

Codice A1708A

D.D. 26 luglio 2016, n. 595

D.G.R. n. 16-3169 del 18/04/2016. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche.

Visto l'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di questi prodotti anche in riferimento a eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;

visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999 n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate;

vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art. 8, comma 2 del D.lgs. n. 173/1998;

vista la D.G.R. n. 34-958 del 26.01.2015 e la D.G.R. n. 16-1538 dell'8.06.2015 con le quali è stato individuato l'elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte;

vista la determinazione dirigenziale 24 luglio 2015, n. 460 "D.G.R. n. 34-958 del 26.01.2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8.06.2015. D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 – Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche." con la quale sono state approvate le schede tecniche dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte;

vista la D.G.R. n. 16-3169 del 18.04.2016, relativa all'individuazione dell'elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte, che ha previsto l'inserimento di due nuovi prodotti, utilizzando la numerazione di cui all'allegato della D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015:

- nella categoria F, scheda numero 73bis – Pomodoro Delizia di Tortona;
- nella categoria G, scheda numero 80bis – Timballa o Timballo di pere;

nonché l'aggiornamento delle seguenti schede:

- categoria F, scheda numero 42 – Fragole di San Raffaele Cimena: integrazione;
- categoria F, scheda numero 50 – Mele Autoctone del Piemonte: inserimento della varietà Pom Matan;
- categoria G, scheda numero 2 – Agnolotti: inserimento della variante Agnolotti di Pom Matan;
- categoria G, scheda numero 18 – Canestrelli: inserimento della variante Canestrelli di Cigliano;

considerato che la stessa deliberazione incarica il Dirigente del Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8 settembre 1999 n. 350;

considerato che, al fine di aggiornare le citate schede e reperire le informazioni necessarie, ci si è avvalsi della collaborazione degli Enti e degli Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese, facendo ricorso in particolare alle professionalità reperite all'interno della Direzione

Agricoltura nonché alle informazioni assunte tramite AGRION – Fondazione per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico dell'agricoltura piemontese.

Ritenuto quindi di provvedere all'integrazione della determinazione dirigenziale 24 luglio 2015, n. 460 relativamente alle schede di cui sopra.

Tutto ciò premesso

IL DIRIGENTE

visti gli artt. 4 e 5 del D.lgs. n. 165/2001 “Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;

visti gli artt. 17 e 18 della L. R. 23 del 28.07.08 “Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale”;

In conformità agli indirizzi e ai criteri disposti nella materia del presente provvedimento dalla Giunta Regionale con provvedimento deliberativo n. 51-5680 del 16 aprile 2013;

attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

- di approvare l'inserimento delle seguenti nuove schede tecniche (allegate alla presente determinazione per farne parte integrante) contenenti le informazioni e le richieste di deroghe dei prodotti:

- categoria F, numero 73bis - Pomodoro Delizia di Tortona (allegato 1);
- categoria G, numero 80bis - Timballa o Timballo di pere (allegato 2);

- di approvare gli aggiornamenti delle seguenti schede tecniche (allegate alla presente determinazione per farne parte integrante) contenenti le informazioni e le richieste di deroghe dei prodotti:

- categoria F: integrazione della scheda numero 42 – Fragole di San Raffaele Cimena (allegato 3);
- categoria F: inserimento, nella scheda numero 50 – Mele Autoctone del Piemonte, della varietà Pom Matan (allegato 4);
- categoria G: inserimento, nella scheda numero 2 – Agnolotti, della variante Agnolotti di Pom Matan (allegato 5);
- categoria G: inserimento, nella scheda numero 18 – Canestrelli, della variante Canestrelli di Cigliano (allegato 6);

- di prendere atto che le suddette schede potranno essere oggetto di successivi aggiornamenti periodici sia per quanto riguarda le informazioni contenute nelle relative schede identificative, sia per le schede di deroga;

- di integrare la D.D. 24/07/2015 n. 460 relativamente alle schede di cui sopra.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto, e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

Il Dirigente del Settore
Paolo CUMINO

Allegato

ALLEGATO 1

Categoria F

Prodotto n. 73 bis

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO DELIZIA DI TORTONA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il *Pomodoro Delizia di Tortona* è una varietà di pomodoro da mensa vigorosa e produttiva. Le bacche hanno forma globosa allungata (obovata) e, a piena maturazione, hanno colorazione rosso arancio intenso; le dimensioni sono medio grandi (variabili mediamente tra i 135 e i 215 g) e sono caratterizzate dalla presenza di pochissimi semi inseriti in una massa di polpa densa e succosa con pericarpo molto sottile e resistente anche a maturazione completa. Si tratta di una varietà a duplice attitudine, adatta sia al consumo fresco che alla produzione di salse (per il sapore e la resa elevata). Il sapore è caratteristico e intenso, gustoso anche se consumato senza condimento.

La coltivazione avviene con l'ausilio di tutori (storicamente realizzati con la comune canna *Arundo donax*), necessari a sostenere il peso elevato raggiunto dalla pianta in piena produzione, legati a triangolo o a castelletto.

La semina avviene entro il mese di marzo (con distanze di 100 cm tra le file, 120 cm tra le bine e 30-35 cm sulla fila); nel mese di aprile viene effettuato il diradamento manuale dei frutti e l'eventuale trapianto in caso di fallanze. L'irrigazione viene effettuata per infiltrazione laterale, praticando solchi irrigui tra le file, tramite l'acqua apportata dalle rogge alimentate dall'acqua del torrente Scrivia.

La raccolta viene effettuata manualmente in modo scalare, dalla metà di luglio alla fine di settembre, quando le bacche assumono la colorazione arancione; in queste condizioni esse raggiungono il massimo sviluppo in termini di peso e consistenza esprimendo il tipico aroma e il caratteristico sapore del prodotto maturo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è quella dell'areale tortonese, comprendente il territorio del Comune di Tortona e dei Comuni limitrofi.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pomodoro Delizia di Tortona* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Pomodoro Delizia di Tortona* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Le operazioni di cernita e confezionamento vengono effettuate direttamente in azienda. Il prodotto viene posto in vendita nei giorni immediatamente successivi alla raccolta.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il *Pomodoro Delizia di Tortona* un tempo era indicato comunemente come “Prugnone tortonese” (in dialetto “Brugnöu”), per l’elevata pezzatura e la tipica forma globosa allungata. Non è nota l’epoca in cui se ne diffuse la coltivazione sul territorio, ma esistono testimonianze che consentono di collocarla almeno negli anni sessanta del secolo scorso. E’ comunque dato certo che l’areale tortonese è vocato alla coltivazione del pomodoro in quanto, secondo il Catasto Agrario del 1929 curato dall’Istituto Centrale di Statistica del Regno d’Italia, la coltura del pomodoro ricopriva una superficie pari a circa 12 ettari per una produzione globale di 3.600 quintali. Fino ai primi anni Duemila il *Pomodoro Delizia di Tortona* veniva commercializzato sul mercato di Tortona, talvolta venduto ai commercianti ortofrutticoli locali, oppure direttamente ai consumatori che lo acquistavano in campo o in azienda. Trattandosi di una varietà locale, il seme veniva autoprodotta, avendo cura di selezionare sempre le bacche più omogenee e più sane, che confermavano i caratteri tipici della varietà. La fine della produzione intensiva a scopo commerciale è stata determinata dal declino dell’antica e tradizionale orticoltura tortonese, causata da diversi fattori fra i quali, in particolare, il mancato ricambio generazionale.

Categoria G

Prodotto n. 80 bis

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: TIMBALLA O TIMBALLO DI PERE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La Timballa o Timballo di pere è una torta a base di pasta frolla con farina di mais fine (fumetto/farina di mais da pasticceria) farcita con pere non troppo mature cotte nel vino rosso, nel vino rosso e Marsala o solo con Marsala, secondo le zone e le abitudini famigliari.

A Cigliano, questo dolce viene denominato *Timballa* ed è prodotto da quasi tutte le panetterie e pasticcerie locali, oltre che nelle famiglie, per la festa patronale di San Emiliano. Alcune panetterie e pasticcerie lo producono quasi tutto l'anno e in particolare nei periodi festivi. Le pere utilizzate nel mese di settembre sono quelle appartenenti alla varietà Decana. Alcune panetterie, per produrre la *Timballa* tutto l'anno utilizzano le pere cotte nell'autunno e conservate tramite surgelazione o sterilizzazione. In altri casi vengono utilizzate altre tipologie di pere locali adatte alla cottura. A Cigliano tradizionalmente le pere vengono cotte con un poco di Marsala e scorza di limone grattugiata a cui si uniscono, verso fine cottura, amaretti pestati e polvere di cacao. Questo procedimento e dosaggio di ingredienti, che differisce parzialmente da quello monferrino, langarolo e monregalese, è dovuto al fatto che trattandosi di pere estive, più acquose di quelle invernali, occorre meno liquido per la cottura e vi è la necessità di asciugare l'acqua emessa dalle pere durante la cottura per evitare che vada a inumidire troppo la pasta frolla. In genere a cottura ultimata nella versione ciglianese le pere risultano parzialmente disfatte.

Nell'area monferrina, nel casalese, nelle Langhe e nel monregalese, le pere utilizzate tradizionalmente sono le pere Martin sec o le pere Madernassa. Entrambe vengono tagliate a spicchi piuttosto sottili e cotte in un largo tegame o in una larga padella con zucchero (preferibilmente di canna), garofano, cannella e vino rosso un poco invecchiato (Barbera, Grignolino, Ruché, Nebbiolo, Dolcetto secondo le zone) a cui, qualora il vino sia poco invecchiato o un poco acido, si può unire un bicchierino di Marsala secco per ammorbidirne il gusto. A cottura ultimata, le pere non dovranno disfarsi e il liquido dovrà essere completamente assorbito e tendere quasi a caramellare. In queste aree del Piemonte non compare l'aggiunta della polvere di cacao e, gli amaretti, in quantitativo estremamente ridotto, vengono spolverizzati solamente sulla base di frolla per permettere di assorbire il pochissimo liquido che le pere potrebbero ancora emettere durante la cottura della torta.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: l'aspetto è quello di una torta in cui la farcitura cuoce una seconda volta insieme ai

due strati di pasta frolla al mais. La superficie è tradizionalmente totalmente coperta con eventuali decorazioni realizzate con la pasta stessa; essa può apparire ondulata se vengono inseriti degli amaretti interi sulle pere cotte (versione ciglianesa). Alcune panetterie ciglianesi talvolta dispongono la pasta superficiale a strisce incrociate. La consistenza esterna è quella di una frolla croccante all'esterno con ripieno morbido. Con il passare dei giorni la croccantezza esterna della frolla si perde per effetto dell'umidità trasmessa dalle pere.

Odore: la frolla ricorda vagamente il profumo delle paste di meliga con sentori di burro mentre il ripieno è caratteristico di pere cotte con sentori di garofano e cannella nelle versioni monferrine, casalesi, langarole e monregalesi

Colore: variabile tra il beige scuro e il marroncino chiaro.

Sapore: dolce, in bocca si amalgamano il sapore della frolla al mais piacevolmente grassa con quello delle pere cotte eventualmente speziate.

Dimensioni: tradizionalmente si preparano torte di diametro variabile tra i 26 e i 30 cm, ma nelle panetterie e pasticcerie attualmente si trovano anche torte di dimensioni più piccole.

Metodiche di lavorazione:

La pasta frolla tradizionalmente viene preparata con farina di grano tenero "0" o "00" e farina di mais fine da pasticceria (fumetto) in percentuale variabile tra il 25% e il 50% sul totale della farina impiegata. Per la frolla si utilizza burro di ottima qualità. Burro e zucchero sono mediamente al 50% rispetto alla farina. Per l'impasto si impiegano tuorli e talvolta un uovo intero ogni 400-500 g di farina. La frolla, impastata con il metodo della "frolla sabbata" è aromatizzata con scorza di limone ed eventualmente con vaniglia naturale.

Il ripieno ciglianesa è costituito da pere (generalmente Decana) non troppo mature, cotte precedentemente in tegame con un poco di scorza di limone grattugiato, amaretti pestati, polvere di cacao, poco zucchero e Marsala secco. Per una torta di circa 28 cm di diametro occorrono circa 1,2 kg di pere, 250-300 g di amaretti secchi, 2-3 cucchiaini di cioccolato in polvere, 2-3 cucchiaini di zucchero e un bicchiere di Marsala. Il ripieno della versione monferrina, casalese, langarola e monregalese, invece prevede l'impiego di pere Martin sec o Madernassa, cotte precedentemente in tegame con 2-3 bicchieri di vino rosso come sopra specificato, zucchero (preferibilmente di canna), garofano e cannella. Per una torta di circa 28 cm di diametro occorrono circa 1,4 kg di pere (peso da sbucciare). Per spolverizzare la pasta su cui si stendono le pere cotte sono sufficienti circa 50 g di amaretti.

