

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: AMARENA DI TROFARELLO

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

Le *Amarene di Trofarello* sono frutti freschi botanicamente classificati come *Prunus cerasus* L. – ovvero ciliegio acido – a polpa acidula tenera e trasparente; in italiano sono chiamate amarene e, in piemontese, “*griote*”. Le varietà appartenenti alla specie *Prunus cerasus* L. si caratterizzano per le contenute dimensioni della pianta e la chioma espansa; i fiori compaiono prima delle foglie che sono rigide, larghe e appuntite. In particolare, le amarene appartengono al gruppo dei ciliegi acidi, hanno frutto di colore rosso chiaro, con succo incolore e forma depressa ai poli; il sapore è tipicamente acidulo, con note amarognole (*Fideghelli C., Albertini A., 1981*).

Nel territorio intorno al comune di Trofarello si è storicamente diffusa la coltivazione delle amarene, in particolare dell’ecotipo *Amarena di Trofarello*, una declinazione locale appartenente al più ampio gruppo varietà-popolazione Amarena del Piemonte, che ha assunto a seconda della zona denominazioni diverse.

L’*Amarena di Trofarello* ha una maturazione ritardata: la raccolta si protrae fino a metà luglio. Un limite di questa produzione è dato dalla scarsa resistenza alle manipolazioni ed alla conservazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L’*Amarena di Trofarello* è prodotta nei comuni di Trofarello, Moncalieri e Pecetto.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell’*Amarena di Trofarello* 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

Le *Amarene di Trofarello* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate 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 dell’amarena si è diffusa sulle colline del Torinese all’inizio del secolo scorso in alternativa ai vigneti, dilaniati dagli attacchi di peronospora. Un’ulteriore espansione della coltivazione cerasicola si ebbe a seguito della distruzione dei vigneti da parte della fillossera, comparsa in zona intorno al 1925. Mentre a Pecetto, all’inizio del secolo, si sviluppava la coltivazione delle ciliegie dolci da tavola, a Trofarello si è mantenuta la tradizionale coltivazione di ciliegio acido; fino al 1989 era attivo un mercato dedicato, da cui le *Amarene di Trofarello* partivano per l’Emilia Romagna, la Liguria (Genova in particolare) oltre che finire come materia prima in industrie di trasformazione locali. Le Amarene di Trofarello erano ricercate in tutta Italia e giungevano compratori anche da altre regioni per acquistare il prodotto. Secondo le testimonianze di anziani produttori, tra il 1950 e il 1965, ogni anno circa 300 “ciresè” (raccoglitori di ciliegie e amarene) venivano a Trofarello, da montagne e colline limitrofe, nella stagione della raccolta e qui si fermavano per oltre un mese.

Italo Eynard e Roberto Paglietta in *Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino* (Adunanza del 14 febbraio 1965, pubblicata negli Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino) scrivono: “*l'Amarena si sta diffondendo in provincia di Torino, particolarmente nelle zone di Trofarello e Revigliasco ove costituisce circa l'80% dei nuovi impianti*”, poiché, continuano “*è cultivar molto produttiva e ricercata dall'industria conserviera*”.

Bibliografia:

Eynard I., Paglietta R., 1963. *Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio della provincia di Torino*, Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 105: pp. 28.

Eynard I., Paglietta R., 1965. *Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino*, Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 107: pp. 28.

Messori A., Ferrero M., 1965. *Le ciliegie dei colli di Torino*, Provincia di Torino: pp. 17.

Albertini A., Baldini E., Canova A., Fideghelli C., Fiorino P., Gorini F., Loreti F., Pisani P.L., Regazzi D., Rui D., 1981. *Il Ciliegio*, Ed. Reda: pp. 234.

AA.VV., 2003. *Amarene*, Comune di Trofarello, Ass. Agricoltura: pp. 98.

Bosso M., 2001. *Perché le ciliegie ...*, Pecetto Nostro-(Comitato): pp. 20

AA.VV., 2008. *Antiche Cultivar di ciliegio in Piemonte*, Suppl. al n. 60 dei “Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura”.

Giacalone G., Chiabrando V., Tabasso R., 2010. *Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio*, Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura, XIV (69): 46-49.