



Comune di Pralormo

Ufficio Turismo

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Il 21 febbraio 2008 Commissione Europea ha dato il via libera all'iscrizione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino nel Registro europeo delle Denominazioni d'Origine Protetta (DOP): è la seconda specie ad aver ottenuto la DOP dopo la Carpa di Pohorelice, allevata nella Moravia del sud (Repubblica Ceca).

La denominazione *“Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino”* distingue gli esemplari, allo stato fresco, ossia non trasformato, della specie Tinca (Tinca tinca) allevati, nati e cresciuti, nell'area geografica denominata Pianalto, e più precisamente nei comuni di Poirino (TO), Isolabella (TO), Pralormo (TO), Ceresole d'Alba (CN), Cellarengo (AT). Sono parzialmente compresi nella zona di produzione i Comuni di: Carmagnola, Villastellone, Santenna, Riva presso Chieri in provincia di Torino; Bandissero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S.Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommaria Perno in provincia di Cuneo; Villanova d'Asti, Dusino S. Michele, Valfenera, Buttigliera D'Asti, S.Paolo Solbrito in provincia di Asti.



Alcune informazioni “tecniche”

Pelle: colorazione viva, brillante e lucente grigio-grafite o verde opalino sul dorso e giallo dorato sui fianchi, lo spessore della pelle deve essere minimo e non superiore a 1 mm, eventuali segni, lesioni o abrasioni cutanee sono ammesse purchè cicatrizzate o derivanti solo

dall'azione di pesca o da predazione.

Carni: relativamente alle caratteristiche organolettiche le carni della *“Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino”* si presentano tenere, morbide, abbastanza compatte, scarse di grassi e di conseguenza prive di sapori e odori sgradevoli quali fango, limo o erba; presentano sapore di pesce tenue e delicato, non deciso come il pesce di mare.

Occhio: brillante, vivido, lucente, convesso, cornea trasparente e pupilla nera, bulbo giallo o aranciato.



Comune di Pralormo

Ufficio Turismo

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Storia, Tinche, Territorio, Peschiere

Il Pianalto risulta isolato rispetto alle acque superficiali scendenti dalla catena alpina e le falde freatiche si trovano al di sotto della coltre diluviale, le precipitazioni nella zona sono scarse (700 mm/anno) e le ristrette dimensioni del bacino imbrifero convogliano velocemente a valle le acque di scorrimento.

La particolare struttura argillosa e planondulata del Pianalto si presta naturalmente alla ritenuta di acque superficiali; gli abitanti sono intervenuti sul territorio costruendo dighe di ritenuta in grado di fornire acqua a scopo irriguo, che si sono adattate in pieno anche per l'allevamento delle tinche. In passato gli invasi venivano utilizzati contemporaneamente come cave d'argilla, per l'abbeveraggio del bestiame, per l'irrigazione. A Pralormo le peschiere sono oltre 100! La superficie delle peschiere varia da 4.000 a 10.000 m², la profondità media non supera i 2.50-3.00 m. perché se da una parte favorisce una maggiore raccolta d'acqua per l'irrigazione dall'altra una maggiore profondità danneggia l'allevamento della Tinca.

La presenza della Tinca gobba dorata nel Pianalto, come pesce allevato e di apprezzato valore alimentare ed economico, è comprovata da documenti risalenti al XIII secolo; addirittura tra le tante gabelle che affliggevano la popolazione rurale di Ceresole d'Alba, una imponeva la consegna di quantitativi variabili di tinche.



In periodi relativamente recenti si hanno notizie molto precise: ad esempio nella raccolta "Studi geografici su Torino e il Piemonte" - aa. vv ed. Giappichelli 1954 — uno degli autori, Natale Veronesi, dedica all'allevamento della Tinca il fascicolo: "*Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica*". Tra le tante curiosità descritte, il Veronesi parla di pescatori professionisti, usi a gestire anche le altrui peschiere con contratti di mezzadria e d'affitto; questa attività professionale non esistendo nell'Altopiano fiumi importanti per produzione ittica, era giustificata dalla rendita delle sole tinche. D'altronde, consultando le "*Consegne del sale*" di Poirino si individuano già dal 1775 cinque famiglie di pescatori, che evidentemente ottenevano le loro entrate dall'allevamento e dalla vendita delle tinche.

Foto di Carlo Avataneo