In entrambi i casi si stendono circa i tre quinti della pasta, si riveste la tortiera rialzando i bordi di almeno tre centimetri, si stendono sopra le pere cotte, quindi si copre con la restante pasta sigillando bene i bordi e aggiungendo eventuali decori di pasta con i ritagli rimasti. Si cuoce in forno a circa 180 °C per un tempo variabile tra i 40 e i 55 minuti, secondo le dimensioni e il tipo di forno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Cigliano con la denominazione di "timballa" e il Monferrato Astigiano e Alessandrino con il casalese, le Langhe e il monregalese, con la denominazione di "timballo di pere" eventualmente seguito dalla varietà di pere utilizzate.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la preparazione occorrono i classici materiali e attrezzature da cucina/pasticceria: padella o tegame basso per la cottura delle pere; planetaria con gancio o foglia per impastare eventualmente a macchina se non si impasta a mano; spianatoia per stendere la pasta, matterello, teglie, forno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Nelle panetterie, pasticcerie e nei ristoranti che la preparano i locali devono essere idonei secondo la vigente normativa sanitaria.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La *Timballa* ciglianese è il dolce tipico della festa patronale di San Emiliano, che si celebra in settembre. La torta ha preso probabilmente ispirazione dal *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* scritto da Giovanni Vialardi e pubblicato per la prima volta a Torino nel 1854. L'altro libro del Vialardi dal titolo "*Cucina Borghese*", fu ristampato per oltre cinquant'anni, per cui molte famiglie borghesi si sono ispirate alla sua cucina e pasticceria contribuendo alla diffusione di molti piatti e dolci. Sui suoi libri, appare appunto una "timballa" di pere anche se la frolla è con sola farina di grano tenero. L'uso della farina di mais potrebbe invece essere conseguenza, nelle epoche passate, della scarsa disponibilità di farina di grano tenero da parte della gente comune. Alla diffusione della torta avrebbero poi contribuito persone del luogo che, avendo lavorato nelle cucine di corte, potrebbero aver tratto ispirazione dai dolci ivi preparati per creare una torta importante per la festa patronale.

Torte che racchiudono frutta cotta nel vino fra due strati di pasta hanno comunque origini molto antiche. Si trovano "timballi" e "timballe" anche sull'"Opera" del 1570 di Bartolomeo Scappi, il cuoco di Papa Pio V che, tra l'altro, aveva origini alessandrine.

Tradizione orale.

Bibliografia:

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, tipografia Favale, Torino, 1854

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese*, Torino, 1898

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Ed. Mursia, Milano, 1974

Giovanna Ruo Berchera, *Una tavolozza di Sapori Regionali*, Ed. Nuova Tempi Stretti, Bologna, 1996

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 2006

Piemonte: il territorio, la cucina, le tradizioni. Volumi 1 e 2, Firenze, Bonechi, 2007

Categoria F

Prodotto n. 42

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Il territorio di San Raffaele Cimena è caratterizzato da terreni pianeggianti, fertili e irrigui, da sempre vocato per la fragolicoltura. In questo territorio si coltivano cultivar caratterizzate da frutti di grandi dimensioni (pezzature comprese tra 15 e 35 g/frutto), botanicamente riconducibili alla specie *Fragaria x ananassa* L. o ad altre specie del genere *Fragaria*.

Grazie alle intense escursioni termiche giornaliere, alla buona insolazione e ad una tecnica colturale razionale i frutti delle varietà coltivate presentano ottima consistenza della polpa e buona serbevolezza; queste caratteristiche consentono al prodotto locale di essere trasportato dalle aree di produzione verso i vicini mercati.

Il materiale vegetale di propagazione viene reperito, dall'inizio degli anni '70, da vivaisti specializzati che operano nel nord Italia tramite l'acquisto collettivo di tutti i produttori della zona al fine di contenere i costi.

La coltura è praticata su terreno pacciamato da film plastico nero per contenere le malerbe mentre si provvede al diserbo chimico in fase di post-trapianto ed alla ripresa vegetativa nell'interfila.

L'irrigazione avviene con l'utilizzo di una manichetta posta sotto la pacciamatura così come la somministrazione di concimi avviene per fertirrigazione.

Per anticipare i cicli di maturazione gli impianti vengono "forzati" a partire dal mese di febbraio. In questo periodo, a seconda dell'andamento climatico, si provvede alla copertura dei tunnel-serra con film plastici; gli incrementi di temperatura che si registrano all'interno dei tunnel determinano un anticipo della fase di fioritura e di raccolta.

La raccolta avviene da metà aprile per le cultivar precoci (in coltura protetta) e fino a metà giugno, per le colture tardive (non sottoposte a forzatura in tunnel).

La coltura annuale è la più diffusa; solo nei piccoli appezzamenti si pratica anche la coltura biennale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione si concentra nella pianura di San Raffaele Cimena, in provincia di Torino, nota come "La Piana" che si estende sino al comune di Verrua Savoia .

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della fragola di San Raffaele Cimena rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E

STAGIONATURA

La *fragola di San Raffaele Cimena* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il confezionamento, considerando l'elevata deperibilità dei frutti, avviene direttamente in campo al momento dello stacco; i frutti sono posizionati in cestelli di materiale plastico di dimensioni variabili a seconda delle esigenze del mercato. I cestelli sono poi posizionati all'interno di cassette di legno o cartone e immesse sul mercato.

Il prodotto può essere sottoposto, presso un centro di condizionamento, a trattamento termico per abbattere la temperatura dei frutti e consentire un maggior periodo di commercializzazione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Nella lunga storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale come testimonia la Relazione del Sicco, datata 1753 la quale dice testualmente “(...) *Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini*”.

All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità, e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e ortofrutticoli.

Va precisato che, nel medioevo, San Raffaele era terra dei Marchesi del Monferrato che avevano la loro capitale in Chivasso dove, nel 1248, esisteva un mercato di prodotti ortofrutticoli molto rinomato e che a tutt'oggi, riveste grande importanza.

Nel verbale della seduta comunale del 30 maggio 1870, nel quale si dava piena adesione alla costruzione della “ferrovia Torino-Gassino-Casale” (che tanto avrebbe contribuito all'economia agricola del paese, visto che sul cosiddetto “tram” venivano trasportate non solo le persone, ma anche le merci agricole verso il mercato di Porta Palazzo di Torino), si apprende che “annualmente vengono esportati 3.000 miriagrammi di uva e 20.000 miriagrammi di frutta”. Da questi dati si rileva che sta crescendo il peso dell'ortofrutta rispetto ai vitigni.

Nel 1953, viene istituito, nella piazzetta di San Bernardo, il “Mercato delle fragole e delle ciliegie”, ora non più esistente, dove, venivano commercializzati tutti i prodotti ortofrutticoli della zona.

Nel 1962, furono commercializzati nel mercato di San Raffaele 18.939 kg di fragole al prezzo medio di lire 300 al kg e 33.693 di ciliegie al prezzo medio di lire 130 al kg.

In quegli anni un nutrito gruppo di giovani agricoltori, particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi “Club 3 P” (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte, istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca ed instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di piante selezionate.

Di pari passo, furono introdotte la coltura pacciamata e la fertirrigazione. I giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità; le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divenissero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso.

Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

Bibliografia:

Marzano S., Marini A., *San Raffaele Cimena: Storia di un paese antico avamposto del Monferrato Sicco, Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.

AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se.

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: MELE AUTOCTONE DEL PIEMONTE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

In Piemonte sono coltivate molte varietà autoctone, Di seguito la descrizione di quelle più importanti.

Mela Buras

La Mela Buras è la varietà autoctona della Valle Maira, dove è stata reperita la pianta madre. Si tratta di una varietà “renetta-simile”. L’albero è di vigoria elevata, con habitus standard e portamento aperto. E’ una varietà produttiva, benché soggetta ad alternanza di produzione: fruttifica prevalentemente su lamburde. L’epoca di fioritura è precoce. L’epoca di maturazione si può considerare medio-precoce (si colloca mediamente intorno alla seconda decade di settembre). I frutti sono caratterizzati da medio-piccola pezzatura e forma tronco conica breve, asimmetrica. Il profilo trasversale è prevalentemente costoluto. La buccia è ruvida, con rugginosità estesa sulla quasi totalità della superficie; il colore di fondo vira dal verde al giallo tenue con l’incedere della maturazione, mentre il sovraccolore è assente. Il peduncolo è corto. È una mela molto adatta alla cottura. Ha una buona serbevolezza, anche in fruttaiolo. La polpa, di colore bianco-verde, diventa fondente dopo la fase di affinamento; la tessitura è granulosa. Il sapore è eccellente, tipicamente aromatico-acidulo. I frutti di Buras, adatti sia per il consumo fresco che per la cottura, si conservano bene in fruttaiolo sino a marzo-aprile. È una mela dai tratti facilmente riconoscibili, dall’aspetto accattivante e dal sapore inconfondibile.

Mela Carla

“Il Melo di Finale, detto ancora Melo Carlo, è una varietà indigena nel Territorio di Finale in Liguria, ove è stata ottenuta di seme”. Così scriveva Gallesio nel 1817 nel suo famoso trattato Pomona Italiana. Secondo Molon (1901) la Mela Carla è una delle mele più saporite, dal sapore che ricorda la viola e l’ananas. Indubbiamente era tra le varietà più diffuse e apprezzate nell’Italia settentrionale fino agli anni ’40-’50, quando la perdita dei mercati liguri ed esteri (in particolare russi secondo Breviglieri) ne ha determinato il declino.

L’albero presenta habitus semispur, vigoria media con portamento aperto. La Mela Carla fiorisce intorno alla seconda settimana di aprile e matura da metà settembre. I frutti hanno in genere pezzatura modesta e forma tronco-conica, perlopiù asimmetrica; nell’insieme la mela Carla ha un aspetto lucente ed elegante. La buccia è liscia, priva di rugginosità, con lenticelle piccole e areolate. Il colore di fondo sfuma tra il verde e il giallo cereo ed è talvolta velato da un leggero sovraccolore arancio. La polpa è fine e fondente al palato, dal sapore dolce e fragrante. A tal proposito Gallesio a inizio Ottocento la descriveva così: *“È sicuro che la Mela Carla è la migliore di tutte le Mele. Io non ne conosco alcuna che l’eguagli in bellezza, in delicatezza di polpa, in finezza di sapore, ed in fragranza. Essa propriamente è fatta per mangiarsi cruda, ma non lascia di essere eccellente anche cotta, e nel Genovesato se ne fa grand’uso per gli ammalati, cuocendola lentamente sulla brace”.*

La Mela Carla si raccoglie intorno a fine Settembre, e si conserva bene fino alla primavera successiva, affinandosi durante la stagione invernale. Tuttavia, precisa Gallesio, a differenza delle altre mele “vernine” ha il vantaggio *“di esser mangiabile e grata, sino dal primo momento che si raccoglie, e di sviluppare consecutivamente nei diversi gradi della sua maturità delle qualità differenti ...*

In Ottobre è di un verdastrò giallognolo, coperta da un lato di un bel rosso di rosa, a polpa croccante, piena di sugo e di un sapore forte. Essa sviluppa in Novembre una fragranza che assomiglia un poco a quella dell'Ananasso, e la sua polpa prende un sapor più gentile. In seguito il color verdastrò si volta in un bel giallo cereo, e si cuopre sovente di qualche macchia di ruggine pallida: il rosso diviene allora meno vivo, o si perde, e l'odore svanisce o resta appena sensibile: la polpa diventa morbida senza cessare di essere fina, e non perde del suo sapore che al ritorno della primavera. A quest'epoca la Mela Carla si risente del movimento della natura, e sebbene si conservi mangiabile anche sino all'autunno successivo, diviene però raggrinzita, ed insipida”.

Mela Gamba Fina Lunga

Secondo Breviglieri ebbe questa mela origine a fine '800 da una varietà in coltura nel territorio di Caraglio e si diffuse successivamente solo in Piemonte. Il nome si riferisce al peduncolo tipicamente lungo e sottile (Radicati et al., 1991). L'albero è di elevata vigoria, con portamento aperto. Fruttifica prevalentemente su lamburde. L'epoca di fioritura è medio-precoce, come anche l'epoca di maturazione, mediamente intorno alla seconda decade di settembre. Si tratta di una varietà suscettibile a butteratura amara, di elevata vigoria. I frutti presentano pezzatura medio-piccola; la forma è tendenzialmente sferoidale, con buona simmetria. Il profilo trasversale è circolare. La buccia è liscia, talvolta ricoperta di rugginosità nella cavità peduncolare, con colore di fondo giallo-verde e sovraccolore rosso intenso vinoso esteso su tre quarti dell'epicarpo. La polpa, di colore bianco, è dolce, fine e fondente. I frutti sono poco serbevoli e particolarmente adatti alla cottura.

Renetta Grigia di Torriana

La Renetta Grigia di Torriana è una varietà di melo autoctona del cuneese, originaria della borgata Torriana di Barge (CN) e diffusa nelle aree melicole del Piemonte occidentale a cavallo tra le province di Cuneo e Torino. Il frutto è di media pezzatura; la forma è tronco-conico breve (appare leggermente appiattita), simmetrica. La sezione trasversale è circolare, priva delle costolature tipiche di alcune varietà di Renetta e frequenti nelle antiche varietà. Il peduncolo è corto e tozzo. La rugginosità fine può arrivare a ricoprire anche l'intera superficie della buccia. Le lenticelle sono grandi e, ovviamente, rugginose. La polpa è soda (si raccoglie a 6 – 7 kg di penetrometro), con tessitura fondente e grossolana. La particolare struttura le conferisce tolleranza alle ammaccature ed alle manipolazioni che si verificano nel confezionamento e nei trasporti. Al taglio imbrunisce rapidamente. Presenta colore bianco-crema, ma ciò che più la caratterizza è l'equilibrio tra dolcezza e sapore acidulo. Il contenuto zuccherino è medio-elevato, intorno a 13 °Brix; l'acidità è elevata alla raccolta, ma decresce rapidamente nella fase di affinamento della maturazione dopo la raccolta. Il gusto è buono e l'aroma intenso. Si percepiscono lievi note amarognole già descritte nella documentazione storica come “caratteristico retrogusto di amaretto”. La composizione in minerali è alquanto ricca, così come confermato da uno studio della Scuola Malva Arnaldi, a maggior ragione se paragonata ad altre varietà diffuse a livello locale.

