



6- Prodotti tipici

Nei punti vendita e nei ristoranti della zona di Locana si possono acquistare e mangiare i gustosi e genuini prodotti locali. Sono robusti e semplici a un tempo, così com'è la vita di montagna da dove per lo più provengono: frutti di bosco per le torte, erbe e castagne per le frittate e le minestre, funghi per i contorni.

A proposito di questi ultimi, non bisogna lasciarsi sfuggire il griffone, chiamato localmente Querin e ufficialmente *Polyporus frondosus*, di cui si festeggia la sagra durante l'ultima settimana di settembre. È un magnifico fungo dalla forma rotondeggiante e frondosa costituita da un ammasso di piccoli cappelli. Conosciuto e apprezzato sin dai tempi dell'antica Roma, cresce ai piedi delle latifoglie, per lo più sotto i castagni, dove il micelio alligna anche per secoli. Lo sanno bene gli abitanti del posto che, individuate le piante, ne custodiscono gelosamente l'ubicazione!

Pure le ricette, così come gli ingredienti, sono da queste parti robuste e semplici: zuppe di fagioli con le cotiche, fegatelli e sanguinacci, semolini, oppure preparazioni spesso nate dal risparmio, come le croste di pane dolci e salate o le zuppe di pane... Perché l'economia montanara, si sa, non è molto ricca... E meno male che dal nuovo mondo sono giunti, alcuni secoli fa, il mais e le patate! Questi prodotti, dopo avere avuto il merito di far superare drammatiche carestie, piano piano sono entrati a far parte della gastronomia locale come se le fossero appartenuti da sempre.

Perciò si fa la polenta accompagnata alle carni, ai funghi, alla zucca oppure "concia", cioè condita con burro e formaggio, mentre la patata a sua volta si abbina agli spezzatini, si mescola alle minestre e ai maccheroni. E poi s'insaporisce col brus, un formaggio ottenuto dalla ricotta, con il verœcòl, cioè il siero della ricotta, e il buœrèt, il siero che rimane dopo aver prodotto il burro. Va a incorporarsi persino in certi salami, per risparmiare un po' sulla carne...

Un'altra tipica figura del panorama montano è la capra: si arrampica con destrezza fra i sassi, non ha bisogno d'essere accompagnata al pascolo e produce un ottimo latte con un basso contenuto di colesterolo. Dal latte si producono squisiti formaggi, morbidi o stagionati: i tumìn. E quando la capra non dà più latte, se ne utilizza la carne: ed ecco gli spezzatini con l'immane polenta, oppure i tipici salami con le patate, oppure ancora la mocetta, una sorta di carne salata molto magra e saporita.

Mocette e salami possono essere anche a base di carne bovina e, talvolta, di asino. Poi ovviamente ci sono i cinghiali e il maiale: il re dei salumi. I cosiddetti salami della duja sono conservati sotto grasso mentre la struncàda è una particolare carne salata conservata in un recipiente di terracotta insieme a sale, aromi di montagna e miele. E ancora: squisito il lardo aromatizzato sempre con le erbe di montagna o con le nocciole, e buona anche la pancetta, profumata all'aglio.

Il miele degli alveari locali è particolarmente profumato: durante la terza settimana di luglio viene festeggiato con una sagra a Pratolungo, dove lo si può trovare confezionato in vasetti insieme a noci e nocciole, secondo una ricetta locale.

Infine, col latte delle mucche degli alpeggi, che si nutrono di fiori ed erbe alpine, si producono ricotte, burro, brus e splendidi formaggi, soprattutto le famose tome del Gran Paradiso. La toma detta dalla crosta rossa, dell'alta Valle Orco, è elogiata sin dal 1475, anno in cui un tal Pantaleone da Confienza le dedicò un intero capitolo in un suo trattato sui formaggi piemontesi.