

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PESCHE DEL PIEMONTE

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

La coltivazione della pesca è il frutto di una storia iniziata a fine '800 sulle colline del Roero, a Volpedo risalgono agli anni '20 del secolo scorso. È il periodo della trasformazione del pesco da specie selvatica a vera e propria coltura specializzata in tutto il Piemonte e proseguita negli anni '30 del XX secolo all'altipiano saluzzese e a Borgo d'Ale (VC) arrivata a interessare negli ultimi decenni del secolo scorso ampi territori vocati alla coltura del pesco, in collina così come sull'arco pedemontano della provincia grande. Il pesco predilige ambienti mediterranei; è infatti sensibile ai freddi invernali, così come alle gelate primaverili. Eppure in quest'angolo di Piemonte – ai limiti altitudine/latitudine nord della specie in Europa – con clima continentale ma temperato per la protezione della cerchia alpina, i peschicoltori hanno saputo ricavare gli habitat adatti alla specie. Hanno scelto gli ambienti meno esposti alle gelate, i terreni alluvionali sciolti e profondi adatti all'apparato radicale del pesco. Soprattutto hanno selezionato progressivamente un assortimento varietale che, interagendo con le peculiarità dell'ambiente, offrisse risultati sorprendenti in termini di qualità, di sapore e di aroma.

In provincia di Cuneo la coltivazione della pesca rappresenta circa l'80% della peschicoltura piemontese. Si distinguono la pesca comune, che presenta buccia tomentosa e vellutata, dalla nettarina, a buccia glabra (liscia, priva di tomentosità). Sia le pesche che le nettarine possono avere la polpa gialla, oppure bianca. Il colore della polpa è riconoscibile anche dall'esterno in base al colore di fondo della buccia: nelle pesche e nettarine a polpa bianca il colore di fondo passa dal verde chiaro al bianco crema. Nelle pesche a polpa gialla il colore di fondo con l'approssimarsi della maturazione "vira" invece al giallo più o meno intenso. Il colore di fondo è a sua volta ricoperto da un sovraccolore rosso, che interessa una parte più o meno estesa della superficie. La pesca è apprezzata per l'estensione del sovraccolore, che raggiunge il più delle volte l'80 – 90% con un effetto estetico non indifferente. La distribuzione del sovraccolore sulla buccia può essere, a seconda delle varietà, uniforme, ma anche striata o mazzata. Un esempio di frutto mazzato è la varietà locale Michelin. Il rosso porpora è disposto a chiazze circolari che ricordano le venature di marmi pregiati; l'aspetto vellutato impreziosisce il tutto.

La polpa è definita "spicca" quando si stacca nettamente dal nocciolo, mentre è "aderente" quando si stacca con difficoltà e lascia dei residui sul nocciolo. Per un consumo da dessert sono preferite le varietà spiccagnole, mentre per uno snack fuori pasto – abituale per i consumatori nord-europei – è indifferente che il nocciolo si stacchi o meno. Nelle varietà spiccagnole la polpa tende a imbrunire intorno al nocciolo; devono essere consumate presto dopo la raccolta. Le varietà con polpa aderente (sono chiamate talvolta duracine) sono meno soggette a questo imbrunimento interno. Sono dunque più adatte ad essere raccolte ad uno stadio di maturazione più avanzato, oppure commercializzate su mercati lontani. Talvolta il nocciolo delle pesche si fessura, creando il fastidioso difetto noto come "scatolato" (toccando la pesca dall'esterno, questa risuona come una scatola vuota). La pesca è poco sensibile, evitando al consumatore spiacevoli sorprese.