La Grigia di Torriana fa parte di un gruppo di varietà di renette definite “ruggini” o “grigie”. Si tratta di una cultivar-popolazione che presenta molti tratti in comune, a partire dalla fine rugginosità che riveste la buccia, alla forma del frutto e alle caratteristiche della polpa. In lingua piemontese sono note come Gris/Grise (grigie, per via dell'aspetto della rugginosità), quali Gris d'la composta, Gris canavoelit, Rusnent o Ruslent (rugginose). Un altro tratto comune alle mele ruggini è di essere adatte ad un metodo di conservazione oggi dimenticato: “*in composta*”. Si mettono i frutti a mollo in recipienti colmi d'acqua, dove subiscono una fermentazione e una solubilizzazione enzimatica che simula gli effetti di una cottura (“composta”). I recipienti erano i più disparati, da vasche in pietra a tinozze e barili; le mele erano tenute a bagno coprendole con un *paissas* di paglia di segale o con una *losa* di pietra di Luserna. Se durante l'inverno si formava una crosta di ghiaccio, la si rompeva per affondare la mano nell'acqua che acquisiva un colore giallo paglierino, da cui il nome diffuso nel Monregalese di “*Pum dël Pis*”. Sergio Gallo, nel suo “Antiche varietà di melo e pero nella Valle del Tesso e nella Valle inferiore di Lanzo” descrive così il tradizionale metodo di conservazione in

composta: “... i frutti migliori venivano sottoposti a un particolare metodo di conservazione per prolungare la loro disponibilità sino a maggio-giugno, e consumati durante le fienagioni per rinfrescarsi nei momenti di pausa e ristoro. Tale metodo consisteva nel mantenere i frutti completamente immersi nell’acqua (per mezzo di paglia o rami), dentro recipienti, simili a damigiane di vetro dal collo largo, posti al fresco nelle cantine, talvolta con l’aggiunta di aromatizzanti come i chiodi di garofano”.

L’albero della Grigia di Torriana è di medio vigore, presenta un portamento aperto e fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli coronati. L’epoca di fioritura è medio-precoce. La raccolta avviene nella seconda decade di ottobre. I frutti sono soggetti a cascola pre-raccolta: se se ne sviluppa più di uno sullo stesso mazzetto, il peduncolo corto fa sì che si spingano via durante l’accrescimento. E’ forse l’unica varietà del germoplasma melicolo piemontese ad essere resistente alla ticchiolatura, il patogeno più grave del melo. Tale resistenza, di cui si stanno indagando le basi genetiche, è stata dimostrata in saggi di laboratorio (oppure) in condizioni controllate. E’ inoltre tollerante all’afide lanigero e poco sensibile alla butteratura amara. Anche grazie a questi caratteri di resistenza e rusticità, è adatta alla coltivazione con il metodo biologico e si presta alle forme più avanzate di produzione integrata. Non esistono specifiche tecniche per la Grigia di Torriana; la tecnica colturale si è evoluta nel tempo, adottando gli accorgimenti e le innovazioni che la ricerca ha man mano messo a disposizione per qualità del frutto e la sostenibilità della coltura.

Per raggiungere la piena maturazione, i frutti necessitano di un periodo di finissaggio dopo la raccolta. Sono pronti al consumo a partire dal mese di novembre. La Grigia di Torriana si conserva in celle refrigerate fino alla tarda primavera. E’ eccellente la conservabilità in fruttai, dove mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche sino al mese di febbraio. Oltre che per il consumo fresco, la Grigia di Torriana è usata tradizionalmente per il confezionamento di dolci e per la cottura in forno. Oggi è utilizzata anche per la produzione di succo (di buon sapore, ma poco attraente per via del rapido imbrunimento della polpa) e sidro (dal color ambrato intenso e dal discreto grado alcolico).

Pom Matan (o Pom Mattan o Moutant)

Il *Pom matan* (“Mela matta”) è una antica cultivar di melo caratterizzata da vigoria elevata e portamento aperto e viene normalmente lasciata a crescita naturale; la produzione è soggetta ad elevata alternanza. Il colore dei frutti è giallo-verde e assume sfumature rosacee (fino al rosso slavato) quando raggiungono la piena maturazione; essi hanno pezzatura medio-grande, forma sferoidale o tronco-conica, simmetrica, peduncolo corto e buccia pruinosa con rugginosità marcata a livello della cavità peduncolare. La polpa è di colore bianco crema, ha tessitura fine ed un particolare sapore dolce-acidulo. Il basso contenuto in acqua e l’elevato contenuto in tannini li rendono particolarmente adatti alla cottura e all’utilizzo per preparazioni culinarie: caratteristico è infatti il loro impiego nella produzione del tipico ripieno di agnolotti (Agnolotti di “Pom Matan”) o anche per la preparazione della locale “Torta Nera”. Tale peculiarità li rende peraltro particolarmente idonei all’essiccazione. L’epoca di maturazione è medio-precoce; la raccolta viene effettuata mediamente nella seconda e terza decade di settembre. Se la conservazione avviene in luoghi freschi e asciutti il prodotto, caratterizzato da un basso tenore idrico, si conserva naturalmente fino al mese di febbraio.

Mele autoctone del Biellese

Le varietà tradizionali più diffuse sono:

Pum d’la biula. È una varietà diffusa nel biellese centro-occidentale. La raccolta avviene la prima decade di ottobre e si consuma da gennaio a maggio. Il frutto ha forma appiattita e profilo equatoriale circolare. La buccia è liscia e sottile, con l’incedere della maturazione può divenire untuosa. Presenta mazzature e/o striature di colore rosso vivo. Le lenticelle biancastre sono numerose e ben evidenti. La polpa è bianca con lievi sfumature verdi, succosa, soda e croccante, con sapore gradevolmente acidulo. La “Pum d’la biula” è una delle mele più caratteristiche per forma, colore e conservazione.

Dosc piät. Anche questa varietà è diffusa particolarmente nella zona occidentale del territorio biellese. Si raccoglie a fine settembre; può essere consumata subito dopo la raccolta, ma si conserva bene fino a marzo. I frutti hanno forma appiattita e profilo equatoriale circolare. Il peduncolo lungo e

sottile è l'elemento che più la caratterizza. La cavità pedunculare è profonda, lievemente rugginosa. La buccia è liscia, piuttosto coriacea con una caratteristica faccetta rossa all'insolazione. Le lenticelle sono poche, evidenti e regolari. La polpa è soda, lievemente succosa, dolce e gradevolmente profumata. E' caratterizzata da un retrogusto che ricorda il sapore delle spezie ed ha un colore bianco uniforme.

Si ritiene che la mela *Dosc piàt* si sia diffusa a partire dal Comune di Mongrando o, più in generale, dalla Valle Elvo. E' ottima sia fresca che cotta.

Piatlin. In alcune zone della Serra d'Ivrea le mele riconducibili a questa tipologia sono note come **Piatarlini**. Appena raccolta (intorno a fine settembre) è già pronta per essere consumata ma può essere conservata in cantina fino a marzo. I frutti hanno forma appiattita, con peduncolo corto. La buccia è sottile, cerosa e coperta di una rugginosità diffusa su circa un quarto della superficie – concentrata perlopiù intorno alla cavità pedunculare – che le conferisce sfumature bronzate. Le lenticelle sono piccole e numerose. La polpa, lievemente profumata, ha consistenza croccante e succosa, sapore lievemente acidulo e aromatico. Si percepisce un particolare retrogusto di nocciola e mandorla.

La "Piatlin" è una tra le più caratteristiche mele del Biellese. La forma particolare e l'aroma la rendono unica ed inconfondibile.

Rigadin Piantassùn. La raccolta avviene la I decade di settembre, può essere consumata da fine settembre e si conserva fino a gennaio-febbraio. I frutti hanno forma sferoidale appiattita e profilo equatoriale costoluto. La buccia, untuosa al tatto, ha un colore di fondo giallo intenso e un sovraccolore rosso striato con sfumature violacee (esteso sul 60-70 % della superficie). È piuttosto spessa e coriacea. Le lenticelle sono poco evidenti e regolari. La polpa, bianca e profumata, è soda e succosa e ha sapore acidulo.

Pom d'aràm. La raccolta avviene a inizio ottobre; è pronta per il consumo a partire da fine novembre e si conserva fino a gennaio. I frutti hanno forma tronco-conica oblunga ed asimmetrica; il profilo equatoriale è costoluto, il peduncolo corto. La buccia è liscia e cerosa su un lato, dalla parte dell'insolazione assume una colorazione rugginoso-ramata. Le lenticelle sono numerose, evidenti, regolari e non areolate. La polpa, gradevolmente dolce verso la buccia e piacevolmente acidula verso l'interno, ha una consistenza croccante e succosa. Con lo stesso nome, in altre zone del Piemonte come la Val d'Ossola, si identificano genericamente le mele rugginose.

Dosc dur. La raccolta avviene intorno alla III decade di settembre, è pronta al consumo da fine novembre e si conserva fino a febbraio-marzo. I frutti hanno una forma sferoidale appiattita ed irregolare; il peduncolo è corto e mediamente grosso. La buccia è liscia, cerosa, spessa ed ha un caratteristico sapore amarognolo. Le lenticelle sono evidenti, irregolari, areolate e poco numerose. La polpa ha una consistenza sodo-compatta, abbastanza asciutta ed un sapore dolce ma con poco gusto e profumo. La mela "Dosc dur" era utilizzata in cucina per la preparazione di un piatto tipico ormai quasi dimenticato: rape, salsicetta e mele.

Partùs. La raccolta avviene dopo la metà di ottobre, può essere consumata da marzo e si conserva fino a giugno. I frutti hanno una forma sferoidale lievemente asimmetrica; il peduncolo è corto. La buccia è liscia e piuttosto sottile e le lenticelle sono poco evidenti, regolari ed areolate.

La polpa ha una consistenza croccante e succosa con sapore acidulo ed ha un colore da bianco verdastro a bianco-crema. Tale varietà di mele, seppure non molto gradevole al palato, era coltivata per la sua lunga conservazione. Non è raro, infatti, trovare nei mesi di marzo-aprile mele che, cadute dall'albero e non raccolte, si trovano in perfetto grado di conservazione.

Ruzg-nént o rizgiulént. Si raccoglie nella seconda metà di settembre, può essere consumata da novembre e si conserva fino a gennaio-febbraio. I frutti hanno una forma da tronco-conica breve a sferoidale asimmetrica. La cavità pedunculare è profonda, irregolare e rugosa. La buccia è rugosa, lievemente bitorzoluta e sottile. Le lenticelle sono poco numerose, scarsamente evidenti. La polpa, di sapore gradevolmente acidulo ed aromatico, ha una consistenza croccante e succosa ed un colore bianco-crema. La mela *Ruzg-nént* o *Rizgiulént* è, tra le mele acidule, una delle migliori da forno. E' conosciuta anche come *Arzgulént*, *Ad La Pel dal Babi*, *Renette D'Ungheria* e fa parte della grande

famiglia delle ruggini.

Mele del Monferrato

Le varietà tradizionali più diffuse sono:

Canditin-a. La varietà è stata rinvenuta nel territorio di Odalengo Piccolo e nei paesi confinanti. I frutti sono grossi, di forma arrotondata, di colore rosso sfumato; la polpa bianca è leggermente asprigna e molto succosa. Nel passato, era usata molto in giugno come dissetante durante la mietitura. Si ipotizza che il nome di questa varietà sia derivato dal nome di una donna che si chiamava Candida (diminutivo dialettale affettuoso “Canditin-a”) che aveva un melo selvatico in una vigna di sua proprietà. Pur non essendo innestata, questa pianta produceva frutti grossi, abbondanti e originali. Furono subito parecchi i conoscenti che chiesero alla “Canditin-a” marze per l’innesto. È una varietà tardiva – si raccoglie non prima della terza decade di ottobre – dai frutti molto attraenti: la forma è sferoidale, il peduncolo corto e sottile. La buccia liscia e leggermente rugginosa presenta lenticelle piccole e areolate. Il colore di fondo è verde, il sovraccolore rosso intenso. La polpa ha una struttura croccante e succosa; è granulosa al palato e particolarmente aromatica.

Ciucarin-a (Ciochera rosa). Il nome deriva dalla forma del frutto, che ricorda quello di una campanella. Si tratta di una varietà diffusa in tutto il Monferrato, dalla forma ellisoidale allungata, di colore giallo sfumato rosso tenue. La buccia è liscia, priva di rugginosità; la polpa è fine, croccante e succosa, di sapore dolce. A maturazione i semi si staccano dall’alveolo: agitando il frutto si avverte un lieve tintinnio.

Pom Marcun. È una varietà tipica del basso Piemonte, diffusa in particolare nel Monferrato astigiano e casalese. La pianta presenta un habitus standard, vigoria scarsa e portamento aperto. Fiorisce a fine aprile e si raccoglie dopo la metà di settembre. La forma è arrotondata, il colore rosso verde, la polpa è croccante, dolce e aromatica. Può essere conservata fino a marzo se mantenuta in ambienti freschi. È ottima da cuocere ed era tradizionalmente impiegata per preparare dolci a base di mela.

Ruscai-o. In passato i frutti di questa cultivar venivano interrati al momento della raccolta e così conservati per essere consumati in primavera. Mela tipica di Odalengo Piccolo. Le sue caratteristiche sono la lunga conservazione naturale fino a maggio, la forma arrotondata leggermente appiattita, il colore verde giallo sfumato di rosso vinoso (che può ricoprire il 50-60 % della superficie esterna), con la polpa croccante e dal sapore equilibrato.

