



Percorso didattico



Punto a interesse storico/culturale
il pannello illustra i prodotti
culinari della tradizione
ossolana.



1 prodotti tipici di Trasquera e della Val d'Ossola derivano dalla tradizione contadina.

Una volta si mangiava solo ciò che si riusciva a produrre e soprattutto conservare, in quanto a fronte di una stagione produttiva di breve durata vi era una stagione invernale lunga e fredda. Gli alimenti base erano pertanto il Pane, il Formaggio, il Latte, la Polenta, le Castagne e le Patate. Di carne se ne mangiava poca, le verdure erano esclusivamente quelle prodotte nell'orto (cipolle, cavoli, rape, ecc.) e si utilizzavano, per insaporire e aromatizzare, le erbe spontanee raccolte nei pascoli.

FORMAGGIO

Il formaggio è il prodotto tipico per eccellenza della valle, se ne possono trovare di diversi tipi, tutti con caratteristiche qualitative ed organolettiche elevate. Queste peculiarità sono legate alle particolari condizioni di tipicità nelle quali viene prodotto, che lo rendono unico e non riproducibile industrialmente.

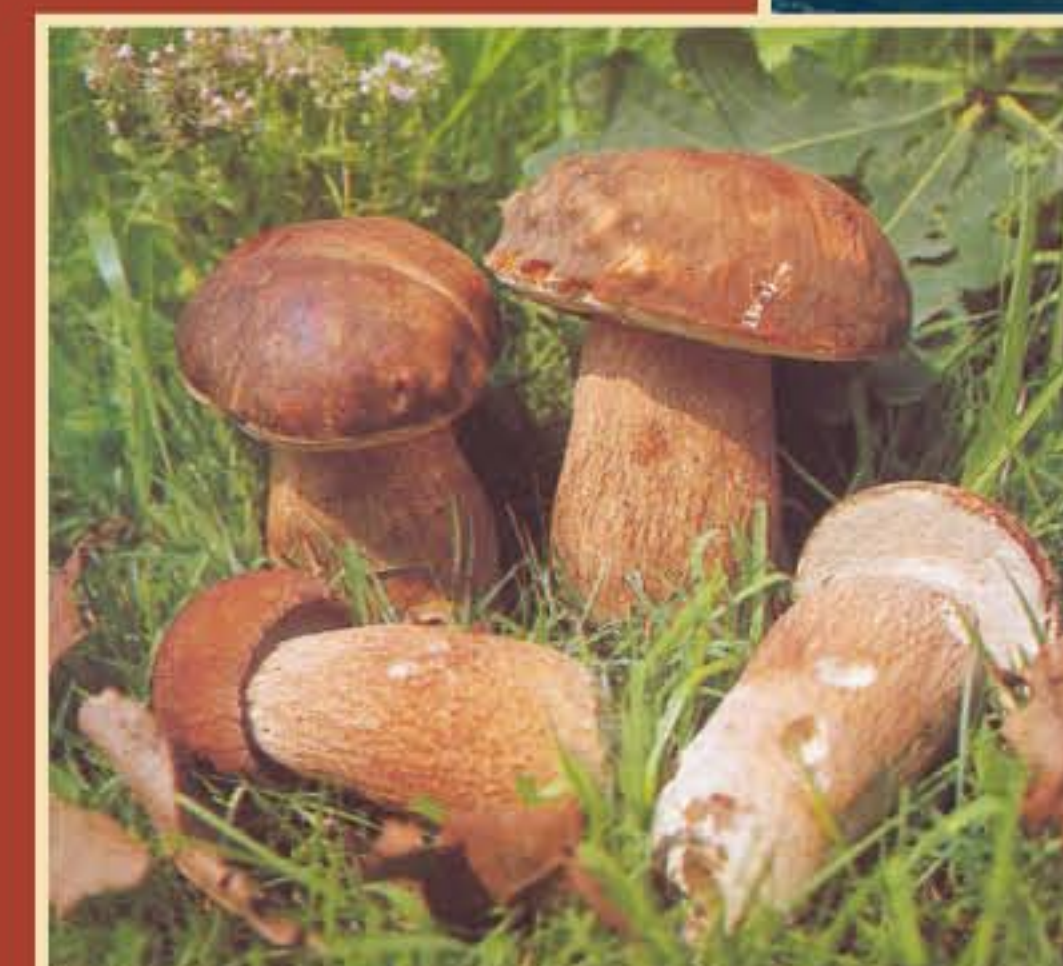
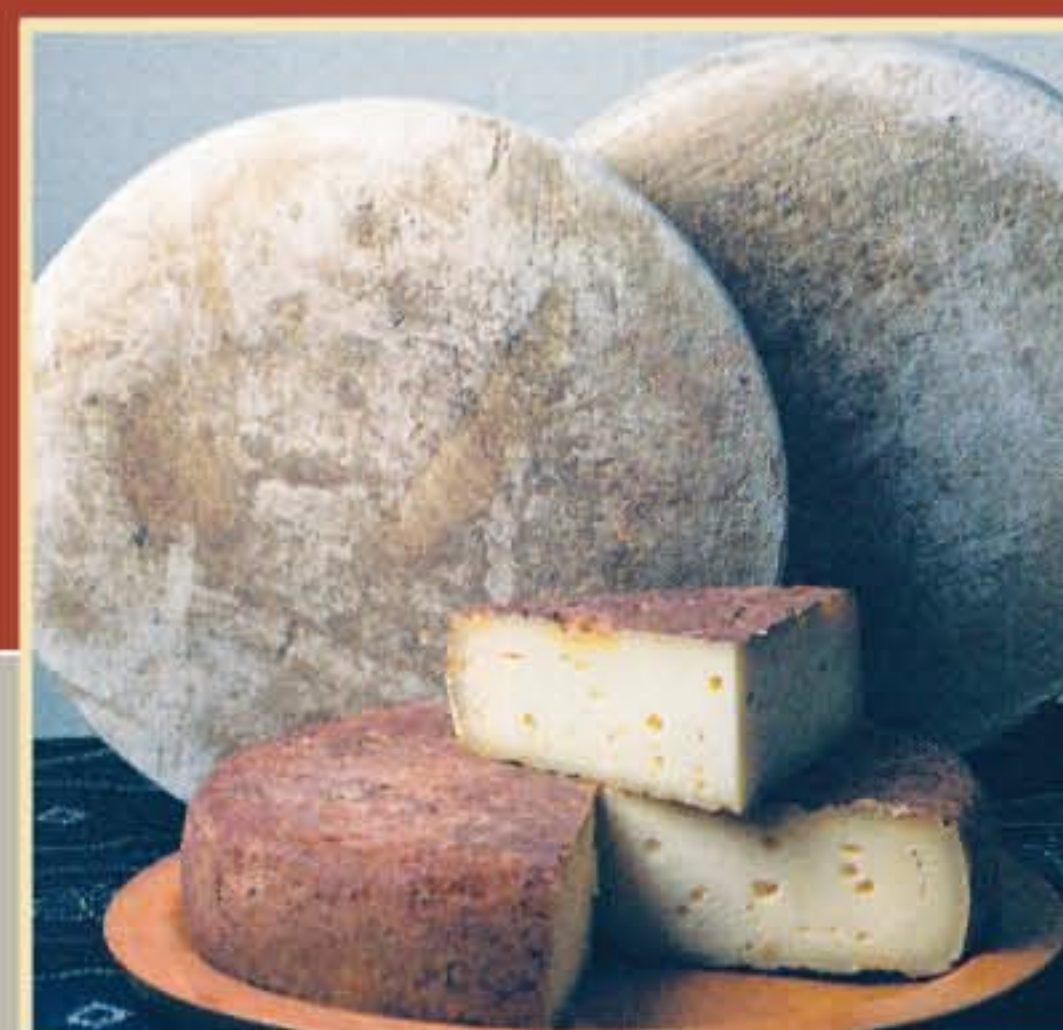
Formaggio di capra