La tessitura della polpa della pesca è prevalentemente fondente. Se il frutto è consumato ad una consistenza inferiore a 2 kg (misurata con uno strumento chiamato penetrometro), la polpa è tenera, morbida e succosa. Queste sono le condizioni apprezzate per il consumo da dessert. Le nettarine consumate come snack fuori pasto – comune nel nord-Europa – devono essere un po' più sode e croccanti. Il tratto gustativo della pesca si delinea in un frutto succoso e dissetante, apprezzato nel periodo più caldo della stagione estiva nei mesi di luglio e agosto. Le condizioni ambientali inducono infatti un ritardo dell'epoca di maturazione che rende il territorio inadatto alle produzioni precoci o precocissime (maggio e giugno). Dall'altro lato della stagione, la pluviometria e i primi freddi di settembre sono di

ostacolo a raccolte tempestive e in definitiva alla qualità del frutto.

Sotto il profilo nutrizionale la pesca contiene interessanti quantità di β -carotene, il precursore della vitamina A indispensabile per un buon funzionamento dei tessuti e per la produzione di melanina. Mangiando una Pesca Cuneo si fa il pieno anche di Vitamina C (un frutto ne contiene circa il 10% del fabbisogno giornaliero medio) e Sali minerali, in particolare di Potassio. La polpa è inoltre ricca di fibra (2 g/100 g) che svolge un importante ruolo protettivo sull'organismo regolando il transito del bolo alimentare e fornendo materiale nutritivo alla flora batterica intestinale. L'effetto è duplice: durante il passaggio nell'intestino le pectine (la frazione solubile della fibra) vengono metabolizzate dalla flora batterica determinando la proliferazione di microrganismi "buoni" (*probiotici*) e la produzione di acidi grassi a catena corta (come l'acetico, il propionico e il butirrico, che svolgono azione regolatrice sull'equilibrio acido-base del sangue). Di notevole importanza sono anche i composti di natura polifenolica, responsabili del colore e portatori di preziose proprietà antiossidanti.

Le Pesche coltivate a Volpedo non appartengono a ecotipi autoctoni ma a varietà di diffusione internazionale, scegliendo tra le novità più recenti quelle che meglio dimostrano di adattarsi al pedoclima della zona. La tradizionalità va in questo caso ricercata nelle pratiche colturali (in particolare la raccolta scalare definita "sull'onda") e nella storia decennale della peschicoltura in questa porzione di Alessandrino. Tra le varietà di pesche introdotte negli anni '60: Glohaven, Elegant Lady, Cresthaven, Redhaven, Early Redhaven, Dixired, Fayette, Maria Bianca e Rosa del West. Negli anni '80 si aggiunsero poi MyCrest, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory.

Il paniere varietale della pesca in Piemonte si è evoluto nel tempo e fa tuttora dell'innovazione varietale uno dei punti di forza per trovare varietà che meglio si adattino all'ambiente e che meglio rispondano alle attese dei consumatori. L'assetto varietale ha alternato momenti di relativa stabilità interrotti di brusche accelerazioni. Al momento della prima diffusione della peschicoltura professionale nelle colline del Roero, le varietà di riferimento furono: Amsdem, Rossa di maggio di Brigg, Precoce Alexander, introdotte dal Nord America. Negli anni seguenti l'assortimento si arricchì anche di varietà autoctone, ottenute dagli stessi peschicoltori roerini: Beichme Bin (in piemontese: Guardami bene), Lenin (il frutticoltore che la ottenne era un fervente sostenitore del partito comunista), Cisi e Muscatei, dall'inconfondibile aroma di moscato.

