



Riassunto della domanda di registrazione concernente la *Cuchaule*

1. Raggruppamento richiedente

Interprofession de la Cuchaule AOP, p.a. Association des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs du canton de Fribourg, Rue de la Condémine 56, 1630 Bulle

2. Nome del prodotto

Cuchaule, Freiburger Safranbrot

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Pan brioche (panetteria)

5. Prova della rappresentatività del raggruppamento richiedente

Produzione di cereali dell'Union des paysans fribourgeois (92 % dei produttori friburghesi). Trasformazione dei quattro mulini membri dell'Association des moulins fribourgeois (100% dei mugnai friburghesi) e Mino-farine a Granges-près-Marnand (mulino vodese incluso nell'area geografica). Panifici-pasticcerie dell'Association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs du canton de Fribourg (94 % dei panettieri-pasticceri friburghesi, rappresenta il 95 % del volume di produzione).

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Numerosi testi di riferimento nazionali e internazionali attestano il forte legame tra la *Cuchaule* e la sua origine friburghese. Larousse gastronomique fornisce ad esempio la seguente definizione: «Pane svizzero, di origine friburghese, preparato con farina bianca, burro, latte, leggermente zuccherato e profumato, con zafferano. [...] ». Molti libri e siti Internet di cucina svizzera forniscono la ricetta sottolineando molto spesso la sua origine friburghese e il suo legame con la Bénichon.

La parola *Cuchaule*, senza risalire alla sua etimologia, deriva dal dialetto friburghese (kuchola o krechola). La *Cuchaule* deve la sua reputazione al Canton Friburgo, sua area geografica. Si tratta della denominazione tradizionale utilizzata per designare un pan brioche strettamente connesso alla festa della Bénichon. Questa festa della «benedizione», celebrata all'origine in ogni parrocchia friburghese il giorno del santo patrono della chiesa locale, è divenuta in seguito una festa di ringraziamento e di gioia al termine della stagione dei raccolti in pianura e dell'estivazione del bestiame nella regione prealpina. Anche nel XXI secolo rimane una festa familiare, popolare e gastronomica immancabile nel calendario friburghese.

Inoltre la *Cuchaule* figura nell'Inventario del patrimonio culinario svizzero che elenca i prodotti alimentari con una tradizione ininterrotta di almeno 40 anni, consumati, prodotti e disponibili attualmente e con un vincolo particolare con la Svizzera.

7. Elementi storici

La prima traccia scritta della *Cuchaule* risale a un lodo arbitrale del 1558; gli storici ne deducono che la sua origine sia ancora più antica. La sua storia è strettamente connessa alla festa tipicamente friburghese della Bénichon e alle sue celebrazioni culinarie e gastronomiche. Il menu della Bénichon, la cui prima testimonianza scritta dettagliata è datata 1852, menziona costantemente la *Cuchaule* servita con burro e mostarda di Bénichon. Elemento costitutivo essenziale del menu della Bénichon, la *Cuchaule* in tempi più recenti si consuma anche a pranzo e come aperitivo durante tutta la giornata. Le definizioni più antiche del prodotto sono coerenti con la ricetta tramandata di generazione in generazione praticamente fino a oggi. La *Cuchaule* figura come specialità friburghese tipica con valore storico ben documentato nell'Inventario del Patrimonio culinario svizzero.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il legame della *Cuchaule* al territorio friburghese è di varia natura. Culturale con il vincolo alla tradizione secolare e sempre viva della Bénichon. Umano con una ricetta e un sapere artigiano tramandato per secoli nelle famiglie rurali e tra padroni e apprendisti panettieri friburghesi; conoscenze non del tutto codificabili ma indispensabili per garantire la qualità autentica del prodotto. Naturale con la tradizione di valorizzare nella *Cuchaule* materie prime locali come farina, latte, burro e uova, con le loro qualità specifiche: la qualità panificabile del frumento della regione prealpina collinare considerata superiore a quella di tutte le altre regioni della Svizzera, del latte e del burro caratterizzati dalla composizione delle superfici inerbite che contraddistinguono anche le specialità casearie friburghesi DOP. La *Cuchaule* deve parte della sua tipicità anche allo zafferano che conferisce profumo e colore alla sua mollica; è un elemento al contempo esotico e tradizionale della ricetta, poiché il commercio dello zafferano da parte dei mercanti friburghesi e il suo utilizzo nella cucina tradizionale sono attestati sin dal XV secolo.

9. Prova dei metodi locali, leali e costanti

Per un prodotto di panetteria, mantenere invariata una ricetta per secoli e dare continuità ai gesti artigianali essenziali per assicurare la sua qualità rappresentano quanto di meglio si possa attendere in relazione ai metodi locali, leali e costanti. In queste pratiche essenziali vanno menzionate: la realizzazione e il controllo dell'impastatura, la durata della lievitazione, la formatura, la spennellatura con l'uovo, le incisioni con il coltello e la cottura. L'elenco degli obblighi funge da garanzia contro qualsiasi deriva qualitativa stabilendo la qualità e l'origine degli ingredienti di base e vietando i coloranti e gli additivi per la panificazione.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

L'area geografica della *Cuchaule* è il Canton Friburgo. La produzione del frumento, della farina, del latte, del burro e delle uova e l'elaborazione della *Cuchaule* avvengono nell'area geografica. La molitura del frumento è consentita anche a Granges-près-Marnand, Comune di Valbroye del Canton Vaud, a condizione che il mulino garantisca la tracciabilità del frumento prodotto nel Canton Friburgo.

b) Descrizione del prodotto e principali caratteristiche

La *Cuchaule* è un pan brioche a base di farina di frumento, latte intero, burro, uova intere, zucchero, sale da cucina, lievito di birra fresco e zafferano. Ha un peso massimo di 1.1 chilogrammi e una forma rotonda, leggermente schiacciata. La forma distintiva della *Cuchaule* è semisferica, leggermente schiacciata di un colore dorato-bruno, dall'aspetto brillante, con rombi incisi sulla parte superiore. Il colore esterno è dorato-bruno, spennellato e la mollica ha un colore giallo zafferano. La struttura pre-

senta una porosità fine e regolare, morbida, umida in bocca; il sapore è caratterizzato dagli aromi della brioche al burro, dello zucchero e dello zafferano.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione del prodotto

La fabbricazione comporta le seguenti fasi: impastatura fino all'ottenimento di un composto morbido, lievitazione, formatura di pagnotte semisferiche, lievitazione finale, riposo almeno per 30 minuti dopo la formatura, spennellatura con l'uovo intero o con il tuorlo diluito, incisione dei rombi con il coltello e cottura a temperatura media lasciando lo spiraglio aperto.

d) Organismo di certificazione

ProCert; (n. SCESp 0038)

e) Etichettatura e tracciabilità

Tutte le pagnotte vendute con la designazione *Cuchaule* sono munite di una placchetta alimentare con la menzione DOP, distribuita sotto la responsabilità dell'organismo di certificazione.