Valle Grana

Tra le più note e diffuse vi sono la **Buras**, la **Gamba Fina lunga (Gambafin-a)**, la **Renetta Grigia**, la **Grigia di Torriana**, la **Carla**. Inoltre vi sono:

Bella del Bosco. Si tratta probabilmente della cultivar “Bella di Boskoop”, ottenuta in Olanda a metà Ottocento. Molon (1901) cita la *Belle de Boskoop* come sinonimo della *Renetta di Montfort*. Produce frutti molto grandi e di bell’aspetto. La buccia si presenta ruvida e quasi completamente ricoperta da rugginosità. Il colore di fondo verde è ricoperto per il circa il 30% da un sovraccolore rosso aranciato. I frutti, dalla polpa dolce e succosa, vengono raccolti a partire dalla terza decade di ottobre.

Contessa. Si tratta di una mela particolarmente apprezzata per la croccantezza della polpa e la particolare serbevolezza. Fino all’inizio della seconda guerra mondiale era tra le varietà più diffuse nel Cuneese, soprattutto in Valle Maira, dove fu reperita la pianta madre. Si raccoglie a partire dalla seconda decade di settembre; i frutti si contraddistinguono per le grandi dimensioni medie, la polpa dolce e croccante; il colore di fondo della buccia è giallo-verde e si sfuma di rosso con l’incedere della maturazione. la cavità peduncolare è in genere rugginosa. È una varietà particolarmente produttiva, benché soggetta ad alternanza e a butteratura amara.

Mele della Val Sangone

La melicoltura a Giaveno è sinonimo di antiche varietà, ancora oggi presenti, coltivate secondo metodi tradizionali. Se ne riportano le più note.

Cantin. Albero di scarsa vigoria, habitus semispur e portamento aperto. Fiorisce intorno alla seconda settimana di aprile e si raccoglie nella seconda decade di settembre. I frutti sono di media pezzatura e aspetto non particolarmente attraente. Il peduncolo è spesso e lungo; la buccia liscia, rugginosa a livello della cavità peduncolare, con lenticelle grandi e areolate. Il colore di fondo verde giallo si ricopre di un rosso vinoso a maturazione (che si estende sul 40-60 % della superficie). Il sapore è marcatamente acidulo, la struttura della polpa è granulosa e croccante.

Dominici. Semenzale rinvenuto verso la fine del 1800 nel meleto del frutticoltore Dominici di Bricherasio (Torino). La cultivar è stata classificata da Tamaro (1929) nel gruppo *Caravelle* o *Battocchie*. Risulta diffusa in Provincia di Torino (nei comuni di Cavour, San Secondo, Bricherasio, San Secondo, Pinerolo, San Pietro Val Lemina). Si tratta di una cultivar poco sensibile a ticchiolatura e oidio, mediamente sensibile a butteratura amara. È piuttosto alternante e le produzioni migliori si ottengono innestando le piante su portinnesti deboli e allevandole a fusetto. I frutti serbevoli esprimono al meglio le caratteristiche organolettiche a 2-3 mesi dalla raccolta. La pianta madre è stata reperita nel Comune di Bricherasio. I frutti sono di grandi dimensioni, buccia leggermente ruvida, rugginosità a livello lenticellare e della cavità calicina; il colore di fondo è giallo verde e sovraccolore rosso sfumato, la polpa croccante, color bianco-crema e dal sapore acidulo. Si raccoglie intorno alla seconda decade di ottobre.

Magnana. Varietà coltivata in Piemonte dalla fine del 1800, deriva il nome dalla località in cui fu originariamente ritrovata. Pianta di media vigoria e portamento assurgente; suscettibile a ticchiolatura e afide lanigero; alternate. I frutti hanno pezzatura media, buccia ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare con colore di fondo verde e sovraccolore rosso o rosso vinoso, polpa fondente di colore bianco-verde e di sapore dolce-acidulo; la raccolta avviene tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre. In generale, il frutto presenta buone qualità organolettiche e serbevolezza, ma è piccolo e poco colorato (*Breviglieri*, 1950).

Ronzè. Varietà locale, originatasi da seme nella seconda metà dell'800 a Osasco e classificata da Tamaro nella famiglia delle *Renette Rosse*. Albero di elevata vigoria, habitus standard e portamento aperto. Fiorisce precocemente, nella seconda settimana di aprile e viene raccolta a inizio novembre. Risulta poco suscettibile a ticchiolatura e afide lanigero, ma sensibile a oidio, butteratura amara e alternanza. Frutti di media pezzatura, buccia liscia, senza rugginosità con colore di fondo gialloverde e sovraccolore rosso brillante o rosso vinoso, polpa succosa di colore bianco crema, sfumato di rosa e di sapore acidulo-aromatico; la raccolta avviene nella prima decade di novembre. È nota come ottima mela da tavola, resistente a manipolazioni e di lunga conservazione (*Godino*, 1940).

Prun. Fiorisce precocemente, nella prima settimana di aprile e si raccoglie intorno alla terza decade di settembre. I frutti sono piccoli e appiattiti; la buccia è liscia e rugginosa a livello della cavità peduncolare. Il colore di fondo giallo verde si sfuma di rosso brillante (che può ricoprire il 20-40 % dell'epicarpo). La polpa bianco crema è dolce e croccante, di fine tessitura.

Morella. È la varietà piemontese del gruppo Imperatore. I frutti, medio-piccoli, hanno forma sferoidale e appiattita. Il peduncolo è lungo, sottile e rugginoso. La buccia è liscia, sottile, con colore di fondo dal giallo al verdastro, quasi completamente striata di rosso. La polpa è bianca con sfumature rossastre, croccante e succosa; il sapore è discretamente dolce e poco acido. I frutti maturano a partire da dicembre e si conservano fino a giugno in fruttai.

I frutti di Magnana, Cantin, Ronzè, Domenici vengono lasciati ad ammezzire in magazzino e si conservano fino a primavera inoltrata. Quelli di Prun e Morella hanno una minore serbevolezza e vanno consumati entro l'inverno.

Mele della Valle di Susa

La Valle di Susa vanta un vasto patrimonio di antiche varietà di mele, locali o naturalizzate da tempi remoti. Ecco le più importanti.

Carpandù. Albero di elevata vigoria e portamento assurgente; la raccolta si colloca intorno alla seconda decade di settembre. I frutti hanno forma tronco conica breve, simmetrica e buona pezzatura. La buccia è liscia con rugginosità abbondante nella cavità peduncolare; il colore di fondo è giallo-

verde talvolta con un leggero sovraccolore aranciato. La polpa è di colore giallo crema, di tessitura mediamente fine, croccante e di sapore dolce-acidulo.

Dolce di Chiomonte. Albero di medio vigore e produttività. Si raccoglie nella terza decade di settembre. I frutti sono di media pezzatura, di forma tronco conica breve e simmetrica. Il colore della buccia è verde con sovraccolore rosso brillante. La polpa si presenta di tessitura fine, croccante e succosa, di colore giallo crema e sapore dolce-acidulo.

Giachetta. Pianta di vigoria scarsa e portamento assurgente. Fiorisce a inizio aprile e viene raccolta a fine settembre. La produttività è media. I frutti sono simmetrici, di forma appiattita e pezzatura piccola. Presentano colore di fondo verde, sovraccolore aranciato poco esteso e una diffusa rugginosità lenticellare. La polpa è di tessitura fine, di colore giallo crema, croccante, succosa e di sapore dolce-acidulo.

Rosso di Mafiotto. Pianta di vigoria medio-scarso, a portamento assurgente; fiorisce nella prima decade di aprile e matura nella terza decade di agosto. La produttività è piuttosto limitata. I frutti sono di pezzatura medio-piccola e forma ellissoidale. La buccia è liscia, di colore rosso brillante uniforme. La polpa è bianca, fondente e di sapore dolce.

Rusnenta Col di Mosso. Pianta di vigoria medio-elevata; fiorisce nella prima decade di aprile e si raccoglie a fine settembre. La produttività è piuttosto scarsa. I frutti sono di piccola pezzatura, appiattiti, simmetrici ed a profilo circolare; la buccia è ruvida, di colore giallo-verde e sovraccolore aranciato o rosso, con rugginosità estesa. La polpa è di colore bianco, tendente al farinoso, di tessitura fine e sapore dolce-acidulo.

Susina. Pianta di media vigoria, non molto produttiva; fiorisce precocemente (prima decade di aprile) e matura intorno alla seconda decade di settembre. I frutti sono piuttosto piccoli, di forma appiattita, simmetrici e a profilo circolare. La buccia è liscia e cerosa con colore di fondo verde e sovraccolore rosso brillante esteso per il 60-80% della superficie; la polpa è bianca e consistente, di tessitura fine e sapore dolce.

Altre mele risultano ancora coltivate tra cui: **Losa, Magnana, Rus d'I Po', Cantin, Bella di bosco** (anche nota come *Pum di Tre Culur*).

Per quanto riguarda la coltivazione, essa tradizionalmente prevede l'adozione del franco come portinnesto tradizionale che, pur ritardando la messa in produzione, conferisce maggiore rusticità e longevità alle piante e contribuisce ad esaltare le caratteristiche organolettiche.

Mele della Val Sesia

La frutticoltura valesesiana, un tempo largamente diffusa su tutto il territorio, anche con specifici mercati stagionali, ha subito, dal dopoguerra, un notevole ridimensionamento produttivo.

Non vi è stato, come in altri luoghi, l'aggiornamento varietale e, quindi, anche economico dei frutteti, con il conseguente abbandono di numerosi ettari di meleti. Ciò ha però di fatto consentito il mantenimento, sia pur in piccole quantità, di antiche varietà. Sulle numerose varietà (**Bela d'macc, Carla, Carpanù, Giuda, Gran alesander, Pum purtital, Presec, Sunaja, Vinà, Vittorio** ecc.) sono in corso studi ed approfondimenti genetici, oltre alla realizzazione di un campo collezione nel comune di Varallo

Mele della Val Sessera

Tra le numerose varietà ancora presenti nel territorio si possono ricordare:

Gran Alesander. Mela diffusissima in Valsessera apprezzata per le qualità organolettiche, per la fioritura tardiva – che la mette al sicuro dai danni delle gelate primaverili – per la vigoria dell'albero maestoso ed allargato di cui si conservano esemplari secolari. Il frutto è di bell'aspetto, grandi dimensioni e forma appiattita; la buccia ha colore di fondo giallo ricoperto da un diffuso e brillante sovraccolore rosso. La polpa è succosa e saporita. Si conserva fino a Natale. Prende il nome dallo zar russo, in quanto si ritiene sia stata importata dalla Russia nel 1800.

Presec. Piccola mela tonda, con peduncolo fine, buccia liscia color verde intenso e sfaccettata di rosa. La pasta bianca è succosa, soda e dolce. Era utilizzata dalla tradizione culinaria locale (in

particolare nella zona di Coggiola) per accompagnare piatti a base di merluzzo. Si conserva fino a marzo.

Limunin. Si tratta di una varietà particolarmente apprezzata e diffusa. Prende il nome dalla forma, simile a quella di un limone, ovvero conica allungata ed un po' asimmetrica. La buccia è completamente gialla; la polpa molto dolce e tenera. E' nota anche come **Pum Purtigal** (in Valsesia) e come **Belfiore gialla**. Si conserva fino a gennaio. Si tratta verosimilmente della Yellow Bellflower, cultivar ottenuta in USA nel 1817. La cultivar è citata già da Molon nel 1901 come sinonimo di Linnoeus Peppin, ma in letteratura si trova anche citata con altri sinonimi: Belle Fleure Jaune, Lincoln Pippin, Yellow flore (Nomblot, 1922). Nella seconda metà del 1800 fu tra quelle raccomandate dal Congresso pomologico francese, da quelli di Treviso e di Berna, dalla società pomologica tedesca e dalla società orticola di Versailles. Tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 la varietà era particolarmente diffusa nel New Jersey e i frutti erano venduti con successo sui mercati di Filadelfia.

Sunaja (Sonaja rossa). Mela autunnale dalla forma allungata inconfondibile; buccia a fondo verde striato di rosso; polpa tendente al farinoso, ma abbastanza succosa e sfumata di rosso in prossimità della buccia. Prende il nome dalla particolarità dei semi che suonano scuotendo il frutto a maturazione raggiunta. Si conserva fino a gennaio. La polpa bianco-crema è croccante e succosa, dal sapore dolce molto aromatico. Il colore di fondo è giallo-verde, il sovraccolore rosso brillante, esteso sul 70-80% della superficie. La buccia è liscia, priva di rugginosità.

Sciarle. Il frutto, di piccole dimensioni, ha forma conica. Il colore della buccia – liscia e spessa – vira dal verde brillante al giallo a piena maturazione. La polpa è soda, succosa, dolce con un gradevole retrogusto di frutta secca. Si conserva fino a marzo.

Gerb. Nome che prende in Valsessera il **Bell'd Magg**, cultivar valesesiana. Si tratta di una varietà interessante per la fioritura tardiva, da cui prende il nome. Il frutto è piuttosto grande, di forma tonda e buccia verde brillante con caratteristica rugginosità nella cavità calicina. La polpa è granulosa, simile a quella della renetta, ma meno dolce.

Cumian-a. Si tratta di una varietà molto serbevole e può essere conservata fino a primavera inoltrata. Tipica del paese di Guardabosone (BI) è però diffusa in tutta la valle. Ha forma conica allungata e buccia a fondo giallo striato di rosso scuro. La polpa è soda e croccante; necessita di un periodo di affinamento per essere consumata.

Bela Giusepina. Il frutto ha buona pezzatura e bell'aspetto. È simile ad una renetta rossa – forma tonda e appiattita, colore rosso scuro su fondo verde – anche nella polpa dolce e a grana pastosa. Si conserva fino a dicembre.

Piatlin. È la più tipica tra le ruggini locali. Deve il nome alla forma particolarmente appiattita. La buccia è totalmente ricoperta di rugginosità. La polpa è consistente, dal sapore dolce gradevolmente bilanciato da note acidule. In alcune zone della Serra d'Ivrea questa varietà è nota come *Piatarlina*.

