IVG

Carcare, il prodotto tipico dai libri dello storico Anton Giulio Barrili: la giuncata di San Giovanni del Monte

di **Enrica Bertone**

19 Agosto 2017 – 18:44



Carcare. Anche Carcare avrà il suo prodotto tipico. Se ne parla da tempo e non è stato facile trovare un piatto o una ricetta che incarnasse la tradizione e la tipicità del territorio, come, invece, è già accaduto in molti paesi limitrofi della Valbormida, ad esempio con la tira di Cairo, i lisotti di Pallare, la zucca di Rocchetta di Cengio, il tartufo di Millesimo o i fazzini di Bormida, tanto per citarne alcuni.

A offrire lo spunto è stato il cittadino più illustre, colui che scelse proprio Carcare per i

suoi periodi di svago e villeggiatura, ma anche per la genuinità della cucina locale. Parliamo di Anton Giulio Barrili, lo scrittore, giornalista e storico che nelle sue lettere e in uno dei suoi libri più noti ha affidato ai posteri l'idea di fare di uno dei prodotti che egli stesso gustava proprio qui, un volano dell'enogastronomia, legato alla tradizione e soprattutto al passato più recondito e agreste del paese, anzi del suo Borgo più antico, San Giovanni del Monte, paragonato proprio dal letterato ad un paesaggio delle Bucoliche di virgiliana memoria per la presenza assidua di allevamenti di ovini e bovini. "…Pressi copia lactis", ossia abbondanza di latte, è la citazione del poeta latino che Barrili traduce con "giuncata", adattandolo a ciò che egli stesso consuma con gusto a Villa Maura, la sua dimora carcarese, vale a dire il formaggio di latte vaccino da consumare fresco e accostabile a sapori dolci e salati.

Ecco quindi il perché, con il consenso dell'amministrazione comunale e delle associazioni, il Consiglio della biblioteca civica (la Anton Giulio Barrili) si è fatto promotore dell'avvio di un progetto ambizioso, grazie anche alla presenza di produttori sul territorio comunale, nella speranza di avere un futuro sostegno dagli operatori commerciali e artigianali del paese. Di questo percorso si parlerà domenica 27 agosto, alle 10.30, nel foro boario di via Naronti allestito in occasione dell'ormai imminente edizione 2017 della Fiera del bestiame. Ma non è tutto.

Sempre in quella sede autorevoli relatori comunicheranno un importante risultato per quanto riguarda la qualità della carne. In merito al "Vitellone Piemontese della coscia", che recentemente ha ottenuto il riconoscimento europeo Igp, (Indicazione geografica protetta), anche Carcare rientra in questo progetto. Si è concluso l'iter burocratico avviato nel 2009 e sostenuto dalla Coldiretti Piemonte che certifica la qualità della carne di razza Piemontese prodotta dagli allevatori di questa indicazione geografica, che comprende anche un "pezzo" di Liguria. Con un fatturato annuo di 500 milioni di euro, il 60% del bestiame è allevato nel Cuneese, il resto tra le province di Torino, Asti, Alessandria, Vercelli e Novara e, appunto, Savona. Nessun macellaio o ristoratore non potrà più vendere il vitellone piemontese spacciandolo per tale, ma solo quello marchiato IGP.