalatina di carciofi.

La comunicazione per promuovere la Tinca gobba dorata del Pianalto di Porino verrà sviluppata nei prossimi mesi con campagne social media e con iniziative sul territorio.

Sono un centinaio le attività agricole che hanno già aderito a Cascine Piemontesi; per oltre il 50% sono situate nelle Langhe e nell'Albese, ma è in crescita il numero delle aziende delle zone del Monregalese, Saluzzese, Saviglianese, Cuneese, Torinese e Astigiano. Aderiscono a Cascine Piemontesi allevatori e apicoltori, produttori di ortofrutta, castagne, cereali e di altre coltivazioni agricole, del comparto lattiero caseario, corilicolo e vitivinicolo.