Mutuneta. Il frutto è piccolo e la varietà deriva probabilmente da un semenzale locale, che prende le origini dal paese di Sostegno. Di forma conica ha buccia verde con sfumature rosa intenso e rugginosità nella cavità peduncolare. Dal sapore dolce equilibrato, si conserva molto a lungo.

Giarun. Frutto diffuso nella zona di Guardabosone. La pezzatura è medio piccola, la buccia a fondo verde è striata di rosso sulla maggior parte della superficie. Dolce, leggermente acidula, ha polpa bianca molto soda. Ha una buona conservabilità.

Bel d'Anmerica. Varietà diffusa sia in Valsessera che in Valsesia un tempo molto apprezzata per la serbevolezza e per il caratteristico aroma della polpa che raggiunge solo tardivamente, a gennaio. Di aspetto gradevole, a buccia quasi bianca con guancia rosa acceso; polpa soda e saporita, tonda e di pezzatura media.

Pum binel

Mele delle Valli di Lanzo

Nelle Valli di Lanzo vi è un'interessante varietà di germoplasma di melo, di seguito le più diffuse.

Bogin. E' la varietà più diffusa in tutta l'area. Di provenienza esterna, si è diffusa dopo la seconda guerra mondiale. Ad opera della famiglia Bogino di Lanzo, da cui prende il nome. È

considerata la varietà migliore dal punto di vista qualitativo, anche grazie alla particolare serbevolezza dei frutti. Le piante, molto vigorose e produttive, fioriscono tardivamente. Mostra una buona resistenza alle principali fitopatie, tanto da essere interessante per una conduzione di tipo biologico. I frutti sono di media pezzatura, hanno peduncolo sottile e legnoso. La buccia è ricoperta da una pellicola cerosa ed è piuttosto spessa, con colore di fondo verde tendente al giallastro, mazzata di rosso non uniforme. La polpa è bianca con sfumature verdi, profumata, dal sapore zuccherino e leggermente acidulo. Si mantiene tenera e succosa anche dopo conservazione. I frutti vengono raccolti il più tardivamente possibile, in genere a inizio novembre. In fruttajo raggiungono la maturazione due o tre mesi più tardi e possono conservarsi bene finanche a luglio-agosto dell'anno successivo.

Compòsta vera. Anche nota come *dla compòsta cita* (della composta piccola), è una varietà tipica delle Valli di Lanzo. Un tempo molto diffusa, fu gradualmente abbandonata a partire dagli anni '50 del secolo scorso a causa di una patologia che la colpì duramente. I frutti sono in genere piccoli, di forma talvolta sferoidale. La buccia è ruvida e sottile; il colore per lo più ruggine-rosato vira al verdastro intorno alla zona peduncolare. La polpa è poco succosa, ma particolarmente aromatica e di buon sapore. I frutti concludono la maturazione fisiologica in fruttajo tra dicembre e gennaio e si conservano fino alla fine di marzo. La tradizione locale vuole che i frutti migliori venissero conservati completamente immersi nell'acqua (con l'uso di paglia o rami), dentro a damigiane di vetro dal collo largo, osti al fresco nelle cantine, talvolta aromatizzati con chiodi di garofano. La produzione attuale è totalmente destinata all'autoconsumo.

Contessa. È tra le varietà più diffuse. I frutti sono esteticamente molto appariscenti e di grandi dimensioni e a queste loro caratteristiche sarebbe da ricondurre il significato del nome. Ne esiste un ecotipo locale, la Contessa rossa, che si distingue per il sovraccolore rosso uniforme dell'epicarpo. La buccia sottile si presenta esternamente lucida e cerosa, con colore di fondo verde-giallo macchiata di rosso all'insolazione. La polpa ha un sapore acidulo deciso, è bianca, molto croccante e succosa. I frutti tendono a cascolare in prossimità della maturazione; per questa ragione se ne anticipa in genere la raccolta a metà settembre, lasciandoli poi ammezzire per una ventina di giorni sulla paglia.

Coronei. Era già presente nelle Valli di Lanzo già a inizio '900. Il suo nome – letteralmente Colonnelli – deriva da una famiglia di Castiglione, frazione di Coassolo, proprietaria delle piante da cui si sono diffuse le piante. Una delle principali caratteristiche dei frutti è la tendenza a spaccarsi longitudinalmente in seguito a piogge durante la fase di maturazione. I frutti sono appiattiti e hanno grandi dimensioni. La buccia è ruvida, piuttosto spessa, opaca con colore di fondo giallo mazzato di rosso, per buona parte ricoperta da rugginosità. La polpa ha sapore acidulo e intenso; tessitura succosa e croccante. I frutti maturano da metà ottobre e si conservano in fruttajo fino a dicembre-gennaio.

Dla Compòsta gròssa. Appartiene al gruppo dei Pom rusnent di cui è senz'altro la varietà più diffusa in zona. Il suo punto di forza sembra essere la particolare resistenza alle malattie crittogamiche che colpiscono in particolare le mele ruggini. È una pianta molto produttiva, i cui frutti hanno buone dimensioni. La buccia è sottile ma completamente ricoperta di ruggine, con sfumature che vanno dal rosa al verde scuro. Intorno al calice presenta un caratteristico anello verde, non rugginoso. La polpa bianco-crema è croccante e piuttosto acidula. I frutti maturano tra dicembre e gennaio e si conservano bene fino a fine marzo. Il profilo organolettico non arriva ad eguagliare quello della Composta vera, ma era un tempo anch'essa conservata in acqua.

Molsin-a veja. È tra le varietà più diffuse in Valle di Lanzo. Fa parte del gruppo dei *Carpèndù* e si ritiene sia stata introdotta dalla Valle d'Aosta o dalla Francia. Il termine *molsin-a* significa tenera – ad indicare la morbidezza della polpa – mentre l'aggettivo *veja* serve a distinguerla dalla *Molsin-a verde*, varietà di introduzione più recente. I frutti sono in genere piuttosto grandi; la buccia è ruvida e spessa e il colore di fondo sfuma dal giallo al verde ed è quasi completamente nascosto da una rugginosità diffusa. La polpa è tenera e poco succosa, dal sapore equilibrato. I frutti maturano a partire da fine novembre in poi e si conservano in fruttajo sino a marzo-aprile.

Molsin-a verde. Non è certo che si tratti di una cultivar autoctona, ma sembra che le prime marze provenissero da una villa di Bogno, borgata di Coassolo. Per questo motivo la varietà è anche

chiamata *Dla Palasin-a*. La buccia del frutto è leggermente untuosa, piuttosto spessa, di colore giallo-verde sfumato di rosa sulla faccia esposta al sole. La rugginosità si manifesta in bande a partire dalla cavità peduncolare. La polpa è bianca, zuccherina e aromatica. I frutti maturano a partire da dicembre e si conservano fino a febbraio-marzo.

Pom dla lira. Varietà di origine ignota, fu probabilmente introdotta nelle Valli di Lanzo da altre vallate limitrofe dove era presente già prima della seconda guerra mondiale. Il nome deriva dal fatto che a quel tempo 10 kg di mele erano vendute al prezzo di una lira. I frutti hanno buona pezzatura, buccia spessa e cerosa, di colore verde intenso sfumata di rosa nelle porzioni esposte al sole. La polpa è bianca, attraversata da venature verdi, croccante e acidula. La raccolta ha inizio a fine settembre e la maturazione si conclude in fruttai dopo un paio di settimane. I frutti sono poco serbevoli e devono essere consumati entro un mese e mezzo. Il profilo sensoriale ricorda quello della Granny Smith.

Pom dël babi. Letteralmente mela del rospo, si presenta al momento della raccolta di colore verde intenso. La pianta è molto produttiva; i frutti sono di buona pezzatura con buccia spessa e cerosa. Il colore giallo-verde uniforme presenta spesso delle bande rugginose nella zona peduncolare. I frutti maturano da dicembre e si conservano in fruttai fino ad aprile-maggio. È una mela particolarmente adatta alla cottura.

Rigadin. Il nome deriva dalle striature rosse della buccia. Viene chiamata anche *Niclòt* e *Michlet*, che probabilmente sono i nomi di chi ha contribuito alla diffusione. È tra le varietà più diffuse nelle Valli di Lanzo. Tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso conobbe il periodo di massima espansione e i frutti erano destinati principalmente al mercato tedesco. I frutti sono di media pezzatura e hanno forma appiattita; la buccia è cerosa e sottile con colore di fondo giallo striato di rosso. La zona peduncolare mostra una rugginosità diffusa. Il sapore è spiccatamente acidulo, la polpa è succosa e tenera e tende a sfarinare in conservazione. I frutti si raccolgono intorno alla metà di ottobre, ma si conservano poco in fruttai e devono essere consumati entro dicembre.

Senatore. È tra le varietà più diffuse nelle Valli di Lanzo grazie all'aspetto attraente, il buon sapore e l'elevata produttività. È stata introdotta subito dopo la seconda guerra mondiale da un agricoltore della borgata Brich di Coassolo, che acquistò sessanta piante dai vivai Sgaravatti. Nella zona di Oviglia di Lanzo è chiamata Lontario. I frutti sono piccoli e hanno buccia cerosa, non molto spessa colorata di un rosso intenso con sfumature giallo-verdi. La zona peduncolare è in genere interessata da rugginosità. La polpa bianca presenta sfumature rosa intorno alla cavità calicina è croccante e profumata, dal sapore equilibrato. I frutti maturano in fruttai e si consumano da metà novembre fino a fine marzo.

Tra le altre individuate e descritte in *Antiche varietà di melo e pero nella Valle del Tesso e nella Valle inferiore di Lanzo*, di Sergio Gallo, Società Storica delle Valli di Lanzo, 2001: *Bella di Bosco*, *Bertoldo*, *Bianco di Bogno*, *Bruera*, *Cafasse*, *Carpèndù brusch*, *Carpèndù dël doss*, *Carpèndù delle Valli di Lanzo*, *Commercio*, *Dla Martin-a*, *Dorelli*, *Gambalunga*, *Lest*, *Lòsa*, *Magnetti Domenico*, *Matan*, *Morella*, *Pin dël Vis*, *Pom doss*, *Procaria*, *Quelli del maestro*, *Rosa d'agosto bianca*, *Rosa d'agosto rossa*, *Rusnènt doss*, *Rustuait*, *San Bastian*, *Spiritìn*, *Turinètt*, *Verdon*.

Mele di Cavour

Fra le mele autoctone della zona di Cavour e del Pinerolese coltivate si riportano le descrizioni delle antiche varietà più note e diffuse. Fra queste ci sono anche la mela Buras, Dominici, Magnana, Ronzè, Carla e la Grigia di Torriana.

Gamba Fina piatta. È una varietà poco suscettibile a ticchiolatura, ma sensibile a butteratura amara e soggetta ad alternanza. Si esprime al meglio su portinnesti di debole vigoria in aree collinari soleggiate, dove la colorazione dei frutti viene esaltata. I frutti, di buona serbevolezza, si conservano fino a 5 mesi in fruttai. La pianta madre è stata reperita in frazione Famolasco, nel Comune di Bibiana. I frutti sono di pezzatura media, con buccia liscia e rugginosa a livello della cavità peduncolare con colore di fondo giallo verde e sovraccolore rosso scuro. La polpa è fondente, di colore bianco crema e sapore dolce. L'epoca di maturazione è medio-tardiva (mediamente la raccolta avviene nella prima e seconda decade di ottobre).

Fornas. Si tratta di una cultivar poco suscettibile a ticchiolatura, ma caratterizzata da scarsa serbevolezza dei frutti. La pianta madre è stata reperita in località Tavernette, nel comune di Cumiana. Il frutto è di grossa pezzatura. La buccia è liscia, con presenza di ruggine alla cavità peduncolare. La polpa è bianca, fine e fondente, dal sapore dolce-acidulo. Il colore di fondo è giallo-verde, con sovraccolore rosso sfumato. Si raccoglie in epoca medio-precoce (in media nella seconda decade di settembre).

Calvilla (*gruppo varietale*). È considerato un gruppo varietale cui appartengono la Calvilla bianca e altre Calville (come la Calvilla rossa autunnale) di comune origine. Sembra che questa mela provenga dalla Germania dove era nota prima del 1598, e da lì sia passata in Svizzera e poi in Francia, prendendo qui il nome definitivo di Calvilla, dal nome di Calleville, località della Normandia. Venne ricordata nel giardino di Luigi XIII nel 1626. Predilige zone a clima mite in quanto è sensibile al freddo. Produce frutti di grandi dimensioni, con buccia liscia, sottile e pruinosa, in genere rugginosa a livello della cavità peduncolare. Di colore giallo-verde, presenta un sovraccolore rosso aranciato sulla zona esposta al sole che si può estendere fino al 20% della superficie. La polpa è di color bianco-crema, grossolana, inizialmente soda, ma poi tenera, con elevata succosità. Di sapore dolce, gradevolmente acidulo, con un profumo che persiste in bocca. La raccolta si colloca attorno alla terza decade di settembre o nella prima di ottobre.

Fu raccomandata dal Congresso dei pomologi tedeschi di Potsdam del 1878 tra le 10 migliori varietà. Tra le altre antiche varietà, meritano di essere citate *Ross Giambon*, *Ross Giachè* (o *Ross Borsetta* o *Ross 'd Linot*), *Soelie 'd Cumiana*, *Gris composta*, *gruppo Morella*, *Bella di Barge*, *Gamba fina lunga*, *Bianc brusc*, *Champagne*, *Sapis*, *Gian d'Andrè*, *Losa*, *Ross Tomasin*, *Ross del Turinin*, *Pom Paireul*, *Permain Dorèe*, *Savoia*, *Grenoble*, *Ciodu* e numerose altre antiche varietà ancora presenti sporadicamente, come alberi isolati, in prati ed ai bordi di appezzamenti nella fascia montana e pedemontana.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La Mela Buras è coltivata in Valle Maira .

