



## 6- Produits typiques

Dans les points de vente et dans les restaurants de la zone de Locana on peut acheter et manger les savoureux et naturels produits locaux. Ils sont rudes et simples en même temps, tout comme l'est la vie de montagne d'où proviennent pour la majeure partie: les fruits des bois pour les tartes, les herbes, les châtaignes pour les potages et les champignons pour les plats d'accompagnement.

A propos de ces derniers, ne perdez pas le griffon, appelé localement Querin et officiellement *Polyporus frondosus*, que l'on fête la dernière semaine de septembre. C'est un champignon magnifique dont la forme arrondie et feuillée est constitué d'un amas de petits chapeaux. Connue et appréciée depuis les temps de la Rome antique, il pousse aux pieds des latifoliés, la majeure partie sous les châtaigniers, où le mycélium pousse même pendant des siècles. Les habitants du coin le savent très bien ; lorsqu'ils trouvent les arbres, ils en surveillent l'emplacement jalousement!

Même les recettes, tout comme les ingrédients, sont par ici rudes et simples à la fois: des soupes de haricots secs avec les couennes, foie de porc en papillotes et boudins, semoules, ou bien d'autres préparations souvent nées de l'économie, comme les croûtes de pain sucrés et salés ou les soupes de pain ... Parce que l'économie montagnarde on le sait, n'est pas très riche ... Et heureusement que le nouveau monde a apporté, il y a quelques siècles, le maïs et les pommes de terre! Ces produits qui après avoir eu le mérite de faire oublier les famines dramatiques, sont entrés petit à petit dans la gastronomie locale comme s'ils leur avait toujours appartenus.

Pour cela la polenta est accompagnée de viandes, champignons, courge ou bien "assaisonnée", c'est à dire avec du beurre et du fromage, alors que la pomme de terre, se marie avec les ragoûts, se mélange aux potages et aux macaronis . Puis, on donne du goût avec le brus, un fromage qui s'obtient à partir de la ricotte, avec le verocòl, c'est à dire le petit-lait de la ricotte et le buœrèt, petit-lait qui reste après avoir produit le beurre. On le mélange également à certaines charcuteries pour économiser sur la viande ...

Une autre figure typique du panorama montagnard est la chèvre: elle grimpe adroitement au milieu des cailloux, elle n'a pas besoin d'être accompagnée au pâturage et produit un très bon lait qui contient peu de cholestérol. A partir du lait, on produit de très bons fromages mous ou faits : les tumin. Puis, quand la chèvre ne fournit plus de lait on utilise sa viande : et voilà les ragoûts et l'immanquable polenta, ou bien les typiques salamis avec les pommes de terre, ou bien encore la mocetta, une espèce de viande salée très maigre et savoureuse.

Mocettes et salamis peuvent être aussi à base de viande bovine et parfois d'âne. Puis, évidemment il y a le sanglier et le porc : le roi des charcuteries. Ce que l'on appelle les charcuteries de la duja sont conservés dans le gras alors que la struncàda est une viande particulière conservée dans un saladier en terre cuite avec du sel, des aromates de montagne et du miel.

Mais aussi: le délicieux lard toujours aromatisé avec des herbes de montagne et avec des noisettes ; le petit lard parfumé à l'ail est également bon.

Le miel des ruches locales est particulièrement parfumé : la troisième semaine de juillet on le fête avec une sacre à Pratolungo, où on peut le trouver confectionné dans des pots avec des noix et des noisettes, selon une recette locale.

Enfin, avec le lait des vaches des alpages qui se nourrissent de fleurs et d'herbes alpines, on produit la ricotte, le beurre, le brus et de magnifiques fromages surtout les fameuses tommes du Grand Paradis. La tomme appelée de la croûte rouge, de la haute vallée Orco, à laquelle on fait l'éloge depuis 1475, année où un certain Pantaleone de Confienza lui dédia un chapitre entier dans son traité sur les fromages piémontais.