

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE

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

L'*albicocca Tonda di Costigliole* è una varietà tipica del Saluzzese, in provincia di Cuneo. Nel territorio di origine, ai piedi delle Alpi, dove le condizioni pedoclimatiche delineano il limite di latitudine nord per la coltivazione dell'albicocco, la Tonda produce costantemente, grazie alla tolleranza alle minime termiche invernali ed alla fioritura medio-tardiva e molto scalare, che la rende meno esposta alle gelate primaverili. Anche l'epoca di raccolta è tardiva: inizia intorno al 10 – 15 luglio e si protrae fino ad inizio agosto.

Il frutto è di forma tondeggiante, di dimensioni medio-piccole, intorno a 40-50 g. Il colore della buccia è giallo-aranciato chiaro. La polpa è aranciata, di tessitura fine, poco consistente e molto succosa. Il profilo gustativo è eccellente: molto dolce (presenta un RSR medio di 15,3 °B, ma può raggiungere anche i 17 °B), gradevolmente acidula (AT media di 202 meq/l), ed intensamente aromatica. In sintesi i suoi punti forti sono le eccellenti caratteristiche gustative, la succosità della polpa e l'intenso aroma. Il punto debole sta nell'aspetto "povero": il colore è poco intenso e la pezzatura dei frutti è modesta.

L'albero è vigoroso, di portamento aperto. I fiori sono ben distribuiti sia sui dardi (mazzetti di maggio), sia sui rami misti. La varietà è autocompatibile, vale a dire che il polline può fecondare gli stessi fiori da cui proviene; non è quindi necessario consociarla ad altre varietà impollinatrici. La maturazione è scalare: su piante adulte sono necessari anche 3–4 passaggi di raccolta. Il potenziale produttivo è elevato, poco soggetto ad alternanza.

Gli albicoccheti di Tonda di Costigliole caratterizzano il paesaggio del territorio, con più evidenza sui versanti collinari dove i filari disegnano i rilievi. In pendio gli alberi sono prevalentemente allevati a vaso, raggiungendo un'altezza che consenta di effettuare da terra la raccolta e la maggior parte delle operazioni colturali. In questo caso le distanze di impianto sono intorno a 5 x 4 m, variando in funzione della fertilità del suolo e del portinnesto. In piano la Tonda di Costigliole è prevalentemente allevata a palmetta libera per formare una parete continua che si sviluppa in altezza per 3,5–4 m. In questo caso i sestri di impianto diventano di 4,5 m tra i filari e 2,5–3,0 m sulla fila. I portinnesti utilizzati sono diversi in funzione del terreno. Su suoli in pendio, "difficili" perché argillosi (trattengono l'acqua in primavera e autunno) o siccitosi, si utilizza prevalentemente il mirabolano. In terreni franchi di pianura si preferisce il pesco.

La vegetazione dell'interfilare viene gestita con l'inerbimento controllato (un tappeto erboso periodicamente sfalciato o trinciato), di rigore per i terreni compatti, mentre su terreni sciolti si può intervenire con periodiche lavorazioni superficiali. L'albicocco è una delle specie frutticole con minor fabbisogno irriguo. Le esigenze idriche sono concentrate nel mese di giugno, a distanza di alcuni giorni dalla maturazione. La distribuzione delle piogge nel Saluzzese garantisce acqua a sufficienza nella maggior parte degli anni. L'irrigazione per scorrimento è utile per interventi "di soccorso" nelle annate siccitose, mentre recentemente si è diffusa l'irrigazione localizzata, che consente di dosare l'acqua in funzione delle esigenze fisiologiche della pianta. Si tratta di uno strumento prezioso per la qualità dei frutti. Sospesa in prossimità della raccolta, riduce le screpolature della buccia e migliora la serbevolezza dei frutti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione è caratterizzata da una fascia collinare e dalla contigua pianura pedocollinare, che si estende in provincia di Cuneo da Busca a Saluzzo, ad un'altitudine di 400–500 m s.l.m. Sono interessati i Comuni di Costigliole Saluzzo, da cui la varietà prende il nome, Piasco, Verzuolo, Manta, Saluzzo e Busca, Castellar e Pagno. Si tratta dello sbocco della Valle Varaita sull'altipiano saluzzese. Tale zona è incastonata tra le Alpi Marittime e Cozie che la proteggono dai geli intensi, specie primaverili (l'albicocco è il primo a fiorire tra le specie da frutto coltivate professionalmente in Piemonte) e ne determinano un microclima con temperature miti e brezze di monte. La ventilazione moderata ma frequente è di ostacolo allo sviluppo di molte fitopatie, in particolare alla moniliosi che provoca disseccamenti dei fiori e marciumi sui frutti. La sinergia tra queste caratteristiche e l'altitudine degli ambienti di coltivazione fa sì che i frutti di *albicocca Tonda di Costigliole* assumano un profilo nutrizionale e nutraceutico di particolare interesse.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle albicocche rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. L'*albicocca Tonda di Costigliole*, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti in 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