La Mela Carla ha come zona di produzione i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure, Volpedo, Brignano frascata e Fabbrica Curone.

La Mela Gamba Fina Lunga è coltivata in Valle Grana.

La coltivazione della Mela Renetta Grigia di Torriana interessa i comuni di Barge, Bagnolo ed Envie in provincia di Cuneo e di Cavour in provincia di Torino.

Il Pom Matan viene coltivato principalmente nei Comuni di San Sebastiano da Po, Castagneto Po e Rivalba.

La produzione di mele autoctone del Biellese interessa l'intero territorio della provincia di Biella.

La zona di coltivazione delle cultivar di mele del Monferrato è a scavalco tra le province di Asti (Asti, Moncalvo, San Marzano Oliveto, San Damiano d'Asti, Refrancore, Nizza Monferrato, Cisterna d'Asti, Castelnuovo Belbo), Alessandria (Odalengo Piccolo, Vignale, Casale Monferrato) e Torino (Cavagnolo).

La zona di produzione delle Mele della Val Curone comprende i comuni di Monleale, Garbagna, Montegioco, Montemarzino, Brignano Frascata in provincia di Alessandria.

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Valle Grana con particolare concentrazione nei comuni della media e bassa Valle (Bernezzo, Caraglio, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana) e alcuni comuni delle Valli Maira e Stura.

La coltura delle Mele della Val Sangone è circoscritta al territorio del comune di Giaveno (TO).

La zona di produzione delle Mele della Val Sesia comprende tutti i comuni della Valsesia, in provincia di Vercelli, fino a 1.400 m di altitudine.

La coltivazione delle Mele della Valle di Susa è ancora diffusa nei comuni della media e bassa valle, nella fascia tra i 400 e i 900 metri di altitudine, a seconda delle peculiarità delle singole varietà

(Susina e Giachetta sono più tipiche della media valle, Carpendù, delle zone altimetriche maggiori). Alcune varietà di mele della Val Sessera, come Gran Alesander, Limunin e Gerbi sono presenti su tutto il territorio Valsesserino, mentre altre come la cultivar Mutuneta si possono ancora trovare a Sostegno (BI), Presec e Sunaja nella zona di Coggiola (BI), Cumian-a, altre come Bela Giusepina e il Giarun a Guardabosone (BI).

La coltivazione delle Mele delle Valli di Lanzo è compresa in una fascia altimetrica tra i 400 e gli 800 m s.l.m. e si concentra nei comuni di bassa e media valle.

L'area di produzione delle Mele di Cavour ha il suo epicentro nel comune di Cavour e si estende ai comuni limitrofi del Torinese e del Cuneese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le mele possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Fino alla prima metà del Novecento la melicoltura piemontese si diffonde soprattutto lungo le vallate alpine, nelle zone pedemontane e collinari. In seguito si espande anche in pianura affiancandosi alle tradizionali colture erbacee. In tale periodo e fino agli anni '40 dello scorso secolo il Piemonte ha rivestito un ruolo di tutto rilievo nel contesto della melicoltura italiana contribuendo per oltre il 20% al totale nazionale. Nei primi anni '50 del XX secolo il sistema colturale è perlopiù promiscuo e pochi sono gli impianti specializzati. Le piante sono lasciate libere di svilupparsi *a pieno vento*. Come portainnesto si utilizzava in genere il franco per far sì che la pianta visse e fruttificasse il più a lungo possibile. Le varietà a maturazione invernale erano conservate nelle cantine fresche e ventilate. Oppure le mele erano talvolta immerse in grandi recipienti di vetro colmi d'acqua aromatizzata con chiodi di garofano, dove i frutti infrollivano conservandosi fino a giugno.

Testimonianze orali attestano la coltivazione della mela Buras in Valle Maira dall'inizio del XX secolo. Uno dei suoi punti di forza è la ottima serbevolezza in fruttai, caratteristica che la rendeva preziosa nella dispensa familiare di quel tempo e garantiva al contempo la possibilità di vendere una parte della produzione (nelle annate di carica) ai vicini mercati rionali.

La Valle Grana può a ragione essere considerata una delle culle della coltivazione del melo in Piemonte. Qui da subito il melo trovò un habitat favorevole, dove il clima e le forti escursioni termiche giorno/notte garantivano alla specie l'adeguato fabbisogno in freddo esaltandone gli aspetti qualitativi. Per questo motivo in Valle Grana si sono selezionate varietà locali; altre, giunte dall'esterno, vi si sono adattate perfettamente modellandosi sul pedoclima della zona. Il patrimonio

genetico si è in parte preservato nel corso dei secoli. La rallentata erosione delle riserve di germoplasma in questa come in altre valli montane è dovuta al fatto che esse sono rimaste ai margini della specializzazione colturale.

La Mela Carla era molto diffusa in Val Borbera; ancora alla fine degli anni '60 le eccedenze venivano raccolte a terra, inviate nell'Astigiano e destinate alla "spumantizzazione".

La Mela Renetta Grigia di Torriana è una varietà autoctona, ottenuta a fine ottocento – come narra il Breviglieri nel 1950 – dal frutticoltore Francesco Trecco nella borgata Torriana di Barge (CN). Si tratta probabilmente di un semenzale ottenuto per libera impollinazione nell'ambito della popolazione delle renette grigie. Nei primi anni del secolo scorso si diffuse nei comuni di Barge, Bagnolo e Cavour. E' da sempre considerata varietà rustica e buona ma non troppo longeva. *"Nel 1910-1920 se ne raccolsero 2.000 quintali, ma nel decennio successivo la media salì ad oltre 12.000 e aumentando di anno in anno si è arrivati agli attuali 50.000 quintali (1955), costituenti il 35% della produzione totale di mele dei tre territori (Barge, Bagnolo e Cavour)"* sostiene il Carlone, il quale precisa che la diffusione della varietà fu favorita dalle buone qualità organolettiche, dalla resistenza ai trasporti, dall'elevata produttività e dalla particolare resistenza alle principali avversità crittogamiche. Grazie alla sua tolleranza alle manipolazioni ed ai trasporti, la Grigia di Torriana alimentava un consistente flusso di esportazione verso Germania e, dopo una traversata in mare, in Inghilterra e in Egitto.

Sempre secondo Carlone *"la varietà richiede terreno sciolto e profondo; non le si addicono le valli umide e fredde, ma viene bene tanto in pianura quanto in collina, purché l'esposizione al sole sia buona"*. Carlone riteneva dunque che la Grigia di Torriana meritasse un buon posto nella frutticoltura dell'epoca, ma che non convenisse tuttavia estenderne oltremodo la coltivazione poiché: *"le mele più largamente consumate non son quelle grigiastre, ma le altre, preferendo la massa più cospicua dei consumatori le mele gialle o rosse che siano, a quelle a buccia ruvida"*. Tra i documenti storici si cita la sua presenza negli elenchi delle varietà esposte all'"Ottobrata" di Barge del 1937.

Nell'immediato dopo guerra e fino agli anni '60 – '70 la Grigia di Torriana, assieme ad altre varietà autoctone, ha rappresentato il fiore all'occhiello della frutticoltura locale molto apprezzata sia sui mercati nazionali che esteri. L'interesse per la varietà ha subito un nuovo impulso nel corso dell'ultimo decennio: la richiesta del mercato è aumentata e si è assistito alla nascita di nuovi impianti. Nel settembre del 2002 è nato il Consorzio di tutela e valorizzazione della Mela Grigia di Torriana con l'intento di far conoscere e promuovere questa antica varietà di melo. Continua inoltre la tradizione dell'Ottobrata, storica sagra autunnale organizzata dal Comune di Barge e dedicata ai sapori del Monviso, tra cui la Mela Renetta Grigia di Torriana ricopre un indubbio ruolo di protagonista.

La coltivazione delle varietà di "Mele autoctone del biellese" ha origini antiche. Il consumo di mele accompagna anche momenti particolari di festa nonché piatti tradizionali. Tali varietà di mele erano utilizzate anche per la produzione del succo di mele preparato secondo una metodologia che vanta una tradizione plurisecolare durante le feste di paese, come, ad esempio avveniva a Sagliano Micca (Biella). In quelle occasioni, si portava in piazza un torchio e si effettuava la torchiatura della frutta in presenza della popolazione. Il succo, consumato immediatamente dagli astanti, accompagnava fumanti caldarroste.

Mele e pere risultano tra gli ingredienti della cucina di metà dell'Ottocento in Val di Susa; la torta di mele e le frittelle di mele ricorrono tra le ricette storiche della Valle, spesso legate a momenti particolari di festa (in occasione della festa del Santo patrono o al momento della cottura del pane). Le piante di mele – innestate su franco e perciò molto grandi e longeve, sono una caratteristica peculiare del paesaggio agricolo di molte zone della valle: esse non intralciavano il pascolamento e la conduzione dei prati, dando nel contempo una produzione a basso costo (non venivano per lo più eseguiti trattamenti), anche se spesso soggetta all'alternanza (un anno di abbondanza ed un anno di magra).

Alcune zone particolarmente vocate – quali la piana di Gravere, la zona di Mattie, il Comune di

Caprie – si specializzarono nel tempo nella coltura. Dal dopoguerra la coltivazione delle Mele della Valle Susa è in calo, tanto che alcune delle varietà rischiano ormai l'estinzione.

La Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia ha costituito nel 1994 un campo collezione di vecchie varietà valsusine (17) e collabora con frutticoltori privati appassionati di vecchie varietà, promuovendone le singole collezioni varietali. Il progetto, oltre che la conservazione delle biodiversità, prevede una rivitalizzazione della coltura attraverso la ripresa in coltivazione in aree a particolare vocazione frutticola.

La melicoltura in Valsessera ha radici lontane. Sul testo “La nuova frutticoltura del Biellese” del 1915, l'autore Don Paolo Antoniotti cita testualmente per il territorio di Sostegno: “*Il consumo e l'esportazione sono immensi e crescono ogni giorno; poiché la mela, fra tutti i frutti è quello che prestasi di più alle preparazioni alimentari ed alla produzione di sidro, alcool e aceto..... Il franco è l'albero delle piantagioni a pieno vento, ad alto fusto ... Non v'è convenienza adottare le varietà che maturano precocemente e neanche quelle che danno frutti assai grossi. Gli alberghi, i collegi ed i pubblici istituti preferiscono le mele ben colorite e di media grossezza*”.

Molti agricoltori si dedicavano alla coltivazione del melo, vendendo i frutti ad acquirenti provenienti soprattutto dalle città di pianura, nei mercati locali ed alla ristorazione. I frutti migliori venivano venduti come frutto da tavola, mentre la seconda scelta o le varietà con qualità organolettiche meno interessanti erano destinate alla trasformazione in sidro. Nei paesi un mediatore contrattava i prezzi con gli acquirenti chiamati “*Bachen*” ed il prezzo stabilito era uguale per tutta la comunità. Dalle valli scendevano i contadini coi loro carichi e dai centri del fondovalle partivano per le diverse destinazioni.

Le Valli di Lanzo, fino al secolo scorso, erano importanti economicamente soprattutto per l'attività mineraria e l'agricoltura. L'attività estrattiva è andata esaurendosi e i terreni coltivati si sono col tempo trasformati in bosco.

In “*C'era una volta a Viù. Usanze e tradizioni nel corso dell'anno e della vita*” (D. Cane, M. Brunero, E. Guglielmino, 1980) sono raccolte le ultime testimonianze sulla frutticoltura nel comune di Viù (nella Valli di Lanzo), tra i 700 e i 1100 m di altitudine. *Li pomè* una volta erano molto coltivati perché la frutticoltura a Viù è stata fiorente fin verso la seconda guerra mondiale. *Li pom* si raccoglievano da fine agosto a ottobre secondo le qualità. *Li pom ostench* si raccoglievano ad agosto, erano i primi e non si conservavano a lungo; *li pum rusnent*, piccoli con buccia color ruggine, *li pom raneti*, *li pom cavalin*, rossi, *li pom brasca*, grossi, gialli e rossi con polpa bianca, *li pom carvilla*, con polpa rossa, *li pom 'd Bòta* si raccoglievano tutti ad ottobre. *Li pum rusnent* durante la settimana di Natale, a *lunna dura* (luna calante) si mettevano in cantina in una *sòbba* (mastello) immersi nell'acqua di fonte e ricoperti da un poco di paglia, si conservavano sino all'estate seguente. *Li pom do medi*, detti anche *li pòm ed Bòta*, erano mele che il dottor Durando aveva portato dalla Val di Susa e piantate nella sua proprietà di *Bòta*, località presso il Rondò del Versino; la gente che andava a prendere gli *ento* (innesti), le chiamò così. Si conservavano fino a maggio.

Le mele si raccoglievano quando c'era la *luna tendra* (nuova); gli uomini salivano sulla pianta con *li cavagn* e *li rapolò*. Questi ultimi erano costituiti da un disco di legno dal diametro in media di 10 cm, con denti di legno infissi nel bordo e provvisto di un lungo manico. Di solito erano foderati di stoffa e se ne usavano due, uno con il manico corto per le mele più vicine e uno con il manico lungo per quelle più lontane. Infilavano *lo rapolò* sotto la mela, poi delicatamente lo muovevano in modo che la mela si staccasse dal ramo e vi rimanesse dentro, poi la trasferivano nel cesto anche questo rivestito di stoffa. Quando il cesto era pieno lo facevano scendere con una corda dalla pianta e trasferivano le mele in una gerla, cercando di evitare al massimo le *ammaccadure*.