Quando negli anni '20 la peschicoltura si estese alla pianura saluzzese, si diffuse una nuova generazione di varietà: J.H. Hale, Elberta, Mayflower. Sono originarie del Nord America, introdotte in Europa dopo la grande guerra. Più tardi l'assortimento varietale si arricchì di varietà a polpa bianca ottenute in Italia, quali Michellini, Impero e Cervetto. Negli anni '60 e '70 del secolo scorso l'assortimento varietale muta radicalmente: da un lato si impone una nuova generazione di cultivar ottenute a South Haven, presso la Michigan Agricultural Experimental Station (USA) e diffuse a partire dal 1963: *Glohaven*, *Redhaven*, *Cresthaven*, etc. dall'altro fanno capolino nel cuneese le prime varietà di nettarine, che si impongono soprattutto per l'interesse dei consumatori del nord-Europa. Anche in questo periodo nascono varietà made in Cuneo: il dott. Raffaele Bassi, direttore dell'allora stazione sperimentale dell'Asprofrut a Spinetta di Cuneo costituisce le varietà di pesche Franca, Roberta Barolo e Lagnasco.

Nel 2010 le pesche sono composte da circa il 60 % di nettarine e dal 40% di pesche comuni. Gli assortimenti varietali susseguirsi nel tempo hanno dato origine ad una stratigrafia complessa, in cui alcune delle varietà più antiche sono ancora coltivate come varietà "di memoria" (le persone anziane ricordano le varietà della giovinezza), accanto a quelle più recenti. La qualità gustativa è nel complesso progressivamente migliorata, ma anche le varietà meno recenti presentano caratteristiche organolettiche non disprezzabili. Coltivate in tempi in cui erano sulla bancarella del mercato regionale già il giorno successivo alla raccolta, sono in genere poco serbevoli. Se ne apprezza il sapore e il profumo spiccandole mature sull'albero o con l'acquisto diretto in cascina. Presentano inoltre un valore di antiquariato, che rafforza il legame – anche culturale – con il territorio.

Le varietà di pesca sono innestate su portinnesti diversi secondo le caratteristiche del terreno, ma anche per regolarne il vigore vegetativo o risolvere problemi fitosanitari. Su terreni sciolti si ricorre al franco (semenzali di pesco selvatico). Su terreni pesanti, soggetti a ristagni idrici, si preferiscono portinnesti

della famiglia dei susini, tolleranti all'asfissia radicale. Per superare le patologie del reimpianto si ricorre o ai susini oppure a ibridi naturali tra specie diverse.

Il pesco [*Prunus persica* (L.) Batsch.] presenta fiori ermafroditi (sullo stesso fiore sono presenti gli organi maschili e femminili) e generalmente autocompatibili. A seconda della forma e disposizione dei petali, si distinguono in rosacei (petali larghi e corolla aperta) e campanulacei (i petali sono stretti e la corolla chiusa a forma di campanella). I fiori campanulacei sono in genere più resistenti al freddo grazie all'azione protettiva della campanula sull'ovario. Viceversa sono più soggetti a disturbi dell'impollinazione in caso di piogge persistenti in fioritura. La campanula infatti trattiene l'acqua piovana che danneggia il polline. La fioritura della pesca avviene intorno alla seconda metà di marzo e si protrae nel mese di aprile. È un momento incantevole per il territorio: il rosa soffuso è declinato in cento tonalità e un profumo intenso e delicato invade le città della frutta. Lo spettacolo non passa inosservato ed è ricordato nelle sagre della fioritura, quale la manifestazione nazionale "Fruttinfiore" di Lagnasco (CN). Durante la fioritura, ma anche nel successivo periodo della allegagione, la pesca Cuneo è esposta alle gelate primaverili. Per proteggere i fiori dal freddo molti pescheti sono dotati di impianti di irrigazione sovrachioma. L'acqua aspersa sulla vegetazione si trasforma in ghiaccio, liberando calore nel passaggio di stato. Intorno ai fiori si formano così candelotti di ghiaccio in cui la temperatura rimane costante a 0 °C, tale da non recare danni all'ovario, mentre tutt'intorno le temperature scendono vertiginosamente. I peschicoltori seguono con ansia le notti di gelo, allertati dagli avvisi agrometeorologici, pronti ad azionare gli impianti. All'apparire del nuovo giorno i pescheti assumono l'aspetto di un mondo incantato, con i raggi del sole che illuminano e rimbalzano tra le bizzarre formazioni di ghiaccio dipinto di rosa.