L'*albicocca Tonda di Costigliole* 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.

L'*albicocca Tonda di Costigliole* presenta una rapida evoluzione della maturazione; il frutto è delicato e poco serbevole. Il tempo di permanenza presso i centri di condizionamento è quindi breve: non più di poche settimane, o anche una sola notte nel caso in cui il prodotto venga commercializzato il giorno successivo alla raccolta. L'*albicocca Tonda di Costigliole* è utilizzata anche in trasformazioni artigianali apprezzate per l'aroma intenso. Oltre a puree, succhi e nettari, la forma rotonda e le piccole dimensioni del frutto la rendono idonea per trasformazioni di pregio quali frutti interi sciropati o mezzene (albicocche a metà) utilizzate in pasticceria.

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

L'*albicocca Tonda di Costigliole* presenta tratti in comune con varietà e popolazioni di albicocco a frutto tondo diffuse nella riviera ligure di ponente. In particolare condivide molte caratteristiche pomologiche (forma del frutto, tessitura della polpa, equilibrio zuccheri/acidità, aromaticità, etc.) e agronomiche (epoca di maturazione, habitus di fruttificazione, etc.) con la varietà "Valleggia" coltivata nell'omonima località (frazione del Comune di Quiliano) in provincia di Savona. Si tratta di un gruppo varietale con caratteristiche insolite rispetto all'assortimento varietale italiano. La maggior parte delle varietà tradizionali italiane sono infatti di ceppo vesuviano, originarie dell'ampia fascia di territorio di origine vulcanica intorno al Vesuvio. Presentano generalmente forma allungata con bassi livelli di acidità ed aromi. Le albicocche autoctone del Sud-Piemonte e della Riviera di Ponente sono invece di forma rotonda, acidità elevata (compensata da un rilevante contenuto zuccherino) ed intensi aromi. Albicocche con queste caratteristiche si ritrovano nella catena dell'Atlante, in Marocco, anche in questo caso si tratta di albicocche "di montagna" sebbene a tutt'altre latitudini. Le varietà nord-africane fanno parte del gruppo irano-caucasico, che ha avuto una evoluzione eco-geografica diversa rispetto al gruppo europeo. Le varietà liguri-piemontesi potrebbero quindi rappresentare un'intrusione di germoplasma nord-africano in territorio europeo. L'ipotesi non deve stupire, considerando che il sud Piemonte è stato toccato dalle

invasioni saracene a partire dal IX secolo. Alle abbondanti tracce linguistiche arabe ancora oggi presenti nei dialetti e nella toponomastica del sud Piemonte, potrebbe dunque aggiungersi il lascito botanico di una varietà che si distingue nettamente dalle altre varietà tradizionali italiane.

