Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: BIETOLA A COSTA ROSSA ASTIGIANA

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

L'ecotipo locale *Bietola a costa rossa astigiana* appartiene alla specie botanica *Beta vulgaris* var. *vulgaris*, famiglia delle Chenopodiacee. Si tratta di una pianta erbacea a ciclo biennale nel primo anno di sviluppo le piante presentano una rosetta di foglie basali avvolte sulla gemma centrale ed un robusto apparato radicale. Nel secondo anno di coltivazione la pianta emette lo stelo florale.

In cucina si utilizzano le foglie basali che presentano un lembo ovale allungato liscio o leggermente bolloso, lungo anche 40–50 cm di colore verde intenso, una nervatura centrale molto evidente con picciolo carnoso di colore bianco crema. Nell'ecotipo locale di bietola astigiana la base del picciolo assume una colorazione rosso vivace, in particolare con l'abbassamento termico. Le tonalità rosse dei tessuti basali del picciolo e la diffusione della colorazione lungo lo stelo possono variare infatti in funzione delle temperature: durante l'inverno infatti il colore si fa più intenso.

I tessuti della *Bietola a costa rossa astigiana* sono di ottima qualità: i piccioli fogliari sono poco fibrosi, aromatici e privi di sgradevoli note amarognole.

La *Bietola a costa rossa astigiana* ben si adatta a diversi ambienti colturali; predilige suoli fertili, freschi, ben dotati di elementi chimici. L'ecotipo locale presenta inoltre ridotte esigenze termiche evidenziando un accrescimento medio marcato anche con temperature minime prossime a 3-5 °C (l'ottimo termico si attesta comunque attorno a 16-24 °C). La selezione locale di bietola a costa rossa presenta una maggior adattabilità a cicli produttivi invernali rispetto alla classica bietola a costa bianca, anch'essa diffusa nell'Astigiano.

La cultivar locale *Bietola a costa rossa astigiana* viene seminata nel mese di agosto; successivamente si effettua il trapianto in tunnel, tra la seconda e la terza decade di settembre.

In campo si adottano distanze tra le file di 40–50 cm, mentre sulla fila le giovani piante sono disposte a circa 50 cm.

Prima di procedere al trapianto, il terreno destinato alla coltura viene abbondantemente concimato, lavorato ed affinato. L'apporto di azoto viene frazionato in diversi momenti durante l'intera fase del ciclo colturale.

Le raccolte avvengono scalaramente a partire da gennaio sino a marzo/aprile; qualora si adottino tecniche di protezione con posizionamento di teli "tessuto non tessuto" tra fine autunno e inizio inverno, le raccolte possono iniziare anche in dicembre.

Periodicamente, inoltre, si procede alla sfogliatura/rottura manuale delle foglie e dei piccioli esterni più sviluppati.

Le bietole vengono raggruppate in mazzi e confezionate direttamente in campo.

La produzione del seme avviene direttamente in azienda; a fine inverno vengono selezionate alcune piante giudicate migliori per gli aspetti qualitativi di coste e piccioli; queste vengono allevate in ambiente isolato e mandate a seme. La semente ottenuta da queste piante sarà utilizzata per la realizzazione di nuovi impianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Essa si colloca nel comune di Asti; un tempo questa coltivazione si estendeva su diversi comuni situati lungo l'asta del Tanaro all'interno del territorio della provincia di Asti.

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

La *Bietola a costa rossa astigiana* viene toelettata e raggruppata in mazzi direttamente in campo. Dopo la rottura si procede al taglio di eventuali parti deteriorate alla base del picciolo mentre si mantengono integri i lembi fogliari.

Il prodotto è confezionato in apposite cassette, sottoposto a lavaggio presso il centro aziendale, etichettato e inviato al mercato.

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Bietola a costa rossa astigiana* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale oppure conferita ai mercati generali di Torino ed inserita nelle catene distributive tradizionali.

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

A partire dal dopoguerra e sino alla seconda metà degli anni '90 questa tipologia di bietola a costa rossa a raccolta autunnale-invernale era particolarmente diffusa nelle aziende dell'astigiano.

Nella fase di maggior diffusione della coltura si evidenziavano, a livello locale, alcune selezioni ottenute nel tempo dagli operatori agricoli astigiani, caratterizzate da diversa forma dei lembi fogliari, dimensione e spessore delle coste variabili entro le linee e da una diversa vigoria e ciclo vegetativo.

I produttori locali provvedevano, secondo testimonianze dirette da parte di operatori professionali del luogo, alla moltiplicazione del seme ed al mantenimento delle linee in purezza (selezionando le piante migliori e allevandole in ambienti isolati).

Oggi la coltivazione della *Bietola a costa rossa astigiana* è andata contraendosi.

La contrazione delle superfici investite è da attribuire sia ad un minor interesse dimostrato dai mercati locali verso questo prodotto tradizionale sia alle modeste rese produttive che lo caratterizzano.