L'architettura dei pescheti del cuneese è modellata sui vincoli e le opportunità ambientali. In collina prevalgono gli impianti a vaso, che facilitano la raccolta e le operazioni colturali da terra. Sull'altopiano il rischio gelo ha indotto ad adottare forme sviluppate in altezza. In questo caso le operazioni colturali (potature, diradamento dei frutticini, raccolta) sono eseguite con il supporto di piattaforme semoventi, che posizionano gli operatori all'altezza della chioma. Si alleva una parete fruttifera, sostenuta da una struttura di pali in legno e fili metallici. Per formare la parete, le singole piante di pesco possono essere allevate in modi diversi: a Y longitudinale, a U, ad asse colonnare, a candelabro, per non citare che le più diffuse. Le distanze di impianto variano a seconda del vigore della varietà, o meglio della combinazione cultivar/portinnesto, e della forma di allevamento. La distanza tra le file oscilla tra 4,0 e 4,5 m. Sulla fila si passa da 1,5 m (nel caso dell'asse colonnare) a 2,5 – 3,0 m del candelabro o della palmetta.

La potatura della pesca viene eseguita sia in "bruno" (invernale) che in "verde" (su piante in vegetazione). E' finalizzata a equilibrare il carico produttivo e migliorare la qualità del frutto. In particolare la potatura verde risulta fondamentale per evitare l'impoverimento della porzione inferiore della pianta. Si effettua in genere in due passaggi, il primo a inizio giugno, il secondo a fine estate, dopo la raccolta. Se l'allegagione è stata abbondante, occorre diradare i frutticini prima dell'indurimento del nocciolo. L'operazione si effettua manualmente, con costi elevati per la manodopera, oppure con l'ausilio di mezzi meccanici. È un intervento di fondamentale importanza per regolare il carico produttivo: un opportuno numero di frutti/pianta ottimizza e uniforma la qualità della pesca Cuneo.

Il periodo della raccolta della pesca è compreso tra la metà di luglio e la metà del mese di settembre, presenta una rapida evoluzione della maturazione; il frutto è delicato e poco serbevole.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La peschicoltura cuneese è diffusa in buona parte del territorio cuneese, seppur concentrata nelle aree a maggior vocazione ambientale (l'altopiano saluzzese, in particolare), nella zona di Borgo d'Ale (VC) e nell'alessandrino.

In provincia di Alessandria si tratta di un territorio perlopiù collinare, che si sviluppa lungo il corso dei torrenti Curone, Ossona, Grue, Borbera e Scrivia in provincia di Alessandria, dello Staffora in provincia di Pavia. Il territorio di elezione del prodotto abbraccia le vallate dei torrenti Curone, Ossona, Grue, Borbera, Staffora e la parte collinare della Valle Scrivia, estendendosi su una superficie di circa 530 ha (Anagrafe Agricola Unica, Regione Piemonte. Dati 2010).

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pesche rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. La Pesca Cuneo, in particolare, può essere commercializzata 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. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini trasparenti per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La pesca può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata 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

La storia della pesca Cuneo inizia nel 1885, quando sulle colline del Roero l'avvocato Ettore Ferrio mise a dimora un piccolo pescheto (70-80 are) sul bricco di S. Martino, nel comune di Vezza d'Alba (Cn). Scelse per il suo impianto varietà precoci di provenienza americana, tra cui *Amsden* e *Rossa di Maggio di Brigg*. Negli stessi anni, sempre a Vezza d'Alba, anche Severino Deltetto scelse di investire nella peschicoltura, dapprima puntando sulla varietà locale S. Anna e poi su varietà primaticce di importazione (Precoci del Canada, *Rossa di Maggio*, *Precoce Alexander*, *Amsden*). Nei decenni successivi il pesco divenne una coltura imprescindibile per le colline sia del Roero che della Langa, tanto da raggiungere sul finire degli anni '20 una superficie di oltre 1.500 ettari.

