Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLFIORE DI MONCALIERI

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

Il *cavolfiore di Moncalieri* è una delle molteplici varietà orticole che appartengono alla specie *Brassica oleracea var. botrytis*, pianta erbacea della famiglia delle Crucifere.

La pianta si presenta con un fusto provvisto lateralmente di foglie più o meno espanse, delle quali, le più alte, avvolgono il germoglio centrale. Da questo si sviluppano, appena le condizioni climatiche sono favorevoli, i peduncoli fiorali, molto ingrossati in modo da formare la "testa" o grumolo o infiorescenza. Questa assume colorazione varia a seconda della cultivar utilizzata, dal bianco neve al verde al violaceo e costituisce la parte commestibile, unitamente alle foglie involucranti più tenere.

L'ecotipo locale, denominato "Cavolfiore di Moncalieri", si distingue dalle varietà di comune diffusione per le caratteristiche delle infiorescenze; queste si presentano con corimbi ben serrati, di forma a cupola convessa, spiralata a forma di chiocciola (elemento distintivo della cultivar rispetto agli altri cavolfiori ad infiorescenza bianca), con elevata copertura delle foglie centrali. La sezione interna del grumolo è lievemente colorata di rosso violaceo e la testa è di colore biancastro.

La copertura delle foglie centrali avvolte a spirale sull'infiorescenza in fase di ingrossamento consente alla cultivar di preservare il colore dei corimbi e di sopportare le temperature relativamente rigide che si riscontrano in tardo autunno.

La tecnica colturale normalmente adottata in zona prevede la semina in cubetti di torba o in semenzaio classico a partire dalla prima decade di maggio, il trapianto in pieno campo delle piantine inizia a metà giugno e prosegue sino all'inizio luglio. I sesti di impianto adottati in zona prevedono distanze, tra le file, di 1 metro mentre sulla fila le piante vengono poste a dimora a distanza di circa 50 cm.

Secondo tradizione i trapianti del *cavolfiore di Moncalieri* avvenivano dopo la trebbiatura di un cereale vernino e questa coltura si inseriva con successo nel piano di rotazione aziendale. La fase di indizione a fiore si raggiunge quando si verificano, in particolare nelle ore notturne, repentini abbassamenti termici (minime inferiori a 12°C per alcuni giorni) seguiti poi da giornate calde e soleggiate. L'ecotipo locale presenta un ciclo produttivo medio tardivo, stimato in circa 120 giorni dal trapianto.

Appena le esigenze in freddo sono state soddisfatte le piante iniziano ad ingrossare la gemma centrale e a formare le classiche infiorescenze. La raccolta è scalare ed inizia a partire dalla fine della prima decade di ottobre per proseguire sino all'inverno inoltrato; periodicamente (ogni due/tre giorni) si controllano le piante in campo e si procede al taglio delle infiorescenze che hanno raggiunto un giusto grado di accrescimento (0,9-1,5 kg). La pianta manifesta una buona rusticità con una buona resistenza alle principali avversità fungine e batteriche.

La selezione è affidata alla riproduzione del seme da parte degli stessi produttori; periodicamente, per ottenere seme da utilizzare per i nuovi impianti, si effettua un ciclo colturale in coltura protetta: il trapianto di soggetti afferenti all'ecotipo Cavolfiore di Moncalieri avviene a metà settembre. Le piante vengono mantenute in stato vegetativo durante l'inverno e la fioritura avviene in marzo;a giugno si procede alla raccolta del seme.

Il *cavolfiore di Moncalieri* presenta un sapore sapido e intenso, tiene bene la cottura e si presta a molteplici utilizzi culinari.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione di questo ortaggio ricade nei comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello, in provincia di Torino.

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

Il *cavolfiore di Moncalieri* subisce una prima lavorazione in campo con taglio delle foglie esterne, raccorciamento del fusto (avendo cura di mantenere integre le foglioline centrali che avvolgono il pomo).
Contemporaneamente si procede al confezionamento delle infiorescenze in cassette di 6/8 infiorescenze, in funzione delle dimensioni medie dei pomi.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *cavolfiore di Moncalieri* 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

Il *cavolfiore di Moncalieri* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In generale comunque il prodotto viene stoccato, temporaneamente, presso la sede aziendale; nel centro aziendale, dopo una breve fase di conservazione, il prodotto viene convogliato 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

Si pensa che questa cultivar derivi da una linea standard proveniente dalla Francia ed introdotta in Italia quando i Savoia si insediarono in Piemonte con al seguito gli ortolani ed i giardinieri che lavoravano per la Casa Reale.
Probabilmente appartiene alla medesima selezione del Verde di Macerata e del Romanesco anche se da questa differisce per la colorazione bianco paglierino della infiorescenza .
La vocazionalità territoriale, consolidata nel tempo, è avvalorata da testimonianze orali dei produttori stessi.