

GRUPPO PRODOTTI TIPICI

Brucato Cristina, Doria Matilde, Marucci Alessia e Sibilia Federico



I TRE PRODOTTI TIPICI DI BALDISSERO TORINESE



UVA CARI



PESCA DI COLLINA



***FRAGOLINA DI
RIVODORA***

L'UVA CARI

Quali sono le sue origini?

Questa varietà di uva viene ricondotta al nostro paese sebbene l'areale del vitigno sia esteso a più comuni limitrofi nel Saluzzese e nel Chierese, impiantato nel 1600 da alcuni monaci di San Colombano.

Come si presenta?

La prima caratteristica risulta essere il diametro del ceppo che è abbastanza largo, gli acini sono di colore ambrato e grossi. Dalla lavorazione di questi acini si ottiene molto succo. Il vitigno è coltivato a contropalliera (per sostenere le piante allevate secondo determinate forme si ricorre talvolta a muri sui quali si stendono in numero vario dei fili di ferro).

IL VINO CARI

VINO: Cari Collina Torinese D.O.C.

VITIGNO: Cari

ZONA DI PRODUZIONE: Comuni collinari del Chierese

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: intenso, fragrante, fruttato con sensazione di ciliegia

SAPORE: vivace, dolce

PERLAGE: fine e persistente

ABBINAMENTI: dolci e paste secche, fuori dai pasti

TEMPERATURA PER IL SERVIZIO: tra i 6 e gli 8°C

GRADAZIONE: 5,5° ca.



LA SAGRA DELL'UVA



Nel nostro comune ogni anno durante la prima domenica di ottobre si svolge questa festa che ha come scopo quello di valorizzare l'uva e il vino Cari. Nel corso della sagra si susseguono spettacoli, momenti enogastronomici e l'investitura della "Regina del Cari" e del "Garson".

*Purtroppo negli ultimi anni questa festività si è tenuta con poca o addirittura nulla quantità del prodotto; i motivi sono da ricercarsi soprattutto nella **diminuzione della sua produzione.***

AZIENDA AGRICOLA CASIMIRO RONCO

*In data 27 giugno abbiamo effettuato un sopralluogo in quella che risulta essere una delle poche aziende che ancora possiedono alcuni ceppi dell'uva Cari. Al giorno d'oggi il produttore **Casimiro Ronco** conferisce le uve Cari per la vinificazione alla cantina sociale di Castelnuovo Don Bosco, in passato lo imbottigliava direttamente. I motivi per cui ha smesso di farlo sono diversi:*

*L'eccessivo
costo dei
trattamenti*

*Il basso
guadagno
ricavato
dalla
vendita*

I cinghiali

*Il gelo
eccessivo
che brucia
le talee*

AZIENDA AGRICOLA CASIMIRO RONCO

Questi sono i dati raccolti nel sopralluogo:

ACCESSIONI VALUTATE	NUMERO PIANTE	ANNO D'IMPIANTO	PRODUZIONE PER PIANTA (kg)	PRODUZIONE TOTALE (Q.li)	ESTENSIONE AREA COLTIVATA
<i>Azienda Agricola Ronco Casimiro</i>	<i>500</i>	<i>1950 ca.</i>	<i>2/2,5 kg</i>	<i>1100 ca.</i>	<i>1300 m²</i>
	<i>270</i>	<i>1990 ca.</i>	<i>2/2,5 kg</i>	<i>600 ca.</i>	<i>700 m²</i>



PESCA DI COLLINA

Cosa s'intende per Pesca di Collina?

Con il nome di pesche di Collina si tutelano due differenti gruppi di pesche ottenute da selezioni locali entrambe classificate PAT. Il primo è costituito dalla nota pesca da vigna, il secondo dalla pesca innestata.

Quali sono le sue origini?

La coltura del pesco a Baldissero Torinese è sempre stata legata alla coltura della vite e all'inizio del '900 con il problema della Fillossera che ha sconvolto la nostra viticoltura, si è stati costretti a spiantare le viti e con esse anche le piante di pesco per ricorrere a portainnesti di vite americana resistente al patogeno. I vigneti furono reimpiantati a differenza di altri aerali come Pecetto dove la vite fu sostituita dal ciliegio, ma il pesco no! Ed è quindi questo motivo per il quale il pesco oggi è una rarità nelle nostre campagne.