Proprio in quegli anni la peschicoltura si estese all'altipiano pedemontano nei comuni del Saluzzese. Ad effettuare i primi impianti furono gli agricoltori Michele Ceirano, Augusto Gullino, Giuliano Sacchetto e Bernardino Pignata. Nel 1926 misero a dimora le prime 30 giornate piemontesi (corrispondenti a 11,5 ettari) a pescheto. La sola azienda Gullino impiantò negli anni seguenti 20 ettari. L'esempio fu seguito da molte altre aziende della pianura saluzzese, dove il pesco trovò favorevoli condizioni ambientali. Queste scelte provocarono non poco stupore e sollevarono numerose critiche. Si trattò effettivamente di una rottura degli ordinamenti culturali, per secoli improntati ad un modello cerealicolo - zootecnico. La peschicoltura ha mantenuto nel tempo tale atteggiamento pionieristico, mostrandosi sempre ben disposta a cogliere le opportunità dell'innovazione, dalla tecnica culturale all'introduzione e sperimentazione di nuovi materiali vegetali. Non per nulla la peschicoltura cuneese è stata uno dei primi settori ad adottare in maniera ampia le tecniche di frutticoltura eco compatibile.

La conoscenza accumulata nei decenni precedenti sulle colline del Roero fece scuola ai nuovi arrivati. I pionieri della peschicoltura lagnaschese si spostavano periodicamente in bicicletta nella zona del Roero per assistere alle lezioni di potatura e tecnica frutticola tenute dal prof. Emanuele Ferraris, allora titolare della Cattedra Ambulante dell'Agricoltura per la zona di Alba. La varietà che si diffuse maggiormente a Lagnasco fu una nuova cultivar americana che presentava caratteristiche notevoli per l'epoca: *J.H. Hale*, importata in Europa dagli Stati Uniti alla fine della prima guerra mondiale. *Hale* presentava sterilità maschile, necessitava dunque di idonei impollinatori: si diffusero prima *Elberta* e successivamente anche un'altra cultivar americana a maturazione precoce il *Fior di Maggio* (anche nota come *Mayflower* o *Early Wonder*), originaria della Carolina del Nord. Fu poi il tempo di *Trionfo Liscio* – a polpa gialla – e di *Buco Incavato Tardivo* – a polpa bianca. Nel 1931 la superficie a pescheto nel Lagnaschese aveva superato le 60 giornate. Verso la metà degli anni '30 – mentre la varietà *Hale*, ormai nota e apprezzata dai consumatori, si stava affermando sui mercati nazionali ed esteri – iniziò la vera e propria esportazione di pesche oltre confine: nel 1937 la sola azienda di Sacchetto Giuliano spedì in Francia ben 10 vagoni di pesche. Dopo una stasi provocata dal secondo conflitto mondiale, negli anni '50 la peschicoltura riprese la sua espansione; il mercato evidenziò sempre più la necessità di disporre di locali e attrezzature per un'adeguata conservazione, lavorazione e confezionamento della frutta fresca. Sorsero così i primi

