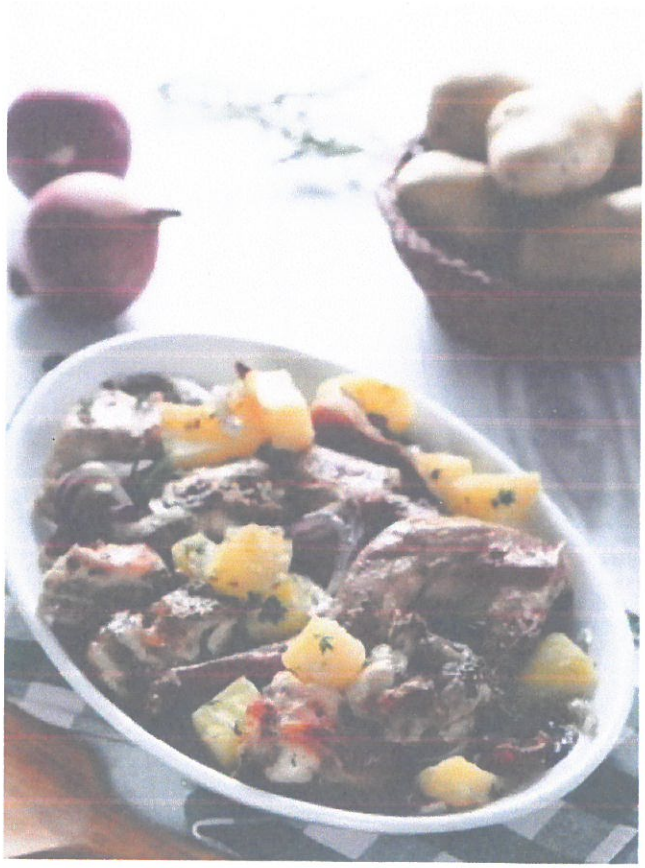
IL CONIGLIO AL GRIGNOLINO DI VIGNALE
PIATTO DE.CO. PER VIGNALE

Relazione elaborata da:

PRO LOCO VIGNALE: DANIELA BOTTEON – SARA PORRO



COMUNE DI VIGNALE
Provincia di Alessandria

Perchè "Il coniglio al grignolino" a Vignale?

Nei paesi agricoli, in ogni cascina, il contadino allevava, conigli e polli, principalmente per destinarli alla vendita ma anche per il sostentamento della famiglia.

Le nostre nonne, per variare le ricette e la cottura, provarono a cucinare il coniglio con il vino rosso preferibilmente grignolino e le acciughe, "chiamandolo coniglio alla contadina".

Risultò una ricetta molto semplice e molto saporita, soprattutto per la qualità degli ingredienti principali, naturali e genuini trovati facilmente nelle nostre campagne.

E' un ottimo secondo piatto, che sprigiona sia durante la cottura sia mentre lo si gusta i profumi degli aromi e il sapore del buon vino.

COMUNE DI VIGNALE
Provincia di Alessandria

APPROVAZIONE REGOLAMENTO DEL PRODOTTO: **"CONIGLIO AL GRIGNOLINO"** NELL'AMBITO DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI

Articolo 1
(Identificazione)

La denominazione **"Coniglio al Grignolino"** è riservata al prodotto tenuto in conformità di queste specifiche e soltanto nel territorio comunale di Vignale.

Con **"Il Coniglio al Grignolino"** si intende un prodotto ottenuto secondo le consuetudini tradizionali del Comune di Vignale menzionate negli articoli a seguire.

Articolo 2
(Ingredienti)

Secondo approfondimenti di carattere storico e locale, per la realizzazione del **"Coniglio al grignolino"**, chiamato anche **"Coniglio alla Contadina"**, di origine monferrina, si utilizzano principalmente i seguenti ingredienti:

- Coniglio, pancetta, acciughe, salvia, rosmarino, timo, alloro, aglio, prezzemolo, cipolla;
- olio extravergine d'oliva, vino "grignolino" e sale.

Non è consentito l'uso di ingredienti provenienti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Articolo 3
(Preparazione)

Sempre secondo la raccolta di informazioni, il processo di realizzazione del "Coniglio al Grignolino", prevede le seguenti fasi di lavorazione:

1) Far appassire la cipolla tritata con olio, pancetta e aggiungere il Coniglio tagliato a pezzi.
2) Fare un mazzetto di "odori", legarli con un filo da cucina e aggiungere al coniglio.
3) Versare abbondante il vino e lasciare evaporare.
4) Continuare la cottura del coniglio con il coperchio, aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale.
5) Tagliare finemente il fegato con pochissimo aglio, prezzemolo e acciughe; aggiungere eventualmente un pizzico di farina bianca.
6) Aggiungere questo preparato nella casseruola con il coniglio e cuocere a fiamma alta affinché si insaporisca con la salsa.

Articolo 4
(Caratteristiche del prodotto finito)

A cottura ultimata, posizionare i pezzi di coniglio in un piatto di portata, accompagnato da patate al forno.