PESCA DA VIGNA

La pesca da vigna, è un'antica varietà da frutto che fin dall'antichità è stata sempre coltivata in consociazione assieme ai filari delle viti (come dice il nome). La pianta si adatta bene ai terreni calcarei propri della coltura della vite ed a differenza delle altre piante di pesco non soffre di clorosi ferrica. Esistono poi diverse varietà tra cui:



Pesca da vino: presenta una buccia rossa come la polpa, con striature gialle e dimensioni medie. Matura al tempo della vendemmia durante i primi giorni di agosto. Quando viene tagliata viene immersa in un bicchiere di vino rosso alla fine del pasto.



Limunin: la sua pasta è di colore giallo ed il frutto allungato ricorda la forma di un limone. Il colore della buccia è giallo tendente al rosso mentre il sapore è dolce. Si moltiplica anche per innesto, giunge a maturazione verso la metà di agosto.



Piccola pesca o "Persi limunin servai": il frutto è più piccolo, a maturazione il colore della buccia è giallo come la pasta. Si moltiplica per semi ed è poco dolce ma molto profumata.



Pesca selvatica: è un insieme di varietà locali non meglio definite con buccia chiara e striature tendenti al rosso, caratterizzata da pasta bianca

PESCA INNESTATA

Queste pesche sono coltivate in filari e derivano da innesti effettuati negli anni precedenti alla 2° guerra mondiale fatti proprio dagli agricoltori del nostro paese. Le varietà sono molteplici:



Fior di maggio: il frutto è medio/grande, possiede una maturazione precoce tra il 10 e il 15 di giugno. Il suo sapore è delicato e dolce



San Giovanni: matura nella seconda decade di giugno, la polpa è gialla



Golden: presenta un frutto allungato e matura ad agosto



Vitu: a pasta bianca e buccia rossa, matura ad agosto

Inoltre sono ancora presenti l'Elberta, la Morettini 1 e l'Hale di provenienza americana.

AZIENDA AGRICOLA CASIMIRO RONCO

Oltre all'uva Cari nel sopralluogo fatto il 27 giugno, Ronco ci ha mostrato quattro "nuove" varietà di pesca che hanno preso il posto di quelle di collina.



*Maria
Cristina*



Maria Rosa



*Maria
Grazia*



*Maria
Bianca*

AZIENDA AGRICOLA BRAGARDO

MARCO & MAURIZIO

Questa azienda risulta essere l'unica produttrice di pesche da vigna . Infatti sono presenti alcuni alberi di pesche selvatiche e delle talee di pesca da vino. Grazie all'importante testimonianza di Maurizio, abbiamo conosciuto meglio questo prodotto e capito i motivi della sua scomparsa:

DISPERSIONE DELLA PIANTA

- *Essendo specie selvatiche, tendono a disperdersi all'interno dell'ambiente circostante e i semi a perdersi.*

MATURAZIONE TARDIVA

- *Maturando ad agosto, la clientela è scarsa e di conseguenza non se ne trae guadagno dalla vendita.*

ASPETTO DEL FRUTTO

- *Il mercato odierno preferisce frutti grossi e colorati, piacevoli alla vista. Le vecchie varietà hanno un frutto piccolo e una forma irregolare.*

FRAGOLINA DI RIVODORA

Cos'è la fragolina di Rivodora?

È la tipica fragolina di bosco, piccola e profumata che predilige ambienti freschi e piuttosto ombrosi.

Ne esistono due varietà: quella rossa e quella nera. La fragolina rossa ha una forma allungata e un profumo meno intenso rispetto alla nera, che è più rara per via della grandezza inferiore. Anche la coltura è diversa in quanto la nera è più facile da raccogliere e per quanto riguarda la pianta le foglie non sono uguali.

Quali sono le sue origini?