magazzini per la frigoconservazione realizzati dai produttori e dagli operatori commerciali. Il primo complesso nella zona di Lagnasco venne costruito da Giovanni Rivoira, seguito dai fratelli Pansa, Luigi Sacchetto, Augusto Gullino, etc. Intanto, nella seconda metà degli anni '40 furono introdotte in coltura nuove varietà a polpa bianca: *Michelini*, *Impero*, *Cervetto*, *Aurora*, *Costa Azzurra*, *Botto*, etc. La superficie provinciale si mantenne per un decennio su 1.900-2.000 ha con una produzione che raggiunse i 270.000 q. Nel 1955 il 50% dei 2.000 ha di pescheto si trovava ormai in pianura. Negli anni '60 e '70 la peschicoltura dilagò nelle pianure del Saluzzese, Cuneese, Saviglianese, Fossanese fino a superare i 7.000 ha, raggiungendo il suo massimo in termini di estensione superficiale e approdando alla formulazione di una tecnica colturale affidabile e consolidata. Si affermarono le varietà *Impero*, *Michelini* (a polpa bianca) e soprattutto nuove cultivar a polpa gialla: *Dixired*, *Cardinal*, *Sprincrest*, ma anche *Glohaven*, *Redhaven* e *Cresthaven* (provenienti dal Michigan). Proprio in quegli anni furono introdotte le prime varietà di nettarine (*Maria Emilia*, *Maria Laura*, *Maria Aurelia*) che ben presto giunsero a superare la superficie delle pesche comuni. La diffusione delle nettarine consolida l'apertura ai mercati dell'Europa settentrionale dove questa tipologia varietale è particolarmente apprezzata. Nei decenni successivi la tecnica colturale si è ulteriormente affinata, con risultati tangibili sotto il profilo della qualità gustativa, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

Le testimonianze dei primi impianti di pesco a Volpedo e dintorni risalgono al 1914, quando la fillossera dilaniò i vigneti della zona. Gerolamo Lucotti e Pietro Carena furono due tra i pionieri della peschicoltura nella zona di Volpedo, che tra il 1919 e il 1920 ebbero il coraggio di sostituire il gelso con il pesco. L'uso della denominazione Pesche di Volpedo risale agli inizi del '900. Intorno al 1920 a Volpeglino, un piccolo comune del territorio la peschicoltura si sviluppò grazie all'attività del Cav. Guidobono, che propose un'alternativa alla viticoltura dilaniata dalla fillossera. Per i primi impianti di pesco furono utilizzate le varietà Waddel (o Guidobono), Hale, Elberta, Amsden. Tra il 1925 e il 1930 la peschicoltura si sviluppò anche nei paesi limitrofi a Volpeglino, fino oltre le pendici delle vicine colline.

Si deve successivamente a Carlo Baravalle, avvocato prestigioso del foro Torinese, cultore apprezzato dell'arte fotografica, il vero sviluppo commerciale del frutto. Questi pose al centro del proprio impegno amministrativo (1935-43) la questione frutticola. Nel 1935 pensò all'istituzione di un mercato costruito nel 1936 e di controllarlo mediante la pubblicazione di un regolamento che venne ripreso negli anni successivi per la gestione del mercato stesso. Contemporaneamente a Volpedo si costituiva l'Associazione Frutticoltori con funzioni promozionali e formative per gli agricoltori. Il 17 Luglio 1937 l'avvocato Carlo Baravalle annuncia la Sagra delle rinomate Pesche di Volpedo indicando la presenza di tutti i produttori con il meglio della loro produzione.

Nel 1936 dagli atti comunali risultavano commercializzati 872,15 quintali che dopo tre anni erano saliti a 3990,39. Nel 1941 solo sul mercato di Volpedo furono trattati oltre 8.400 quintali di pesche. Alcuni agricoltori locali testimoniano come quelle pesche venissero commercializzate già all'epoca col nome Pesche di Volpedo.

Intorno agli anni '20 del secolo scorso furono introdotte varietà quali Hale, Elberta, Amsden che si diffusero sensibilmente a partire dagli anni '30, in alternativa alla bachicoltura. Nel 1935 fu costituita a Volpedo l'Associazione Frutticoltori, il primo vero organismo collettivo con finalità formative dei frutticoltori e promozionali del prodotto. Sempre nel 1935 diventa operativo il mercato giornaliero alla produzione di Volpedo, che dal 1936 si avvale anche di una struttura idonea a raccogliere importanti quantitativi di pesche immesse e regolarmente registrate.

