

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: ZUCCHINI DI BORGO D'ALE

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

Gli *Zucchini di Borgo d'Ale* si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere organolettico ed estetico che derivano dal particolare ambiente pedoclimatico e dalla tecnica colturale adottata dagli orticoltori locali.

La colorazione tipica degli *Zucchini di Borgo d'Ale* è il verde scuro; i frutti sono molto teneri e privi di semi. Si tratta di un prodotto particolarmente gradito ed apprezzato sul mercato ortofrutticolo piemontese e lombardo.

Gli *Zucchini di Borgo d'Ale* vengono immessi nella filiera distributiva in tempi brevissimi e mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche del frutto sino al consumo.

La scelta varietale varia negli anni in funzione dell'introduzione sul mercato di nuove cultivar commerciali.

Per quanto attiene la preparazione del terreno per la produzione dello zucchini, è consuetudine praticare in pre-semina un'aratura a 30-40 cm di profondità, interrando il letame. Seguono uno o più interventi di erpicatura per realizzare un perfetto letto di semina.

Le semine sono scalari durante l'intera fase estiva; di norma si procede all'impianto mediante semina meccanica diretta in campo a partire da fine marzo-metà aprile. Nella fase estiva le semine proseguono come coltura di secondo raccolto, dopo la trebbiatura di un cereale vernino (orzo-grano). La densità d'impianto è di circa 10.000 piante/ha.

La pratica della concimazione viene razionalizzata calcolando la quota di elementi nutritivi da apportare sulla base del tipo di terreno e degli asporti della coltura, a loro volta determinati dalla produzione media dell'apprezzamento. Particolare attenzione viene riservata al rapporto Calcio/Magnesio.

Sono ammesse irrigazioni di soccorso nel periodo estivo mentre, al fine di garantire la massima qualità del prodotto, si sconsigliano irrigazioni nel periodo autunnale.

Per il controllo dei principali patogeni e fitofagi della coltura si fa riferimento alle norme riportate nei disciplinari di produzione redatti a livello regionale.

La raccolta scalare viene effettuata manualmente con cadenze ravvicinate (ogni giorno o, al massimo, a giorni alterni), il prodotto viene lavorato e conferito al commerciante in giornata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area vocata per la coltura degli *Zucchini di Borgo d'Ale* viene individuata nel territorio del comune di Borgo d'Ale e di alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello, Maglione, Roppolo, Cavaglià, Viverone e Santhià.

L'area è compresa tra le regioni agrarie "Morenica della Serra" e "Pianura del Canale di Cavour" ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra "sabbioso" e "franco-sabbioso" che permettono un ottimo drenaggio, fattore importante per la buona riuscita della coltura.

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

Il prodotto viene raccolto e confezionato in cassette sia direttamente in campo che presso i centri di condizionamento aziendali.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento degli *Zucchini di Borgo d'Ale* rispondono alla normativa

sanitaria vigente.

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

Gli *Zucchini di Borgo d'Ale* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In alternativa possono essere conservati e confezionati 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 coltivazione di questo prodotto è iniziata agli inizi degli anni '60.

Ha avuto una grande diffusione come coltivazione a pieno campo, agli inizi degli anni '80, e da documenti comunali risultavano coltivati circa 150 ettari con una produzione superiore ai 30.000 quintali. Attualmente si evidenzia a livello locale, una significativa contrazione degli investimenti produttivi in tutto l'areale di Borgo d'Ale con investimenti di c.a 40 – 50 ettari e rese di 6 – 8.000 q di prodotto.