

FEBBRAIO 2010

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

Unica razza di coniglio piemontese di cui sia rimasta traccia.

Molto diffusa fino agli anni '50 poi quasi scomparsa. L'impegno dell'Università di Torino l'ha fatta rinascere ed è proprio l'Università che detiene un nucleo puro composto da 10 maschi e 70 femmine non consanguinei. Non può essere allevato in gabbia ma ha bisogno di un piccolo prato recintato. Si segnala l'ottima resa: le ossa sono sottili e la massa muscolare è superiore alle altre razze. La carne è fine, tenera, sapida, particolarmente bianca e mai stopposa. Una volta, il coniglio grigio ai peperoni (altro prodotto di punta di Carmagnola) non mancava mai nei menu delle osterie piemontesi.



Proprietà Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia



Foto G.Zanchi

SELLA DI CONIGLIO SU
PATATE MONTATE ALL'EXTRA VERGINE E TIMO,
SALSA DI CIOCCOLATO

COMPANERA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

E' puro cioccolato da agricoltura biologica, contiene ingredienti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale che garantiscono condizioni eque per i produttori di cacao dall'Ecuador e dalla Repubblica Dominicana e per il fornitore di zucchero di canna dal Paraguay. Compañera è un cioccolato con aromi intensi e persistenti, è croccante ed equilibrato, contiene esclusivamente burro di cacao senza alcun ricorso ad altri grassi vegetali di bassa qualità. La produzione di cacao biologico inoltre assicura un



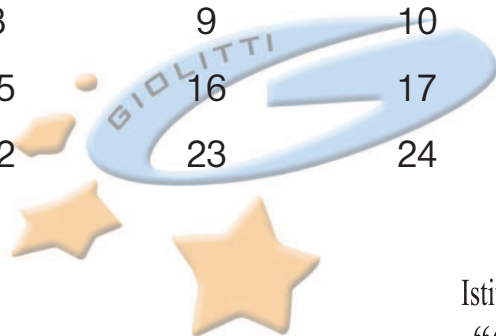
Foto archivio Mondo Nuovo s.c.s

miglior prezzo di vendita e costi di produzione inferiori.

Ingredienti: 2 selle di **coniglio grigio di Carmagnola (P.A.T.)**, 3 **patate quarantine bianche (P.A.T.)**, 50 g cioccolato fondente, 1 cipolla, 1 carota, 2 coste di sedano, 50 ml vino bianco, timo, salvia, alloro, rosmarino, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Procedimento: disossare le selle, quindi salarle, peparle, insaporirle con un trito di erbe e legarle. Porre in una teglietta con le verdure aromatiche e le ossa. Arrostire in forno bagnando con il vino bianco. Mentre le selle cuociono lessare le patate partendo da acqua fredda e salata. Appena cotte pelarle, passarle allo schiacciapatate e lavorarle con una frusta aggiungendo l'olio e le foglioline di timo. Regolare di sale e pepe. Far raffreddare le selle quindi affettarle. Bagnare il fondo di cottura con poca acqua quindi filtrarlo e aggiungere il cioccolato tagliato a scaglie. Disporre le fette di sella nei piatti, guarnire con le patate e accompagnare con la salsa al cioccolato. Decorare infine con un rametto di timo.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"

Via Alassio 20, 10126 Torino Tel 011.6635203 Fax 011.6634660 segreteria@istitutogiolitti.org www.istitutogiolitti.org