Il mercato di Volpedo testimonia che i volumi produttivi necessitano ormai di un canale distributivo ben strutturato, che colleghi l'offerta dei produttori locali con la domanda espressa da operatori commerciali provenienti dall'Alessandrino, dal Pavese, dal Milanese e dal Genovese.

Il mercato di Volpedo – così come quello di Monleale e di Viguzzolo – segnala altresì la crescente reputazione della qualità di pesche prodotte nell'areale. Nel 1990 fu realizzato a Monleale un vero e proprio polo ortofrutticolo – il Mercato ortofrutticolo della Val Curone, con l'intento di concentrare la produzione proveniente dai mercati di Monleale, Viguzzolo e Volpedo. Due anni più tardi, nel 1992 fu costituito il Consorzio Val Curone e Val Grue, prevalentemente incentrato sulla produzione di pesche, mentre nel 1993 fu acquisito il marchio Pesca di Volpedo. Nel 1935, grazie anche alla carica di

amministratore del Comune che ricopriva, riuscì ad istituire un mercato giornaliero all'ingrosso della frutta, che inaugurò nel luglio dell'anno successivo.

Fin dal primo anno, vennero venduti sul mercato di Volpedo in media 100 quintali di frutta al giorno, con risultati economici soddisfacenti; il successo andò crescendo di anno in anno tanto che, nel 1950, si raggiunsero circa 10.000 t di produzione. (Dipartimento di Scienze Merceologiche Università degli Studi di Torino).

Nel 1984, in occasione del Convegno Peschicolo regionale tenutosi a Borgo d'Ale il 29 luglio, Pier Antonio Citta affermava: *“Il territorio del Comune di Borgo d'Ale e parte dei comuni circoscriventi ha acquisito, da quasi trent'anni, una marcata specializzazione frutticola. Le caratteristiche pedoclimatiche della zona e la dimensione delle aziende, a conduzione tipicamente familiare, hanno concorso a determinare scelte colturali di tipo intensivo. Ne è conseguito che i produttori hanno potuto impiegare al meglio la forza lavoro aziendale, realizzando dalla coltivazione dei terreni un valore aggiunto maggiore rispetto ad altri indirizzi colturali”*. La peschicoltura, in particolare, si è sviluppata in modo graduale e costante. I primi dati attendibili riguardanti i volumi commercializzati risalgono al 1965: a quella data si registrarono 51.159 q di pesche vendute sui mercati regionali e 12.789 q venduti direttamente in azienda. Dei complessivi 63.948 q, il 67,5 % era rappresentato da pesche a polpa bianca e il 32,5 % da pesche a polpa gialla. Nel 1966 le varietà più diffuse erano Aurora e Botto, seguite da Bella di Borgo d'Ale, Impero, Red Haven e Michelini.

Se si considera il decennio 1967-76 risulta evidente la riduzione percentuale delle varietà di pesco comune e la contemporanea comparsa delle nettarine, che all'inizio degli anni '80 rappresentavano il 40-45 % dell'intera produzione peschicola della zona. Nel 1982 il panorama varietale è dominato da Red Haven (con il 23,7 %) e Michelini (in ragione del 19 %). Le nettarine si attestano intorno al 5,6 %. Si registrarono 52.522 q di pesche tomentose e 34.731 q di nettarine. L'anno seguente a causa delle avverse condizioni climatiche, la produzione subì un calo del 15 % circa riducendo la produzione a 49.499 q di pesche e 23.257 q di nettarine. Con l'estendersi dell'area peschicola la produzione salì a 150.000 q/anno. La struttura di riferimento per la commercializzazione era rappresentata dal centro mercato, attivo dal 1967. Il centro mercato riusciva a concentrare pressoché interamente la produzione ortofrutticola, tanto esser considerato un importante punto di riferimento per gli operatori agricoli e per quelli commerciali delle grandi aree metropolitane dell'Italia Settentrionale. Sul mercato di Borgo d'Ale confluiva anche la produzione ortofrutticola dei comuni vicini.

