

Una Rete per le Biodiversità Transfrontaliere



CAVOLFIORE DI MONCALIERI

Autentico “tesoro nascosto”, il cavolfiore di Moncalieri è coltivato dai suoi agricoltori-custodi sulla collina a Sud di Torino. Il suo aspetto ricorda la varietà romanesca. La parte commestibile, il corimbo, ha forma convessa appuntita con numerose sporgenze ed è di colore bianco avorio, quasi giallo. Il frutto è avvolto da foglie di colore verde chiaro, che lo ricoprono completamente. La qualità di questa biodiversità è straordinaria: all’epoca della raccolta, i buongustai lo ricercano sui mercati locali o direttamente presso i produttori.

Custodi

*Giuseppe Sapino (Moncalieri)
Giuseppe Piovano (Trofarello)*

Info: www.bioeurope.info

Origine storica

Coltivato da sempre nei comuni di Moncalieri, Trofarello e Chieri il Cavolfiore di Moncalieri è sopravvissuto fino ai nostri giorni grazie al forte impegno dei suoi agricoltori custodi, che hanno tra-

leri e oggi

Il cavolfiore di Moncalieri è una varietà precoce. Si semina in aprile per procedere al trapianto in fine giugno. La maturazione dei corimbi è scalare e

mandato il seme di padre in figlio. In origine, sembra che questa varietà sia stata introdotta da orticoltori della famiglia Savoia provenienti dalla Francia.

la stagione di raccolta va da ottobre a febbraio, questo consente ai produttori locali di averlo sul banco per un periodo dell'anno abbastanza lungo.

A tavola / Insalata di Cavolfiori

Il Cavolfiore di Moncalieri è buonissimo anche crudo, in insalata, e – secondo gli esperti di medicina naturale – è un valido rimedio contro il raffreddore, grazie al notevole contributo di vitamine. Tagliate i cavolfiori a fette molto fini e conditeli con olio, aceto e sale, poi ag-

giungere scaglie di parmigiano e un po' di pepe. Si possono utilizzare (tagliate sottili) anche le foglie verdi che avvolgono il corimbo: sono ottime. E' consigliabile preparare l'insalata qualche ora prima del pasto, dando tempo al condimento di ammorbidire le parti bianche.

Sapori di una volta: le antiche varietà recuperate per voi

Questa varietà orticola locale è stata conservata per anni dai suoi agricoltori-custodi e oggi è stata pienamente recuperata, nell'ambito del progetto dell'Unione Europea "Una rete per le biodiversità transfrontaliere", grazie al programma Interreg Alcotra. Obiettivo del progetto: contrastare l'erosione genetica delle verdure tradizionali del Piemonte e della Provenza, attraverso la creazione di un network franco-italiano di appassionati e di piccoli produttori, impegnati a condividere la riproduzione delle biodiversità locali mettendo in sicurezza il futuro delle sementi. Grazie a loro, ai consumatori vengono restituiti gli autentici sapori della tradizione agricola locale. Si tratta di specie d'eccellenza, selezionate dai contadini nel corso del tempo e ben adattatesi ai rispettivi territori. Spesso, questi prodotti avevano in passato anche una grande importanza commerciale. Trascurati negli ultimi decenni dallo sviluppo dell'agricoltura industriale e dalla grande distribuzione, questi prodotti a km zero possono oggi tornare finalmente sulla nostra tavola. Il grande lavoro degli agricoltori custodi è stato recuperato nel network franco-italiano attraverso la messa in rete di saperi, competenze e semi: oggi, ciascun agricoltore aderente al progetto è in grado di produrre tutti gli ortaggi che costituiscono il paniere franco-italiano delle "biodiversità transfrontaliere".

**Progetto Interreg Alcotra n. 139
"Una Rete per le Biodiversità Transfrontaliere"**

www.bioeurope.info



Progetto finanziato col sostegno dei Fondi europei di sviluppo regionale - Programma Alcotra.