

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA

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

La coltura del cavolo è tradizionalmente praticata nella zona di Montalto Dora (TO) e, in un passato non lontano, si producevano circa 400 quintali di prodotto alla settimana. In seguito, il progressivo abbandono delle attività agricole da parte di molti abitanti della zona ha portato alla riduzione fino al rischio di scomparsa dell'ecotipo locale.

L'ecotipo locale denominato Cavolo verza di Montaldo Dora appartiene alla specie *Brassica oleracea* vr. *Sabauda*. È una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Crocifere, presenta un fusto corto su cui si addensano numerose foglie involucrianti bollose che, in fase avanzata di sviluppo, danno origine ad una testa globosa e compatta. L'ecotipo locale manifesta una buona rusticità ed adattabilità all'ambiente di coltivazione, resiste ai geli tardo autunnali, presenta odore e sapore più intenso ed un contenuto in fibra più elevato rispetto al cavolo cappuccio.

La moltiplicazione e la conservazione del seme è affidata al Consorzio di Miglioramento Agrario di Montalto Dora.

Il *cavolo verza di Montalto Dora* è una varietà locale di cavolo verza a foglie ricce, bollose, con teste sub rotonde e tenere, dal sapore particolarmente gradevole. Tali peculiarità organolettiche sono dovute alle caratteristiche pedologiche della parte pianeggiante del territorio di Montalto Dora, costituita, per la gran parte, da terreni sciolti e freschi.

Per mantenere stabili le caratteristiche dell'ecotipo locale le piante interessanti per gli aspetti qualitativi (dimensione, forma e compattezza del pomo, bollosità e colore delle foglie) vengono trapiantate in inverno inoltrato all'interno di un tunnel con copertura con film plastico. Le piante, isolate all'interno di questi ambienti colturali, emettono a primavera delle infiorescenze; giunte a maturazione (intorno a fine giugno) queste vengono tagliate per separarne il seme. Quest'ultimo subisce una ulteriore fase di essiccazione e pulizia e viene stoccato in ambiente asciutto all'interno di contenitori (anche di vetro).

Il *cavolo verza di Montalto Dora* viene coltivato in pieno campo: si semina scalarmente a partire dalla metà di maggio; il trapianto si effettua tra metà giugno ed inizio luglio (tipica coltivazione che succede, in rotazione, ad un cereale vernino). Esso viene raccolto nella prima quindicina di novembre quando il pomo presenta una marcata compattezza delle foglie centrali; i cespi presentano mediamente un peso di 2-3 kg.

Il prodotto locale viene commercializzato allo stato fresco; può anche essere conservato per un lasso di tempo relativamente lungo (fino ai mesi centrali dell'inverno), ricorrendo ad un trapianto negli orti casalinghi.

L'adozione di questa tradizionale tecnica di conservazione permette una conservazione naturale del prodotto e l'acquisizione di ulteriori qualità gustative attraverso le brinate novembrine ed il freddo intenso del mese di dicembre, che rendono le foglie del cavolo verza più croccanti e saporite.

Negli ultimi anni si evidenzia un interesse maggiore per questo cavolo verza locale; per sostenere la diffusione di questa tradizionale coltura è stato costituito il Consorzio dei Piccoli Produttori di Cavolo verza di Montalto Dora.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende Montalto Dora (Torino) ed i comuni limitrofi.

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

Il prodotto viene raccolto in campo, si procede direttamente al momento dello stacco alla toelettatura del

pomo asportando le foglie deteriorate e /o colpite da patogeni e si raccorcia il fusto centrale i prossimità dell'inserimento delle prime foglie avvolgenti.

Per i cespi che vengono conservati in piantonaio – “piass” – negli orti famigliari durante i mesi invernali si procede all'estirpo in campo con parte dell'apparato radicale ed alla successiva piantagione nell'orto per poterlo commercializzare nei mesi invernali.

I pomi mondati vengono poi confezionati in imballaggi; questi 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 *cavolo verza di Montalto Dora* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In alternativa si possono effettuare stoccaggi di breve periodo all'interno di magazzini aziendali caratterizzati da locali freschi e ben areati ed la riparo dalla luce diretta oppure adottando la tradizionale tecnica del trapianto negli orti “piass” per un prolungamento della fase di commercializzazione durante la stagione invernale.

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

I primi dati riguardanti la produzione e le caratteristiche del *cavolo verza di Montalto Dora* si trovano in uno studio di C. Chiej-Gamacchio, *Coltivazioni industriali e di gran reddito della Provincia di Torino*, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza 1928.

Sino ai primi anni '50, ma soprattutto prima della seconda guerra mondiale, l'economia prevalentemente agricola di Montalto Dora viveva in larga misura sulla produzione del cavolo verza. Da novembre a febbraio, affluivano sui mercati di Ivrea, Biella e Borgo d'Ale oltre 400 quintali alla settimana. Commercianti di ortofrutticoli arrivavano anche dalla Lombardia per acquistare e spesso esportare in Svizzera questo ortaggio così prezioso.

In seguito, il crescente sviluppo dell'industria, con il progressivo assorbimento della manodopera giovanile canavesana, contribuì, insieme a problemi di mercato, al graduale abbandono della coltura.

In questi ultimi anni, è stato intrapreso un percorso di valorizzazione e rilancio di questa coltivazione tipica e di qualità. Un esempio è la manifestazione annuale della Sagra del Cavolo Verza, che si svolge nella quarta domenica di novembre a Montaldo Dora ed è giunta alla XIV edizione.