Bibliografia:

Molon G., 1926. Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia: pp. 54.

Hausmann G., 1929-1931. L'Ortofrutticoltura in Piemonte. Estratto dall'Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino. Vol. XI.

Dalmasso G., 1946. Volpedo nuovo orto delle Esperidi, HUMUS, n. 12.

Carlone R., 1955. Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Relazione alla Mostra Frutticola di Barge: 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.

Parusso G., 1978. Corneliano nella storia del Roero – Gli Statuti del 1415-16, Sommariva P: p.116.

Citta P.A., 1984. Passato e presente del pesco a Borgo d'Ale in: Convegno Peschicolo Regionale: 2-6.

Bassi R., Bertello L., Molino B., 1985. Cento anni di coltura del pesco nel Cuneese. Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo: pp. 79.

Pellegrino S., 1991. Indirizzi varietali per la coltura del pesco in Piemonte. Quaderno di Piemonte Verde, 6: 1-18.

Soster M., Pellegrino S., 1991. I portinnesti per la peschicoltura piemontese. Piemonte Agricoltura, 3: 23-26.

AA.VV., 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane. Consiglio Nazionale delle Ricerche Delfino Editore: pp. 153

Pellegrino S., 1995. Sensibilità varietale del pesco alle gelate primaverili. Notiziario di

Ortoflorofrutticoltura, XXI, 2: 62-64.

Vittone G., Pellegrino S., 1995. Forme di allevamento del pesco per le aree soggette a gelate tardive. In: Tutto Frutta - quaderno tecnico 1995, Asprofrut, Cuneo: 60-68.

Pellegrino S., Massai R., Loreti F., Stocco S., 1997. Comportamento bio-agronomico di selezioni di pesco franco innestate con la cv M. Bianca. Riv. di Frutticoltura, LIX, 11: 47-50.

Me G., Isaia R., Radicati L., Pellegrino S., 1998. Valutazione triennale delle caratteristiche qualitative di nuove cultivar di pesco. IV Giornate Scientifiche SOI, Sanremo, 1-3 aprile: 55-56.

Pellegrino S., 2000. Le varietà che cambieranno la frutticoltura – Melo e pesco, le novità piemontesi. Terra e Vita, XLI, 30: 29-34.

Pellegrino S., 2000. Le colture frutticole. Estratto da *Cuneo Frutta*, a cura delle Camera di Commercio Cuneo: p. 14.

AA.VV., 2001. Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA, Vol. I. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: pp. 643.

Pellegrino S., Berra L., 2002. Evoluzione varietale della peschicoltura piemontese nel mercato globale. Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura VI, 33: 25-28.

Sansavini S., 2002. Un secolo e oltre di frutticoltura. In: L'agricoltura verso il terzo millennio. Bologna, Accademia Nazionale di Agricoltura, pp. 307-382.

Berra L., Pellegrino S., 2003. Portinnesti del pesco. Indicazioni per la corretta progettazione degli impianti. Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura, VII, 38: 18-21.

Liverani A., Giovannini D., Brandi F., Matteo M., Pellegrino S., Berra L., 2006. Nuove pesche a polpa bianca dalla ricerca genetica pubblica. Frutticoltura, 9: 60-63.

Berra L., Carli C., Bellini E., Nencetti V., Liverani A., Insero O., Pazzarri L., 2009. Tutte le nuove varietà per il pesco. L'Informatore Agrario, 30/2009: 26-37.

Berra L., Carli C., Bellini E., Nencetti V., Liverani A., Insero O., Pazzarri L., 2009. Percoche, cultivar precoci cercasi. Poche alternative per le tardive. Terra e Vita, 49: 65-68.

Vittone G., Asteggiano L., Demaria D., 2010. Buona pezzatura e costi minori diradando a macchina il pesco. L'Informatore Agrario, 26/2010: 50-52.