Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA

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

La barbabietola da orto, o bietola da orto o bietola rossa, è un ortaggio da radice presente sia negli orti familiari che in colture in pieno campo.

La bietola rossa è una pianta erbacea a ciclo biennale, appartenente alla famiglia delle Chenopodiacee ed è riconducibile alla specie *Beta vulgaris* var. *esculenta.* Nel primo anno di impianto la pianta sviluppa un apparato fogliare medio elevato e, nella fase tardo primaverile/estiva produce una radice carnosa con colletto affiorante. La radice ingrossata viene successivamente sottoposta a lavorazione previa cottura e destinata, successivamente, al consumo come prodotto trasformato.

La semina avviene, generalmente, tra la seconda metà di marzo e l'inizio di aprile, in funzione delle condizioni metereologiche. La messa a dimora del seme avviene meccanicamente utilizzando seminatrici pneumatiche, con sesti di impianto di 45-50 cm tra le file e 7-12 cm sulla fila per ottenere un investimento finale variabile tra le 20 e le 25 piante per metro quadrato.

La *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* presenta le seguenti caratteristiche: la pianta può raggiungere anche i 50 cm di altezza, le foglie di grossa dimensione sono verde intenso con steli rossastri alla base e lungo le nervature. La parte edibile è rappresentata dalla radice che si presenta, dopo la fase di cottura a vapore o al forno, di colore rosso scuro omogeneo e forma rombo ellissoidale. Caratteristica distintiva del prodotto locale, rispetto alle altre cultivar di bietola rossa attualmente reperibili sul mercato europeo, è la colorazione interna della *Bietola rossa di Castellazzo Bormida* che dopo la fase di cottura evidenzia tonalità di colore omogeneo senza anulature chiare interne.

In funzione della precocità delle cultivar e dell'epoca di semina, la raccolta, parzialmente agevolata grazie all'impiego di attrezzature specifiche, può avvenire dal mese di luglio al mese di ottobre; il risultato produttivo, variabile in relazione agli andamenti stagionali si attesta in media tra 500 e 700 q/ha.

Grazie all'ausilio di attrezzature specifiche le piante vengono dapprima scollettate meccanicamente poi vengono estirpate dal terreno (sempre utilizzando attrezzature meccaniche riunite in andane al suolo). Successivamente si procede alla raccolta meccanica del prodotto in campo ed allo stoccaggio.

Dopo la fase di estirpo il prodotto viene conservato sia in magazzino che in celle frigorifere. In questa seconda ipotesi la temperatura all'interno della cella di stoccaggio deve essere mantenuta a 0°C con umidità relativa al 90%.

Generalmente, la *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* viene conservata e lavorata in zona grazie alla presenza di una azienda di trasformazione di primaria importanza a livello nazionale (Bianchi). Il prodotto viene selezionato, lavorato, sottoposto a cottura (in forno a 300°C oppure a vapore) e confezionato.

La selezione delle piante da mandare a seme prevede la valutazione di una serie di parametri e precisamente:

- La buona vigoria della pianta.
- La regolarità della forma della radice ingrossata (vengono scelte prioritariamente le piante a radice corta, di medio calibro e regolare).
- Le radici devono presentare una colorazione rosso intensa ed avere una forma a trottola con radichetta fittonante medio piccola / piccola.

Le piante selezionate vengono interrate in autunno e trapiantate in fase di fine inverno in zone isolate e lasciate andare a seme. La semente matura tra la fine di luglio e l'inizio di agosto; giunto a maturazione si effettua il taglio dei capolini ormai secchi e si procede, successivamente, alla separazione del seme che verrà utilizzato per i nuovi impianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* è una coltura tipica della provincia di Alessandria e, in modo particolare, della zona compresa tra i Comuni di Castellazzo Bormida, Casalcermelli, Castelspina, Sezzadio.

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

Il prodotto ottenuto in campo viene generalmente stoccato in cassoni; gli ambienti di stoccaggio della *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Il prodotto, sottoposto a cottura a forno e/o a vapore, viene successivamente confezionato; le confezioni commerciali rispondono, per forma, dimensione e materiali usati alle esigenze specifiche della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* può essere conservata, confezionata e lavorata presso un centro di condizionamento; il prodotto sottoposto a cottura a forno e/o a vapore verrà selezionato, calibrato e, successivamente, confezionato.

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 Bietola Rossa, originaria del bacino del mediterraneo, ha avuto notevole importanza orticola anche nel nostro paese, a partire dal 1800.

Testimonianze più recenti che documentano l'attività legata alla coltivazione e trasformazione della *Bietola Rossa di Castellazzo Bormida* sono rintracciabili, nel dopoguerra, con l'inizio dell'attività della ditta Bianchi di Fontanasse, una piccola frazione della pianura alessandrina in Comune di Casalcermelli, nel cuore di una zona tradizionalmente vocata all'orticoltura.

Negli ultimi decenni, il metodo di lavorazione e di conservazione non ha subito mutamenti, salvo che per le attrezzature e per i locali, via via più moderni ed efficienti, in grado di garantire igienicità e salubrità al prodotto che giunge al consumatore.