La prima documentazione che attesta la storicità della coltivazione di albicocco nel Saluzzese è contenuta nell'opera di Giovanni Eandi che, nel 1835, compilando la sua "Statistica della provincia di Saluzzo", quantifica la produttività delle specie arboree da frutto allora coltivate. Cita espressamente l'albicocco, distinguendo la produzione "di collina" (da 2 a 4 rubbi per pianta) da quella "di pianura" (da 3 a 6 rubbi). "I nostri agricoltori diedero assidua attenzione agli alberi da frutta, collocati in piena terra, ossia a tutto vento, e principalmente alle varietà più saporite delle pesche, degli albicocchi (...) piante queste molto numerose nei vigneti e negli alteni". In una recente rassegna storica (Nada Patrone, 1981), l'autrice di "*Il cibo del ricco e il cibo del povero*" fa risalire la presenza di "Prugne, Susine, Brignoni e Crisomella" ai secoli XIV e XV. Le crisomelle sono verosimilmente le albicocche: con questo termine vengono infatti indicate anche nei trattati di botanica del secolo scorso. Ciò a causa del colore giallo-oro che assumono quando giungono a piena maturazione. Così come vengono anche dette "armeniache" dal nome scientifico dell'albicocco *Prunus armeniaca* L. L'Armenia è infatti uno dei centri di origine secondaria dell'albicocco, il Paese che ha fatto conoscere l'albicocco all'antica Roma. È interessante osservare come i nomi dell'albicocco nelle lingue neolatine derivino dall'arabo "Al barqûq", partendo dallo spagnolo "albercoque", italiano "Albicocco", francese "Abricot", passato anche alle anglosassoni (inglese "apricot" e tedesco "Aprikosen"). Al contrario, in Piemontese, derivato dall'antica lingua medioevale d'Oc di origine neolatina, il termine "armugnan", nelle sue diverse varianti dialettali, mantiene con continuità ininterrotta la derivazione dal latino "armeniaca". Il Casalis, nel suo dizionario geografico del 1848, afferma: "*Gli agricoltori delle coline saluzzesi vi coltivano con diligenza i persici, gli albicocchi, i peri, i pomi, i pruni, i ciliegi. Si vedono queste piante in gran numero negli alteni della pianura e più specialmente nei vigneti delle colline.*" Per concludere, la Guida delle attività economiche della CCIAA di Cuneo, edita a Farigliano nel 1963, alla voce Costigliole afferma: "un microclima particolare protegge le colture da gelate tardive, permettendo quella dell'albicocca, pianta oltremodo sensibile (varietà detta di Costigliole)".

Viene consumata per lo più nel Nord-Ovest, particolarmente apprezzata dai mercati della Riviera Ligure.

Bibliografia:

- Eandi G., *Statistica della provincia di Saluzzo*. Saluzzo, Lobetti- Bodoni, Vol. II, fasc. I, p. 225, n.1, 1835
- Casalis G., *Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli stat,i di S. M. il Re di Sardegna*, XVII, Torino, 1848
- Molon G., *Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia*, Tip. Comm. Lombardia, Milano, Fascic. III: 67-15, 1896
- Mattiolo O., *La frutticoltura in Piemonte nella storia, nell'Arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino*, Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnieri Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino, 13-56, 1917
- Hausmann G., *L'ortofrutticoltura in Piemonte. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino*, Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24, 1931
- CCIAA di Cuneo, *Guida delle attività economiche. Primo centenario*, Camera di commercio industria e agricoltura di Cuneo, Farigliano, pp.1625, 1963
- Bassi G., Romisondo P., *L'albicocco al nord: prime esperienze in Piemonte*, Riv. di Frutticoltura, L, 6: 49-52, 1988
- Della Strada et alii, *Monografia di cultivar di albicocco*, MAF, Ist. Sperimentale Frutticoltura, Roma, 1-239, 1989
- Soster M., Ricci L., Pellegrino S., Vittone G., *Albicocco*, Quaderni di Piemonte Agricoltura, supplemento al n. 6: 1-8, 1993
- Monastra F. et alii, *Liste varietali dei fruttiferi: le cultivar di albicocco*, Riv. di Frutticoltura, LIX, 4: 55-56, 1997
- Berra L., Carli C., Pellegrino S., *Albicocco – Un nuovo assetto produttivo per le aree del Nord-Ovest*. Frutticoltura, LXXII (6), 12-19, 2010