

Mossa

FESTA DEL CAPPONE

Iniziativa del gastronomo Marino Bevilacqua

Per valutare la situazione degli allevamenti di capponi nel territorio nell'ambito di una rivisitazione delle vecchie ricette contadine dell'Isontino il cultore di tradizioni rurali ed enogastronomo, Marino **Bevilacqua**, ha riunito recentemente al Blanch di Mossa, - *sede storica della FIESTE DAL GJAL* - vari agricoltori ed addetti ai lavori, lasciando allo chef Giovanni **Blanch** il compito di individuare le soluzioni culinarie più affini in abbinamento con i vini DOC del Collio e dell'Isonzo.

Da una indagine di mercato emerge come, a fronte di un mantenimento del livello di consumo delle carni di pollo e tacchino, ci sia attualmente un aumento della domanda di prodotti tradizionali come il cappone.

La richiesta di capponi è notevole a cavallo delle feste natalizie, ma si evidenzia anche in altri periodi dell'anno. Il gallo castrato, conosciuto fin dagli antichi romani come cappone, è sempre stato un prodotto assai apprezzato e ricercato dai nostri antenati buongustai e le nuove generazioni, abituate, purtroppo al fast food, conoscono il cappone solo come il piatto di Natale più gradito dai nonni.

Oggi i capponi vengono prodotti industrialmente, soprattutto in Francia dove le richieste di mercato sono maggiori. Noi, oltre la nostra produzione, importiamo dalla Francia capponi tradizionali, ma anche faraone capponate, prodotto non molto conosciuto nella gastronomia italiana. Nel periodo natalizio si stima una vendita di circa 2 milioni di capponi.



Il cappone tradizionale oggi in vendita sul mercato italiano è rappresentato da un pollo castrato di circa 3 Kg di peso vivo e di circa 180-200 giorni di vita; la tipologia specifica di "cappone" è stata regolamentata dalla CEE che lo identifica come “gallo castrato di almeno 140 giorni di vita e castrato da almeno 70 giorni prima della vendita”.

La pollicoltura nonostante sia antichissima come attività rurale (ne scrivono Aristotele IV sec. a.C. , seguito poi da Cicerone, Plinio e Columella) tuttavia ha avuto un progresso tecnico notevole solo a partire dai primi decenni del XX secolo.

Il cappone, da prodotto esclusivo di poche donne contadine, è oggi diventato un prodotto importante del comparto agricolo e, come tale, meritevole di interesse quale ipotesi alternativa a colture in crisi.



CF

Mossa, Trattoria Blanch, agricoltori, enologi, degustatori e ristoratori a confronto. Giovanni BLANCH seduto a dx.

Marino BEVILACQUA al centro in piedi.

Al centro la "TORTA DEL CAPPONE" dedicata ai VITICOLTORI ,