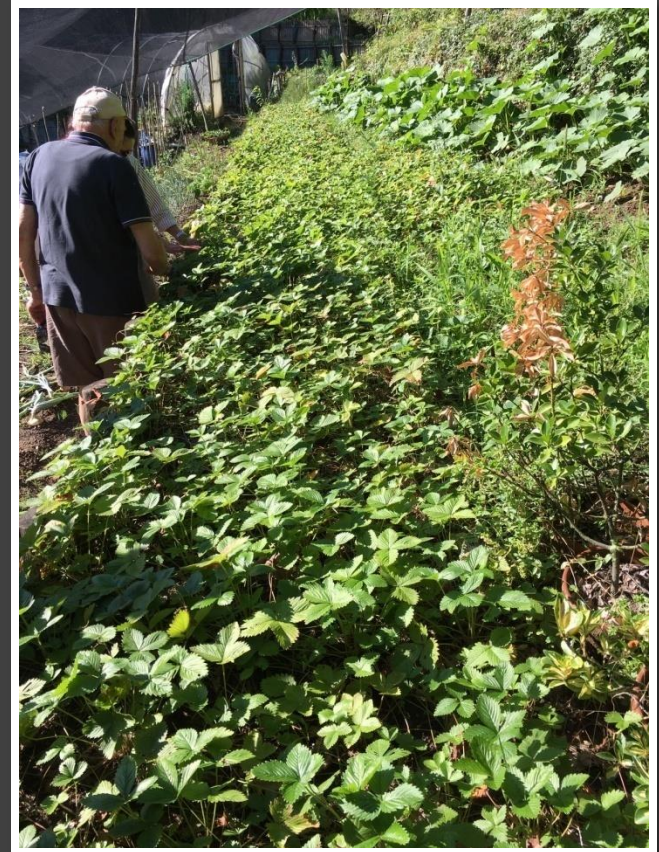
Questo prodotto ha iniziato ad essere coltivato agli inizi del '700 quando gli agricoltori incominciarono a prendere le piantine dai boschi della zona e a portarle nei propri orti.

PRODUTTORE UGO FENOGLIO

Il giorno 29 giugno abbiamo visitato l'orto del signor Fenoglio presso il Tetto Trivero di Rivodora; ci ha mostrato la piantagione della fragolina nera e di quella rossa.

La fragolina, come ci ha spiegato il cognato Edoardo Pilone, si riproduce tramite stoloni.

Un processo naturale che consiste nella produzione da parte della pianta stessa di un ramo laterale che si impianterà nel terreno e porterà alla formazione di una nuova piantina!

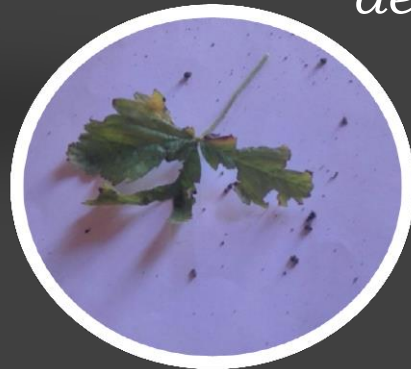


PRODUTTORE UGO FENOGLIO

Ma quante fragoline ci sono?



Dai nostri rilevamenti risulta che le piantine sono migliaia e quelle visionate risalgono a 10-15 anni fa. La produzione annuale è di circa 15 kg e la raccolta avviene in una sola giornata. Durante l'anno si riscontrano alcuni problemi come i temporali e le erbacce (pulizia dell'area tre o quattro volte all'anno).



FASI DEL NOSTRO PROGETTO

STUDIO

Grazie alle conoscenze dell'agronomo Gian Luigi Lampitelli, abbiamo appreso e studiato i prodotti tipici del nostro territorio attraverso slide e libri.

VISITE

Successivamente siamo andati direttamente dai produttori locali per visionare le piante presenti e completare le schede botaniche.

***ELABORAZIONE
DATI***

Infine con i dati raccolti abbiamo stilato delle relazioni con il fine di mettere per iscritto ciò che abbiamo svolto.

CONSIDERAZIONI



CONOSCENZA
DEL
TERRITORIO

APPRENDIMENTO
TERMINI TECNICI

LAVORO DI
GRUPPO

SENSIBILIZZAZIONE

Ringraziamo il Comune di Baldissero Torinese, l'assessore Paola Chiesa e il professor Lampitelli per averci offerto questa opportunità di alternanza scuola-lavoro, molto interessante e coinvolgente .

Ci auguriamo che questo progetto venga portato avanti e approfondito in futuro.