

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PORRO DI CERVERE

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

Il porro è una pianta biennale che appartiene alla famiglia delle liliacee. Questo ortaggio era già conosciuto nell'antico Egitto ed era consumato dagli schiavi addetti alle costruzioni delle piramidi. Lungo i secoli questa coltura passa nell'area greco-romana e Plinio descrive la pianta chiamandola *porrum*.

Il fusto vero e proprio della pianta è ridotto ad un semplice disco da cui si sviluppa un abbondante apparato radicale. Le lunghe foglie a forma lanceolata sono sovrapposte ed inguainate tra loro formando il cosiddetto "falso fusto" che rappresenta la parte edule della pianta. Il fusto si presenta generalmente di colore bianco con tessuti particolarmente teneri; il porro è un ortaggio versatile, capace di conferire tipicità e rusticità a piatti della tradizione regionale e, nel contempo, di "speziare" l'arte culinaria contemporanea: crudo – tagliuzzato in sottili rondelle – in pinzimonio o in insalata. Cotto per insaporire insalate, zuppe, risotti, creme e tortini, gratinato e mantecato o, più semplicemente, lessato e condito con un po' di olio e limone. Questo prodotto si presta bene ad essere cucinato nei modi più svariati utilizzando prevalentemente la parte bianca del fusto.

La zona di Cervere, in provincia di Cuneo, si è dimostrata da sempre particolarmente vocata alla coltivazione del porro: i terreni alluvionali sciolti e fertili posti lungo l'asta dello Stura di Demonte ospitano annualmente le coltivazioni dell'ecotipo locale di porro.

La componente leggermente calcarea dei terreni sabbiosi nelle zone di esondazione del fiume Stura, il clima umido, l'abbondanza di acqua di sorgente per l'irrigazione e le particolari condizioni di luce, insieme ad una tradizionale pratica colturale fanno del *Porro di Cervere* un prodotto unico, dal fusto sottile, particolarmente tenero, dal sapore dolce, molto lontano da quello dell'aglio o della cipolla di cui è parente stretto.

Nell'areale di Cervere la produzione è legata a metodi di coltivazione tramandati di generazione in generazione; le operazioni colturali che caratterizzano questa coltivazione si mal adattano alla meccanizzazione. Pertanto, la produzione del *Porro di Cervere* mantiene una forte componente di lavoro manuale che ne ostacola la produzione su larga scala.

L'ecotipo *Porro di Cervere* è riconducibile alla varietà "Porro lungo d'inverno" ed è stata selezionata dagli orticoltori locali nel corso degli anni.

Per mantenere costante la selezione e le caratteristiche del prodotto finale di norma ogni singola azienda provvede alla selezione, in fase di estirpo, dei migliori porri sia per dimensione e lunghezza del falso fusto, sia per la sanità della pianta. I porri selezionati vengono trapiantati, in tardo inverno, in luoghi isolati per ridurre i rischi di inquinamento con altre linee di porro e lasciati andare a seme nell'estate seguente. I capolini fiorali vengono raccolti quando il seme è giunto a maturazione e, successivamente, si procede alla separazione del seme dalle parti del racemo florale. La semente viene poi ulteriormente selezionata e mondata in azienda. Per allontanare dal lotto i semi non perfettamente sviluppati si procede all'immersione in un catino ricolmo di acqua di piccole quantità di semente; i semi non perfettamente maturi rimarranno a galla, mentre la semente ben formata si depositerà al fondo della bacinella. Successivamente, la semente viene asciugata e conservata all'interno di barattoli in vetro a chiusura ermetica.

Il *Porro di Cervere* è stato iscritto nel registro nazionale di varietà da conservazione.

La tecnica colturale tradizionale

- La semina si effettua in semenzaio; di norma ogni azienda provvede direttamente alla produzione del materiale vivaistico necessario per effettuare i nuovi impianti utilizzando seme aziendale.
- Appena le piante hanno raggiunto un idoneo sviluppo (circa 30-35 cm in altezza) si procede

all'estirpo dal vivaio ed al successivo trapianto in campo. Le piante vengono disposte in filari distanti tra loro 1,2-1,4 metri.