Le mele venivano quindi portate nelle stanze che d'estate erano affittate a villeggianti e disposte sul pavimento ricoperto di paglia; quelle da vendere erano confezionate in cesti che i negozianti a novembre-dicembre venivano a ritirare con *lo carton* (il carro). Quelle non vendute si lasciavano sul pavimento e ogni tanto, a luna calante, si sceglievano quelle che sembravano voler *marsà e mufi*

(marcire e ammuffire). Tutto questo lavoro era svolto dalle donne.

Si mangiavano crude o cotte nel forno della stufa; con li pom rusnent facevano *al bignòtte* (le frittelle). Con le migliori facevano *lo vin 'd pom* (il vino di mele), con *li om macà*, mele cascatoie, facevano l'aceto; le portavano a spremere ai mulini oppure usavano un piccolo torchio che avevano in casa. Fino ai primi del Novecento era in uso inoltre la tradizione di fabbricare *collane* di mele: i frutti venivano privati del torsolo, tagliati lungo il piano equatoriale e appese a mo' di collana in solaio ad appassire. In occasione del Capodanno e del Carnevale, quando i bambini passavano di porta in porta per gli auguri, ricevevano come dono le collane di mele appassite.

A partire dal 2002 la Comunità Montana Valli di Lanzo ha condotto un progetto di recupero della melicoltura nelle Valli di Lanzo per salvaguardare il germoplasma attraverso la realizzazione di un impianto pilota di vecchie cultivar locali. Lo scopo è di preservare le vecchie varietà, non solo come memoria, ma praticamente:

fonte di approvvigionamento per le marze, atte alla moltiplicazione

campo dimostrativo dove è possibile l'osservazione del comportamento vegeto-produttivo delle vecchie varietà per eventuali ulteriori indagini agro-pomologiche.

Inoltre da circa un trentennio viene organizzata annualmente la "Sagra della mela", nella terza settimana di ottobre in frazione San Pietro.

I preziosi terreni alluvionali della zona di Cavour si sono rivelati ideali per lo sviluppo di una fiorente melicoltura, che è all'avanguardia nella regione e che trova la sua massima espressione nel famoso appuntamento nazionale della manifestazione "Tuttomele". Sin dal 1953, il Comune di Cavour ha aderito ad un centro denominato C.I.F.O.P. (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte) con lo scopo di valorizzare e sostenere lo sviluppo della frutticoltura moderna. Oggi la antiche varietà di mele piemontesi sono un presidio Slow Food. Tutte le varietà che caratterizzano le "Mele di Cavour" sono state classificate in un periodo che va dalla metà dell'800 al 1930, a testimonianza dell'antichità della melicoltura nell'areale considerato.

È stato recentemente avviato il progetto Strada delle mele pinerolese che ha consentito la realizzazione di un percorso naturalistico attraverso i territori della melicoltura pinerolese. Si tratta di un itinerario di oltre 60 km di sentieri da percorrere in bici o a cavallo tra i meleti e le aziende agricole e agrituristiche della zona, dove è possibile ammirare il paesaggio nelle diverse stagioni e assaggiare i frutti freschi o i gustosi trasformati.

Di quest'area, il comune di Cavour è stato ed è il centro gravitazionale, come testimoniato, oltreché dall'estensione delle superfici investite a meleto, dal successo della manifestazione Tuttomele. Agli atti esiste documentazione fotografica e descrittiva delle caratteristiche delle varietà locali. Si riporta la bibliografia che attesta l'antichità e la vocazionalità territoriale della Mela di Cavour.

Bibliografia:

Gallesio G., 1839. *Pomona italiana, ossia trattato degli alberi da frutto*. Pisa, 1817-1839.

Garnier-Valletti f., Quarelli G., 1858. *Società del museo pomologico di Torino*. Catalogo dei frutti. Torino, p. 12.

Leroy A., 1867. *Dictionnaire de Pomologie*, Paris. Vol. I, II, pp. 615-776.

Gabotto F., 1901. *L'agricoltura nella regione Saluzzese dal secolo XI al XV*. Tipografia Chiantore-Mascarelli. Pinerolo, pp. 154.

Mattirolo O., 1917. *La frutticoltura in Piemonte nella storia, nell'arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino*. In: Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnier Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino: 13-56.

Hausmann G., 1931. *L'ortofrutticoltura in Piemonte*. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di orino. Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24.

Breviglieri N., 1950. *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Breviglieri N., Solaroli V., 1950. *Indagine pomologica: descrizione e indagini sulle varietà di mele e di pere*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Carlone, 1955. Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.

Carlone R., 1958. Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Bounous G., 1980. Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'Arco alpino piemontese. Acc. Agr. Di Torino,: 313-318.

Bergamini A., Faedi W., 1983. *Monografia di cultivar di melo*, MAF, Roma. Voll. I-II, pp. 121 e 127.

Bellonio F., 1985. *Indagine sul germoplasma del melo nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermenagna e Pesio*. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, a.a. 1984-1985.

Latino G. 1990. *Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale*. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 214

Gallo S., *Indagini su germoplasma di melo e pero presente nelle Valli di Lanzo*, Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, 1991

Buscaroli C., Sansavini S., 1991. *Le forme spur nelle antiche varietà di melo*. Rivista di frutticoltura 53, 1: 69-74.

Radicati L., Romisondo P., Me G., Bellonio F., 1991. *Indagini sul germoplasma di melo in Piemonte*. Frutticoltura 53 (1): 57-61.

Sansavini S., Walkins R., *Conservazione ed uso del germoplasma nella coltivazione del melo*, in: Frutticoltura, n.1, Bologna 1991, pp.45-54.

AA.VV., *Miscellaneadi studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo T.se, 1996.

Bounous G., 1995. *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte: melo*. Monografia, Regione Piemonte: I parte 1995 (supplemento 6 di "Piemonte Agricoltura"; II parte, 1997 (supplemento 7 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura").

AA.VV., 1996. *Il museo della frutta*. Umberto Allemandi Edizioni, Torino, pp.126.

Comunità Montana Valli di Lanzo, Assessorato Agricoltura, *Progetto di recupero della melicoltura nelle Valli di Lanzo*, Ceres, 1997.

Bounous G., Peano C., Beccaro G.L., 2001. *Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola in Piemonte*. Annali Acc. Agricoltura Torino, vol. 143: 117-125.

Bassi G., Pellegrino S., 2001. *Cultivar di melo resistenti a ticchiolatura*. L'Informatore Agrario n. 38: 69 - 76.

Botta R., Boccacci P., Akkak A., Torello Marinoni D., Beccaro G., Bounous G., 2003. *Prospettive di certificazione genetica per una frutticoltura di qualità*. Italus Hortus, 10 (supplemento al n.3): 22-27.

Bottazzi M., Brugiafreddo M., Bunino S., 2004. *Della frutticoltura locale*, del CIFOP (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte) e dei CATA (Centri di Assistenza Tecnica Agricola). In: G. Brada (ed.), *Tuttomele 25 anni 1980-2004*. Pro loco Cavour (CN), I: 13-22.

Me G., 2005. *L'evoluzione della frutticoltura in Piemonte nel XX secolo*. In: Atti convegno di studio "Per un museo dell'agricoltura in Piemonte: VII – Il Novecento del cambiamento. Tecnologia ed evoluzione del mondo contadino in Piemonte: 75-91.

Bounous G., Beccaro G., Mellano M.G., 2006. Antiche cultivar di melo in Piemonte. Ed. Regione Piemonte, pp. 167. In *Agricoltura & Ricerca - Regione Piemonte*.

Bounous G., 2006. *La frutticoltura di monte e i valori delle specie da frutto nell'ambito delle risorse naturali, dell'economia e del turismo*. In: "Le nuove frontiere dell'agricoltura".

Bounous G., Beccaro G.L., Mellano M.G., Torello Marinoni D., Cavanna M., Botta R., 2006. *Antico germoplasma piemontese di melo: caratterizzazione genetica e proprietà antiossidanti dei frutti*. Italus Hortus, 13 (2): 101-104.

Armando M. et al., 2008. Settore Agricoltura della Provincia di Cuneo. *A tutto campo*: pp. 23.

Categoria G

Prodotto n. 02

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: AGNOLOTTI

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Gli *agnolotti* classici sono costituiti da due fogli di pasta all'uovo, di forma quadrata o vagamente rettangolare, con all'interno un ripieno a base di carne.

Sono tuttora un primo piatto caratteristico della cucina piemontese, tradizionalmente consumato in occasione di ricorrenze.

Secondo le più recenti considerazioni, anche se non del tutto condivise a livello popolare, gli *agnolotti* si distinguono dai ravioli per il tipo di ripieno. Gli *agnolotti* prevedono sempre la presenza di carne, mentre i ravioli sono preparati senza carne. A supporto di ciò si può constatare come già nel 700 il Vocabolario degli Accademici della Crusca distingua il raviolo dall'*agnolotto*, definendo: *ricco d'erba e cacio il primo, più ricco di carne e uovo il secondo*.

In alcuni posti, nel sud del Piemonte, sono chiamati "gobbi", per via della forma caratteristica che assumono durante la cottura.

La preparazione avviene in diverse fasi: la preparazione della pasta fresca, quella della carne arrosto, la distribuzione del ripieno sulla pasta e poi la formazione del prodotto finito.

In seguito il prodotto si cuoce, lessandolo, come una normale pasta ripiena e si serve condito in un sugo a piacere. Nel saluzzese e nelle Langhe si ha l'abitudine di servirli non conditi su di un tovagliolo, rito che simula l'assaggio del prodotto per vedere il punto di cottura.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: pasta omogenea e ripieno disomogeneo, in bocca la pasta deve opporre una leggera resistenza alla masticazione, il ripieno deve essere molto morbido, in genere più della pasta.

Rapporto pasta ripieno: 1 a 1.

Colore: esternamente giallo chiaro, a seconda del contenuto di uova della pasta. L'interno deve essere coerente con il tipo di carne usata e il colore delle verdure non deve essere prevalente.

Sapore: caratteristico per ogni varietà.

Nel descrivere una ricetta tipo è necessario ricordare le molte varianti, soprattutto per la preparazione del ripieno, che deve avere come caratteristica principale la presenza di carne arrostita, ma che alcuni producono con sola carne bovina, mentre altri vi aggiungono anche maiale (capocollo o lonza ed eventualmente un poco di salsiccia o salame cotto), pollo o coniglio. I criteri per valutare la ricchezza del prodotto finito saranno principalmente il contenuto di uova nella pasta e il rapporto ripieno /pasta, che dovrà essere il più alto possibile. Inoltre alle carni sono aggiunte uova, verdure e formaggio grattugiato. In Canavese è abitudine diffusa unire al ripieno una piccola percentuale di riso bollito che viene passato al tritacarne insieme alle carni.

La ricetta tipo (di minima) per la pasta è la seguente:

350/400 g di farina, 4 uova, sale, un cucchiaio di olio; impastare e lasciare riposare.

Per il ripieno:

400 g di carne di manzo (o mista) arrostita in burro e/o olio dopo forte rosolatura, 200 g di verdura (di norma verza, spinaci o erbe) lessata in acqua salata, il tutto unito, tritato e speziato a piacere, preferibilmente con aggiunta di formaggio grattugiato e un uovo o il solo tuorlo.

Per la preparazione:

disporre dei mucchietti di ripieno su un sottile foglio di pasta a distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro.

Coprire con un altro foglio di pasta, premere attorno ai mucchietti di ripieno per fare uscire l'aria, tagliare con la rotella apposita gli *agnolotti* di forma quadrata.

Il metodo di preparazione sopraindicato è il più diffuso in Piemonte e l'agnolotto rimane tagliato su quattro lati. Questa è anche la forma tipica dell'agnolotto torinese. In alcune aree del Piemonte, e in particolare nel Monferrato e nell'alessandrino, è invece più diffusa la forma rettangolare tagliata su tre lati. Detta forma deriva dal fatto che i mucchietti di ripieno vengono disposti sul foglio di pasta a una distanza di circa due dita dal bordo, quindi, la pasta viene ripiegata sulla fila di mucchietti di ripieno e sigillata. Si taglia quindi la pasta in eccesso lungo la fila di ripieno e si separano gli *agnolotti* tagliando la pasta con la rotella tra un mucchietto di ripieno e l'altro.

Gli *agnolotti* si cuociono poi in acqua salata e si condiscono a piacere (ragù di carne, sugo di arrosto, burro e salvia, ecc...). si possono anche consumare in brodo o, come antica usanza, in un bicchiere di vino rosso.

Gli *agnolotti* di "Pom Matan", tipici di San Sebastiano Po, sono simili agli *agnolotti* di carne per quanto riguarda pasta e lavorazione, ma la particolarità sta nel ripieno che è a base di mele "Pom Matan" (un'antica varietà di mela locale) cotte al burro con salsiccia fresca di suino a cui vengono aggiunti formaggio Grana Padano, pane pesto, uova, noce moscata. Si condiscono poi con poco sugo di pomodoro in modo da renderli appena rosa.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Gli *agnolotti classici* sono preparati, secondo varianti multiple e non classificabili univocamente, su tutto il territorio della regione.

Gli *agnolotti* di "Pom Matan" sono prodotti a San Sebastiano Po, Cavagnolo e Chivasso in particolare nel periodo della Sagra che si tiene in settembre e durante tutto il periodo autunnale e delle feste di fine anno. Alcune gastronomie li preparano anche in altri periodi dell'anno.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le attrezzature per la produzione sono le normali attrezzature da cucina, da rilevare l'uso di una apposita rondella dentata per la formazione dei singoli pezzi e la loro separazione. In alcuni casi la formatura avviene in appositi stampi, che conferiscono al prodotto finito una regolarità maggiore nella forma, che non necessariamente risulta un pregio.