Qui a Trasquera, parlando dei prodotti tipici, non si può non iniziare dal formaggio di capra, in quanto la produzione del "Caprino Valle", che risale a parecchi secoli fa, prende il nome proprio dall'Alpe Valle di Trasquera. Ecco perché ancora oggi, l'allevamento caprino con la produzione del suo formaggio, è in questo comune molto sviluppato. I tomini di capra si possono consumare freschi o stagionati; hanno pasta morbida e sapore fresco e sono ottimi se gustati con il pane nero.

Formaggio ossolano

La toma o formaggio ossolano è il tipico formaggio di montagna, semigrasso o grasso prodotto con il latte bovino. È oggi prodotto nelle latterie di fondovalle e nei caseifici d'alpe; delicato e saporito racchiude in sé tutti i profumi e gli aromi delle erbe dei pascoli e dei prati della valle. Oltre a poterlo gustare da solo lo si può servire con pane nero e salumi oppure leggermente fuso con patate bollite. È ottimo per un piatto tipico: **gli gnocchi ossolani**, preparati da un impasto di farina di castagne, patate e zucca che viene cotto in acqua e condito con burro di nocciole e toma. Fa venire l'acquolina in bocca, vero?

I prodotti tipici



PANE DI SEGALE

Il pane di segale o pane nero si cuoceva due volte all'anno e veniva poi conservato in rastrelliere di legno. Una volta era preparato esclusivamente con farina di segale macinata al mulino, oggi si preferisce aggiungere anche la farina di frumento. Questo pane si accompagna a tutti i piatti della cucina ossolana.

POLENTA

La polenta, piatto tipico invernale di tutte le popolazioni di montagna non poteva mancare neanche qui. La si serve tradizionalmente accompagnata a panna, latte, funghi, selvaggina o formaggio nostrano.

Ma possiamo ora a qualcosa di molto saporito:

I SALUMI

Sono molti quelli tipici ossolani che ancora oggi si possono gustare. Una curiosità gastronomica della Valle Antrona è il **Violino di Capra**: un piccolo prosciutto speziato dalla forma simile a quella di un violino. La tradizione vuole che per tagliarlo lo si appoggi su una spalla e si esegua con il coltello un movimento simile all'archetto del violino. Abbiamo poi il **Lardo** e il **Prosciutto crudo** della Valle Vigezzo (leggermente affumicati e aromatizzati al Ginepro), il Lardo di Montecrestese, il prosciutto crudo dell'Ossola, la pancetta arrotolata aromatizzata alle erbe di montagna, i salami stagionati, da cuocere, di testa e molti altri... ce n'è proprio per tutti i gusti!

A base di salumi è la **"Cuchela"**, altro piatto tipico della Val Divedro. È ottenuto dalla cottura di patate, verze, burro, costine, fettine di pancetta e salamini. Viene portato in tavola in una pentola dalla quale tutti i commensali si servono.

Se siete ancora qui e avete resistito alla tentazione di correre ad assaggiare tutte queste leccornie, potrete sapere con quali Vini esse vanno abbinate.

In Ossola vengono prodotti vini quali il **"Bruschett"** e il **"Prunent"**, entrambi derivati dal vitigno Nebbiolo. Si tratta di una produzione, un tempo diffusa e poi abbandonata, ma che oggi sta pian piano rifiorendo.



UNIONE
EUROPEA



REGIONE
PIEMONTE

Provincia del
Verbano Cusio Ossola

Comune
di Trasquera

Ideazione grafica e realizzazione tecnica:
Soc. Cooperativa Valgrande a r.l.
Studi e Servizi per l'Ambiente
C.so Cairoli, 46 - Verbania Intra
Tel. e Fax 0323/402852