- I terreni che ospitano la coltura devono essere sabbiosi e fertili. Dopo le operazioni di aratura si procede alla preparazione del suolo e all'apertura di un solco profondo con l'ausilio di apposite attrezzature su cui verranno posizionate le giovani piantine, le quali vengono adagiate su un lato del solco aperto precedentemente ad una profondità di 20-25 cm, con una distanza di circa 3-4 cm sulla fila. In seguito si procede alla copertura del solco meccanicamente. Il posizionamento in obliquo delle piante nel solco determina la classica curvatura del fusto nella zona basale.
- Durante il ciclo colturale si effettueranno successive rincalzature dapprima meccaniche poi manuali al fine di favorire un buon imbianchimento dei tessuti basali del fusto. Al termine del ciclo produttivo lo strato di terreno deposto lungo la fila raggiungerà un'altezza anche di 60-70 cm. Contemporaneamente alla fase di rincalzatura si provvede ad effettuare il taglio della vegetazione laterale al fine di favorire un accrescimento in altezza delle piante.
- Per il controllo dei principali fitofagi/patogeni vengono adottate linee di difesa ispirate alle Linee Guida Nazionali.
- Appena le condizioni climatiche lo consentono e si verificano i primi abbassamenti termici (a partire dalla seconda-terza decade di ottobre), si procede all'estirpo manuale delle piante in campo. Queste vengono sottoposte, direttamente in campo, ad una prima toelettatura e legate in mazzi omogenei. L'estirpo prosegue sino al sopraggiungere dei geli invernali.
- Prima dell'immissione sul mercato, si procede al taglio della parte distale del fogliame ed all'etichettatura dei singoli mazzi.

Per promuovere il prodotto sui mercati locali nel 1996 è stato costituito il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del *Porro di Cervere*. Grazie all'attività del Consorzio si registra una significativa ripresa di interesse per la coltura che, nel recente passato, aveva rischiato l'estinzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e moltiplicazione del seme dell'ecotipo locale di *Porro di Cervere* è circoscritta al territorio del comune di Cervere, in provincia di Cuneo.

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

Il *Porro di Cervere* viene commercializzato in mazzi predisposti direttamente in campo dagli operatori di settore. Forma, dimensione dei mazzi possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

In generale si è mantenuta la tradizionale pratica di confezionamento, che consiste nella legatura della parte apicale del fogliame.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Porro di Cervere* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto non viene lavorato presso centri di condizionamento, ma direttamente in campo. I mazzi vengono stoccati temporaneamente nei magazzini aziendali e immessi, nel breve periodo, 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

In Piemonte la coltivazione del porro occupa una superficie di circa 60-70 ettari, con una produzione di 2.000 tonnellate; di questi circa il 62% sono ottenuti nella provincia di Cuneo e in specifico nel territorio di Cervere.

A Cervere viene organizzata ogni anno la Sagra del Porro, che prevede incontri di carattere tecnico-divulgativo oltre a manifestazioni di carattere gastronomico. Nel 2011 si è tenuta la XXXI Fiera del "porro di Cervere".

Il prodotto viene commercializzato attraverso i canali distributivi tradizionali (mercati rionali, vendita

diretta, negozi di ortofrutta tradizionali) e la GDO presente sul territorio.

Bibliografia:

AA.VV. (1995, 1997, 1998), *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*. Supplementi al n. 6/95 di “Piemonte Agricoltura”, e al n. 7/97 e 13/98 dei “Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura”

M.Baudino, F.Costamagna, S.Frati, *Antichi ortaggi del Piemonte. Salvaguardia, recupero dall’erosione genetica e valorizzazione*, Ed. Primalpe 2011 – Regione Piemonte.