Per evitare che gli *agnolotti* si attacchino tra loro è necessario spolverizzarli abbondantemente con farina (un tempo di mais, oggi di riso o di semola di grano duro rimacinata).

Il prodotto, quando non sia casalingo, è da considerarsi un "prodotto da vendersi sfuso", per il quale è necessario esporre il cartello degli ingredienti.

Sia il prodotto per la vendita che quello casalingo si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.

Negli opifici artigianali la conservazione deve essere fatta in frigorifero.

Si usano come contenitori del prodotto sfuso dei cartoni o vassoi di cartone alimentare, oppure vaschette di materiale plastico per alimenti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Gli *agnolotti* sono preparati normalmente nelle gastronomie o negozi specializzati di "pasta fresca", nonché nelle cucine dei ristoranti. Tali locali devono essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie

vigenti.

Maggiori sono le condizioni igieniche, maggiore sarà la conservabilità del prodotto, anche se questa non potrà mai protrarsi per più di 3-4giorni .

Ferma restando l'assoluta necessità di conservazione a temperatura non superiore a 4 °C, è possibile aumentarne la durata (10-15 giorni) con un processo di pastorizzazione, che prevede l'uso di attrezzature apposite di cui sono dotati i pastifici più grandi. Tale processo infatti equivale ad una "semicottura", che ha maggiore effetto soprattutto sulla superficie, dove il trattamento distrugge temporaneamente i batteri, (questa operazione modifica sostanzialmente le caratteristiche organolettiche del prodotto, e il prodotto così ottenuto non si può quindi assimilare del tutto ai prodotti "tradizionali" o casalinghi).

Un altro metodo per allungare la vita del prodotto senza ricorrere a conservanti o a espedienti che ne alterino la "tradizionalità" consiste nel confezionamento degli agnolotti in vaschette termosaldate in atmosfera modificata. In questo caso è necessario indicare, tra le diciture di legge dell'etichetta, che il prodotto è in atmosfera modificata. Questo processo, quando usato, non inficia sostanzialmente le caratteristiche del prodotto, che si può continuare a considerare come tradizionale.

Il prodotto si presta inoltre ad essere congelato e conservato così per tempi molto lunghi, anche alcuni mesi, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche. Tuttavia occorre lessare il prodotto ancora congelato, perché lo scongelamento ante cottura lo danneggerebbe irrimediabilmente.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il nome ha origine incerta, e le ipotesi vanno dall'uso della carne di agnello per il ripieno (del cui uso però non si hanno né testimonianze orali, né documenti scritti) e il conseguente uso del diminutivo a definire il prodotto; a un'ipotesi che vede il nome come una deformazione del nome da "anello" e poi "agnolotto", per via dell'originaria forma rotonda dovuta al taglio con uno stampo ad anello come attestano alcuni ricettari di inizio Settecento nonché alcune ricette di Giovanni Vialardi, vice-capocuoco di Vittorio Emanuele II; fino a considerare il termine come derivato dal "anolino", un prodotto simile della tradizione parmense.

Non mancano le leggende, tra cui una che fa derivare il nome da un certo "Angelotto", cuoco del Marchese di Monferrato, che preparò un piatto con gli avanzi rimasti dopo l'assedio del Principe d'Acaja. Secondo le più recenti considerazioni, anche se non del tutto condivise a livello popolare, gli "agnolotti" si distinguono dai ravioli per il tipo di ripieno.

Gli agnolotti infatti prevedono sempre la presenza di carne, mentre i ravioli sono preparati con formaggio e verdure. A supporto di ciò si può constatare come già nel 700 il *Vocabolario degli Accademici della Crusca* distingue il raviolo dall'agnolotto, definendo: "*ricco d'erba e cacio il primo, più ricco di carne e uovo il secondo*".

L'inizio della separazione concettuale tra ravioli ed agnolotti si può datare al 1570, quando Bartolomeo Scappi, nell'*Opera*, descrive un tipo di pasta ripiena ma con la definizione di "*anolini*". La diffusione ne ha probabilmente alterato il nome, ma la presenza di carne nel ripieno marca da allora la diversità tra le due paste ripiene

Gli *agnolotti* vantano sicuramente origini antiche:

Il *Gran Dizionario Piemontese-Italiano* di Vittorio di S. Albino (1859) alla voce agnolòt dice: "*Agnello: mangiare fatto di pasta ripiena di carne trita, che si cuoce in brodo e per far minestra*".

Il Vialardi, nel suo *Trattato di Cucina* del 1854, ne descrive per la prima volta ufficialmente la forma quadrata.

Per quanto riguarda gli "agnolotti di Pom Matan" esistono testimonianze orali delle persone anziane locali e documentazione scritta, almeno a partire dal 1989, anno in cui la Pro Loco di San Sebastiano Po ha istituito la Sagra omonima che viene celebrata la seconda domenica di Settembre.

Bibliografia (oltre a quella sopracitata):

Anonimo, *La Cuciniera Piemontese (che insegna con facil metodo)*, stampato a spese di Beltramo Antonio Re, Vercelli, 1771

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Carlo Giuseppe Ricca, Torino, 1766

Anonimo, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia*, Stamperia Bonfà e Ceresola, Anno IX (1801)

Carlo Nasi, *Enchiridio del Buongustaio in Piemonte*, Torino, 1965

AA.VV., *La via delle colline tortonesi*, CCIAA di Alessandria, Asperia, 2000

Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975

Daniele, Gho, Ruffa, *Tutte Le Forme Dell'agnolotto*, Gribaudo, Milano, 2011

Categoria G

Prodotto n. 18

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CANESTRELLI

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

I *canestrelli* sono dolci molto semplici, per la cottura dei quali non si usa un forno, bensì una piastra metallica, da arroventare direttamente sul fuoco.

Questa tecnica, antichissima, si è affinata fino alla costruzione di piastre incernierate e dal lungo manico, in modo da poterle manipolare agilmente sul fuoco vivo.

Se la tecnica di cottura è semplice, questo non deve ingannare sulla composizione dei *canestrelli*, che si presentano come cialde rotonde, fragili e sottili, prodotti con varie ricette a seconda della zona del Piemonte in cui sono realizzati; ricordiamo inoltre che solo una persona esperta è in grado di valutare la giusta temperatura e il tempo necessario per ottenere una cialda gustosa e croccante.

Le cialde, croccanti e molto gustose, sono quasi sempre al gusto di limone o di vaniglia, ma le più ricche sono al cacao. In questo caso, invece di un bel colore giallo dorato saranno color cioccolato.

Sono biscotti leggeri, dolci e ricchi di profumo e gusto.

In Val Chisone e in Val Susa le cialde, invece di essere del tutto piatte, hanno una forma più simile a una spessa cialda somigliante a una "gaufre".

Si mangiano come merenda, con il latte o a fine pasto. Sono molto nutrienti e ricchi poiché sono formati da farina, zucchero, burro e, in genere, cacao. Sono presenti a volte uova, aggiunte di liquore, vino, noce moscata o altre spezie.

I canestrelli di Cigliano sono realizzati con un ferro dal reticolato a nido d'ape simile a quello utilizzato in Val Chisone e in Val Susa, che rende i canestrelli molto più spessi rispetto a quelli canavesani.

I *canestrelli* sono confezionati e venduti in sacchetti di carta o cellophane.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza: dischi più o meno sottili secondo le tradizioni locali. Friabili, croccanti, decorati in superficie dalla piastra di cottura.

Odore: odore intenso di cacao, limone, vaniglia o altre aromatizzazioni presenti. Sempre presente l'odore di burro più o meno intenso.

Colore esterno: marrone scuro per i prodotti al cacao, altrimenti dorato.

Sapore: dolce, grasso di burro. Aromi di cacao o di limone. Notevole la croccantezza.

Dimensioni: irregolari, diametro da 5 a 12 cm, spessore un paio di millimetri, più spessi quelli della Val Susa e quelli di Cigliano

Metodiche di lavorazione

Mediamente la composizione dei *canestrelli* è la seguente:

1 kg di farina, 0,5 kg di zucchero e di burro, un paio di uova, cacao a piacere, o la scorza grattugiata di due limoni. Si possono aggiungere vino o liquore, vaniglia e sale.

Le ricette dei **canestrelli di Cigliano** differiscono da un artigiano all'altro, ma hanno tutte una base comune. Una ricetta indicativa può essere la seguente: 1 kg di farina 0 o 00, 400-500 g di zucchero, 500 g tra burro e strutto in proporzioni variabili (talvolta sostituiti parzialmente da olio di oliva), 250-300 g di

cacao (misto dolce e amaro), 4 tuorli o 2 uova (talvolta addirittura assenti), 1-2 cucchiari di caffè macinato in polvere, la scorza grattugiata di un limone, 1 bicchiere di Barbera o di Marsala o anche misti, 1 bicchierino di rhum (talvolta assente), una punta di vaniglia naturale o di vanillina, 10 g di sale,

La produzione del *canestrello* è estremamente semplice. L'impasto derivante dall'amalgamazione degli ingredienti riportati viene infatti lasciato riposare per alcune ore, quindi suddiviso in palline delle dimensioni di una biglia. Dette palline vengono sistemate su di una piastra elettrica o su di un ferro a pinza posto sul fuoco, schiacciate e fatte cuocere. La cottura avviene da entrambi i lati per un tempo totale di 15-90 secondi, a seconda dello spessore del *canestrello*.

Dalla pressatura deriva in superficie un'incisione costituita da disegni o da grigliature diverse, presenti sulle piastre e che rendono il prodotto caratteristico.

I *canestrelli* possono essere consumati subito dopo raffreddamento, ma si conservano anche alcuni mesi

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *canestrelli* sono un prodotto tipico di Crevacuore (BI), di Borgofranco d'Ivrea e di Ivrea (TO), di Mazzé (TO), di Montanaro. Si producono poi in tutti i comuni canavesani, a Vaie e negli altri comuni della Valle di Susa (TO).

Sono tuttora diffusi ad Arquata Scrivia (AL), Altessano (TO) e a Vercelli.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

L'unica attrezzatura veramente necessaria per la produzione dei *canestrelli* è la piastra di cottura, che attualmente può essere elettrica, ma tradizionalmente era costituita da una doppia piastra in ghisa incernierata tra le cui parti è racchiuso e pressato il pezzetto di impasto che deve essere cotto sul fuoco vivo.

Per preparare la pasta si può usare una comune planetaria. In generale sono necessarie le normali dotazioni da pasticceria.

Il confezionamento si fa in scatole rettangolari di acetato, ma sono anche confezionati in sacchetti o scatole regalo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato.

Nel canavesano, a Cigliano e a Crevacuore è ancora molto presente la preparazione casalinga.

Il limite di consumo può arrivare fino a 6 mesi, in condizioni ottimali di conservazione. Un consumo del prodotto fresco però è consigliato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Le origini del *canestrello* sono testimoniate nei bilanci del "Capitolo Eporediese", a partire dal 1401: i *canestrelli* erano chiamati "nebuli". Erano cialde a base di farina e burro, preparate per pagare le rappresentazioni di attori-chierici, insieme a vino e zucchero. In seguito furono prodotti come tipico dolce riservato alle feste e come dono in occasione dei matrimoni in sostituzione dei confetti

Un ferro da *canestrelli* fu disegnato sull'Opera di Bartolomeo Scappi (cuoco di Papa Pio V) del 1570. Cuoco che, tra l'altro, era di origini alessandrine.

Il nome *canestrello* deriva, con tutta probabilità, dai recipienti di vimini, i "canestri", appunto, nei quali si usava deporre le cialde dopo la cottura e il distacco dai "ferri", ma l'origine più accreditata è quella di

Luciano Gibelli, storico delle tradizioni piemontesi, autore dell'opera "*dnans ch'a fàssa neuit*" (prima che scenda il buio ... per non dimenticare) il quale scrive: "Perché Canestrello? Dal verbo di lingua piemontese Canestrelé, ossia ingraticolare con canne, come fanno i giardinieri piantando nel terreno, torno torno alle aiuole, due corsi di canne trasversalmente opposte, a modo di griglia. Da qui il sostantivo piemontese Canestrelà = graticolato, ingraticolato, graticciato, per il più appropriato retato, cioè chiuso con qualsiasi materiale a modo di rete o graticola; come ricorda appunto il disegno a rigature incrociate inciso sulle facce interne delle piastre dello schiaccine, motivo che rimane impresso sui due lati a caratterizzare il canestrello, opera d'arte del Pastelliere"

Dei canestrelli al cioccolato, poi, parla il Vialardi, nel famoso trattato del 1854, ma è certo che i ferri da canestrelli sono presenti in Piemonte almeno dal 1750, data la presenza di un ferro (piastra) con incisa proprio questa data e di proprietà di una discendente di un'antica famiglia che ha vissuto tra Masserano e Crevacuore.

Esiste la documentazione di alcune ricette di famiglie crevacuoresi, tutte risalenti alla fine dell'Ottocento o all'inizio del Novecento in quanto, per molti decenni, la ricetta è stata tramandata di madre in figlia come una preziosa dote.

Da allora non si contano le testimonianze della presenza di questi dolci in Piemonte.

Bibliografia:

Anonimo, *Il confetturiere piemontese*, Beltramo Antonio Re, Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

Felice Consolo, *La cucina in Piemonte*, Novedit, Milano, 1964

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano 1971

Luciano Gibelli, *Dnans ch'a fàssa neuit, prima che scenda il buio*, **Priuli & Verlucca Editori, 1980 (Ristampa 2000)**

Angela Valle, *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca editori, Ivrea 1996

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, Grafica Santhiense Editrice, Santhià, 1997

E. Cigliuti, L. Brunasso, *Le Dolci delizie tra la serra e le Alpi*, Itinerari in Piemonte, feb- marzo 1999

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004