

BASE DATI BENI IMMATERIALI

Collocazione del Bene Culturale	
Codice descrittivo	Ve-3-Ci-F-UN-A1-15
Denominazione	Piatti De.Co.
Tipologia	Gastronomia locale
Localizzazione	Vernante
Coordinate GPS	ND
Natura	Piatti della tradizione
Vocazione iniziale	Civile
Vocazione attuale	Civile
Utilizzo iniziale	Alimentare
Utilizzo attuale	Alimentare
Responsabile	Pro Loco Vernante
Parole chiave	Assunta, Vernante, cipolle ripiene, raviole, torta di zucca e meliga, piatti De.Co., piatti della tradizione.

Informazioni sulla situazione del bene culturale	
Descrizione generale	<p>Come nelle migliori tradizioni, la gastronomia della valle è legata alla risorse della montagna: ricorre l'utilizzo della patata, del latte e dei prodotti dell'orto. Tra i vari piatti, alcuni hanno ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co.), che segue un rigido disciplinare, realizzato da una commissione di esperti culinari, ed introdotto dall'Amministrazione in seguito alla legge 142 dell'8 giugno 1990 per valorizzare le attività agroalimentari tradizionali. Questa denominazione permette di dare un riconoscimento a prodotti strettamente collegati al territorio e alla sua comunità: è una carta d'identità che lega prodotto/produzione al luogo di origine. Dal 2016 hanno anche un marchio di qualità, conferito se preparati nel rispetto del disciplinare stilato.</p> <p>Tre sono i piatti tipici di Vernante: le cipolle ripiene alla vernantina, le raviole alla vernantina e la torta di zucca e meliga.</p>
El. di interesse storico	Tre sono i piatti tipici della festa patronale dell'Assunta (metà agosto) e tre sono i De.Co. riconosciuti: le <i>siule ripiene</i> , ovvero le cipolle ripiene alla vernantina, a base di riso, patate e verdure, cotte al forno in crema di latte e uova; le <i>raviole vernantine</i> , pasta fresca ripiena di porri e patate lesse; l'ultimo De.Co. inserito è la <i>turta 't cusa e melia</i> composta da ingredienti semplici come il nome: farina di mais (meliga), burro e morbido ripieno alla zucca.
Tradizioni orali	Nella tradizione, i ravioli vengono consumati con formaggio fior di latte e burro, oppure con un sugo di funghi, quest'ultimi molto presenti sul territorio. Così come, l'usanza vuole che le cipolle siano preparate all'interno di contenitori di terracotta, e vengano portate dalle famiglie ai panettieri del paese per cuocerle nei loro forni, dopo aver sfornato il pane della giornata.
Accessibilità	L'origine dei piatti non è definita; è possibile trovarli in tutti i locali di ristorazione aderenti alla denominazione e al marchio.

Repertorio immagini	
Immagini storiche	ND

Rappresentazioni



Le cipolle ripiene.



Le raviole ripiene.



La torta zucca e meliga.

Altre immagini

ND

Informazioni complementari

Bibliografia	Pro-loco Vernante, <i>Vernante il paese di Pinocchio. Le avventure di pinocchio raccontate sui muri delle case di Vernante</i> , Edizioni Martini, Cuneo 1995, pp. 47 AA.VV., <i>Le valli tra i parchi Marguareis e Alpi Marittime. Gesso, Vermenagna, Pesio, territorio della Bisalta</i> , PiùEventi 2018, pp. 125..
Dati d'archivio	ND
Legami internet	http://www.comune.vernante.cn.it/Home/DettaglioNews/tabid/16089/Default.aspx?IDNews=44331 https://www.lastampa.it/2016/10/28/edizioni/cuneo/il-marchio-di-qualit-alle-ricette-NyyhT2HwD9Xpec1DIC717H/pagina.html http://www.piemonteparchi.it/cms/index.php/enogastronomia/item/1077-cipolle-ripiene-alla-vernantina