

## Categoria F

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE**

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

La *Fragolina di San Mauro* è una varietà locale, appartenente alla specie *Fragaria vesca*. La varietà presenta frutti di colore rosso vivo a maturazione ed un diametro di 1-1,5 cm.

È una fragolina di bosco che anticamente veniva prodotta allevando piantine prelevate dai boschi sulla collina torinese.

L'attuale tecnica colturale prevede il trapianto in tunnel nei mesi di agosto e settembre adottando le tecniche colturali attuali (pacciamatura del suolo, irrigazione localizzata con apposite manichette forate sotto la pacciamatura, etc.). Per l'ottenimento di materiale vivaistico per i nuovi impianti i produttori lasciano ogni anno alcune file senza pacciamatura, per permettere la formazione di stoloni tra le file, da cui nasceranno nuove piantine.

I terreni collinari delle zone comprese tra San Mauro Torinese e Rivodora sono freschi, ricchi di sostanza organica e, perciò, adatti alla coltivazione della fragolina. La raccolta manuale si protrae dalla metà di aprile alla fine di giugno, con una produzione stimabile in 150 kg ogni 1.000 piante. Considerando la deperibilità del prodotto si effettuano stacchi molto ravvicinati.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende i comuni della collina torinese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Fragolina di San Mauro Torinese* 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 *Fragolina di San Mauro Torinese* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto viene confezionato direttamente in campo al momento dello stacco in apposite vaschette di materiale plastico o cartone e, successivamente, inserite in confezioni da 8 – 10 cestelli sia di legno che cartone. Il prodotto viene successivamente trasferito in azienda ed immesso, nel brevissimo tempo a motivo della forte deperibilità dei frutti, sui canali distributivi. In alcune situazioni si procede ad un trattamento con il freddo di alcune ore per abbattere la temperatura dei frutti e migliorare la *shelf life*.

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

Storicamente, la comparsa della coltivazione della fragolina negli orti della collina torinese risale al 1700. Negli ultimi 30 anni, si è riscontrata una diminuzione dei produttori agricoli poiché i notevoli incrementi del costo della manodopera e le rese modeste hanno ridotto i margini di redditività della coltura.

Bibliografia:

Remo Grigliè, *Invito alla collina torinese*, Edilibri Andrea Viglongo & C. editori, 1968