

Èl povron: un pò dè stòria

La pianta dij povron a l'é originaria ëd l'América Sentral e a l'é stàita amportà an Euròpa da jè Spagneuj ant ël sécol ch'a fà XVI, ansema a la tomàtica. La pianta a l'é adatasse pròpi bin ai nòst clima, e jè Spagneuj a l'han pa podù fé ij guadagn ch'a speravo dal comersi dij povronin. An compens, la popolassion ch'a podìa pa pèrmèttse j'àutre spessie a l'ha ancaminà a dovré ij povronin fòrt.

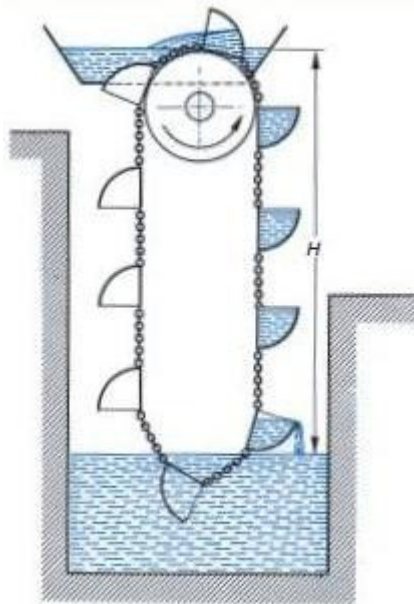
A Carmagnòla la coltivassion a dèstèisa dij povron a l'é ancaminà a j'inissi dël Neuvsent, con Domenico Ferrero (un negossiant dël Balon) ch'a l'avìa capì che la coltivassion dij povron a Carmagnòla a l'avria avù n'avni amportant. La coltivassion a l'era dventà possibil mersi a le "nòrie", mecanism a cadena (com col an figura) che, assionà da la fòrsa animal, a j'ero dovrà pèr bagné con l'eva dij poss.

La coltivassion a l'é peui dèsvilupasse con l'andé dël temp, mersi ëdcò ai teren dla pianura carmagnolesèisa, ch'a l'é arvelasse pi che adata a le piante dij povron. Ant j'agn '90 a l'é stàit istituì e butà an pé ël Consòrsi dël Povron ëd Carmagnòla, che a l'ha com but la valorissassion dël povron ëd Carmagnòla e la tùa ëd soa figura.

Èl Consòrsi a l'ha descrivù le caraterìstiche ch'a l'han le quatr varietà dël povron ëd Carmagnòla:

- "quadrà": forma quadrà a tre o quatr ponte, doss, giàun o ross, pèis d'almen 250 gr;
- "longh": forma motobin slongà, a tre o quatr còste, doss, giàun o ross, longh almen 20 cm, pèis d'almen 150 gr;
- "sòtola": forma a sòtola, doss, giàun o ross, pèis d'almen 250 gr;
- "tomaticòt": forma sgnacà, doss, giàun o ross, pèis d'almen 150 gr.

L'area ëd produSSION a l'é a Carmagnòla e ant le comun-e vzine, 25 an provinsa ëd Turin e 10 an provinsa ëd Coni.



Consorzio del Peperone
di
Carmagnola

Associazione Cultural
Piemontèisa
«ARCANCEL»
Carmagnòla (TO)

Associazione Produttori
Peperone Corno
di Carmagnola



<http://www.arcancel.eu>

a presento:

ARSETARI PIEMONTÈIS

Vèrsion an italian: <http://www.arcancel.eu/ricette.pdf>



Doi povron bagnà 'nt l'euli

- doi povron (o, mej, ëd pi)
- aj, lòn ch'a basta
- euli d'uliva, lòn ch'a basta
- forn, o grija, o pera
- un sachèt ëd carta

Lavé ij povron, tajeje an mes gavandje jè smens e poseje an sla lastra dël forn (o an sla grija o an sla pera). Buteje an sël feu e feje rustì da bin. Quand a sio bin rustì, gaveje dal feu e sareje ant ël sachèt ëd carta. An fasend parej, ëd vapor a farà dèstaché da bin la pel. Dèsmentieje fin ch'a sio frèid. Quand ch'a son frèid, duverté ël sachèt ëd carta e vèddreve che la pel as dèstacherà ant un tòch sol. Tajé a liste ij povron pla e buteje an sël piat ëd portà. Condiye con aj a fèttin-e, un pòch ëd basalicò, euli d'uliva e saleje ël giust.



*Macaron a la "Magna Nucia"
(arseta sicilian-a)*

- un gròss povron ross
- na siola
- tre cuciar d'euli d'uliva
- na bota ëd conserva
- na nos ëd bur
- povronin a piasì
- parmesan resan
- sal

Polidé 'l povron e tajelo a tochèt, peui passelo fin-a a avej na crema. S'a fussa tròp sùit, gionté un pò d'eva.

Graté la siola e fela frise con l'euli e 'l bur. Quand che la siola a cambia color, vèrsé 'l povron passà, la conserva, un pësson ëd povronin, salé e fé cheuse pèr sirca n'ora.

Condi ij macaron e coaté tute le porsion con parmesan gratà.



Povronà

- 1,5 chilo 'd povron
- 1,5 chilo 'd tomàtiche
- 1 siola
- 2 fische d'aj
- 3 cuciar d'euli
- sal, lòn ch'a basta

Polidé e tajé un chilo e mes ëd povron e un chilo e mes ëd tomàtiche plà.

Tajé a fètte, ant la cassaròla, na siola e fela fricassé un pòch, con doe fische d'aj e tre cuciar d'euli. Versé ij povron e (quand che cost a sio un pòch cheujt) versé le tomàtiche e la sal.

Coaté la cassaròla e lassé cheuse pèr mesora bondosa.



Povron con bagna càuda

- 450 gr d'euli d'uliva
- 220 gr d'ancioe sota sal
- 75 gr ëd bur
- 4 fische d'aj
- 4 povron giàun e ross
- làit, lòn ch'a basta

Lassé l'aj a bagn ant ël làit pèr almen doe ore. Fé cheuse ij povron ant ël forn, an sla piastra o an sla pera. Tajeje a liste, polideje e buteje an sël piat da portà, tnisendje al càud.

Polidé le ancioe e gaveje le arësche. Ant un peilòt fé fonde ël bur a feu bass, gionté l'aj d'apress d'avejlo scolà e trità, felo fonde senza ch'a pija color e peui gionté l'euli e j'ancioe. Fé cheuse anco' pèr 10 minute toirand con un cuciar ëd bòsch. A la fin vèrsé la bagna càuda an sij povron.



"Frizon" a l'emilian-a

- 150 gr ëd povron
- 150 gr dè siole
- 300 gr ëd patate
- 500 gr ëd tomàtiche mure
- euli d'uliva
- sal
- pèiver nèir da maciné

Fé na cros an sle tomàtiche e campeje ant l'eva bujenta pèr quaich moment. Scoleje, pleje, campé via jè smens e tajeje a tochèt.

Polidé ij povron e peui tajeje a liste. Polidé le siole e le patate e tajeje a fètte. Fé scaudé motobin d'euli ant na cassaròla, peui buteje a cheuse le patate. Quaich moment d'apress gionté ij povron e le siole. Mës-cié da bin e lassé cheuse a feu viv.

D'apress ëd sinch minute, gionté le tomàtiche, salé e peivré, bassé la fiamma, coaté e lassé cheuse, an mës-ciand mincatant.