

CHI VIVE NELLA CAVA?

scritto da goditilavita.it | 2 Luglio 2018



Storia di un pesce DOP, la tinca gobba dorata, e di un Fantasma ...

C'era una volta e c'è ancora un pianoro rialzato che si chiama Pianalto di Poirino fatto di argilla, sì proprio quella che si usa per i mattoni in edilizia.

L'argilla è un materiale buffo dai colori sfumati in tutte le gradazioni del marrone senza disdegnare qualche baffo di viola o rosso, così viscido che a parte la difficoltà di cammino ho le scarpe che pesano almeno 1 ettogrammo in più!

Proprio questa sua caratteristica di essere impermeabile è alla base degli allevamenti di un pesce dalla giovane DOP conquistata nel 2008 difesa strenuamente dagli allevatori che oggi ho incontrato sugli argini di questi laghetti. I laghetti son più pozze verdastre ma tant'è nel paesaggio bucolico nella campagna, dei campi che vanno dal verde al giallo, complice questa splendida giornata, viene proprio voglia di fermarsi e farsi coccolare dal sole.

Ma sono qui per incontrare la Tinca Gobba Dorata



Recupero delle reti di
pesca delle cave di
allevamento del Tinca Gobba
Dorata



Tinca Gobba dorata

Come la carpa e il pesce gatto, vive egregiamente in queste pesciere dal basso fondale poiché non necessita di molto ossigeno e ingrassa fino ai 3kg, anche se la commercializzazione è sui 100g. Lascio Giorgia Pallaro alla pesciera e mi avvio a conoscere la Tinca Gobba Dorata in tutta la sua gustosa maestà, nella dimora di Bernardino Ricci oggi ectoplasma inquieto del Castello di Corvegna. **Nonostante il buon Bernardino trasformò questo Castello da ospitaliere per pellegrini a fortilizio non riuscì a salvar la pelle dal terribile Clemente ex canonico. Come spesso accade Clemente trovò giusta punizione da parte degli eredi di Bernardino. Da quel dì ad ogni notte di novilunio gli ectoplasmi di Clemente, tutti rigorosamente decapitati, sorgono dalle nebbie in un eterno ripetersi delle tragedie passate, con Bernardino che**

rivive il terrore del suo rapimento e uccisione.



Castello di Coveglia



Ristorante del Castello di
Coveglia

Torniamo ai giorni nostri

... insomma oggi di Bernardino neppure uno sbuffo di tende! Mi appresto a degustar della Tinca Gobba Dorata che lo Chef del Castello propone in più varianti. Dal classico ma non troppo carpione al fritto per arrivare al patè. Che dire anche dello sformatino agli asparagi ? Davvero un menù curioso e nuovo per questo pesce ai più sconosciuto e che merita la DOP e la conoscenza del mondo gastronomico.

Per digerire il lauto pranzo proseguo il tour al laboratorio museo del mattone il MunLab (Mun=mattone in piemontese).

Le cave di argilla sono sparse come buche d'acqua in tutto questo territorio.

Ovviamente anche questa fabbrica museo ha la sua, questa però

senza tinche, dalla quale estrarre la materia prima. Sono curioso di vederla ... ci si arriva attraverso un tunnel di rami come fosse il passaggio del Bianconiglio, sbucando sul sentiero costeggiato dai campi più o meno coltivati ecco il lago-cava. Pace e bellezza semplice come questo territorio e le sue specialità agroalimentari, a voi e alla vostra immaginazione il formare il quadro che ho davanti ... ma perché non venite a scoprire di persona questo territorio?



Consigliato da Geco Gaudenzio

- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?
- Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it

Articolo di: Maria Grazia Sartirana

pubblicato anche da: [MyTakeIt](#)