Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE

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

Il cavolo verza appartiene alla specie *Brassica oleracea* vr. *Sabauda* ed è una pianta ortiva erbacea dal fusto piuttosto corto, con foglie ben sviluppate, bollose e increspate. La parte commestibile è costituita dalle foglie centrali che, in particolari situazioni ambientali e di sviluppo vegetativo della pianta, assumono la tipica conformazione a forma di "palla" ben serrata.

Le piante sono particolarmente adatte ad essere coltivate nei climi temperati; esse tollerano molto bene il freddo autunnale anche se periodi di intenso gelo potrebbero arrecare danno all'infiorescenza con alterazioni di consistenza e colore delle foglie interne del grumolo.

La pianta predilige suoli ben drenati a reazione neutra/sub acida, lo sviluppo dei pomi è favorito da un buon tenore di fertilità del terreno. Queste condizioni pedologiche sono tipiche dell'areale di Settimo Torinese e favoriscono la diffusione della coltura all'interno di molte aziende orticole specializzate e/o ad indirizzo misto.

Per soddisfare appieno le esigenze della coltura prima della messa a dimora delle piante si procede ad apportare al terreno sostanza organica (letame bovino o similari proveniente da allevamenti zootecnici della zona). Eventuali carenze in macro o mesoelementi verranno corrette con un apporto di fertilizzanti di sintesi in fase di pre trapianto.

L'irrigazione è molto importante soprattutto nei periodi estivi dopo la fase di trapianto; molto pericolose risultano le carenze idriche nei periodi più caldi, carenze temporanee di acqua al suolo possono indurre la pianta alla prefioritura (emissione dei grappoli fiorali prima della formazione del pomo) od ostacolare la formazione della testa.

Il cavolo verza è un ortaggio molto ricco di vitamine e di sali minerali, in particolare di vitamina A e C, e di sali di potassio, fosforo e ferro; esso rientra nella composizione di molti piatti tipici del territorio.

La produzione del *cavolo verza di Settimo Torinese* è da sempre molto diffusa nel territorio settimese. In un recente passato, questo ortaggio veniva coltivato all'interno delle aziende in modo intensivo. Oggi è ancora presente in numerose aziende, sia per l'autoconsumo che per la commercializzazione su mercati locali. Si utilizzano cultivar di provenienza internazionale, caratterizzate sia da una elevata chiusura e fermezza del pomo (es. Savoy King) sia da una forte bollosità delle foglie centrali per le cultivar invernali (tra queste trova ampia diffusione attualmente la cultivar Sapala).

La semina avviene in primavera inoltrata. Un tempo si effettuava in azienda nei tradizionali semenzai; oggi si ricorre in misura sempre maggiore all'utilizzo di piante con cubetto predisposte da vivai specializzati. Il trapianto scalare, inizia nei primi quindici giorni di luglio e termina ai primi di agosto; la coltura segue, di norma, un cereale vernino. Le raccolte sono scalari ed iniziano a partire dalla seconda metà di ottobre.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata al comune di Settimo Torinese, in provincia di Torino.

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

Il prodotto viene raccolto in campo e subito sottoposto ad una toelettatura con asporto delle foglie esterne deteriorate e taglio del fusto principale in prossimità del pomo.

Successivamente, sempre in campo, si procede all'incassettamento delle infiroscenze avendo cura di predisporre cassette con cespi di dimensione omogenea.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *cavolo verza di Settimo Torinese* 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 Settimo Torinese* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Parte del prodotto viene convogliato anche sui canali distributivi locali.
I cespi vengono, di norma, conservati, per un limitato periodo di tempo, in magazzini freschi ed al riparo della luce.

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

A testimonianza della tipicità del cavolo verza nella zona del settimese, può essere citata la tradizionale "*Fera dij Coij*" o "*Fera Freida*", che venne istituita alla vigilia della prima guerra di indipendenza.
Il 14 marzo 1848, il re Carlo Alberto autorizzò il Comune di Settimo ad organizzare una fiera autunnale, il 19 ottobre di ogni anno, ossia il giorno successivo alla fiera che si teneva a Chivasso. La data non fu stabilita casualmente, infatti, i settimesi speravano di attrarre coloro che, di ritorno dalla vicina città di Chivasso, si trovavano a transitare nel paese. Nel verbale di deliberazione con il quale il Consiglio Comunale chiese l'istituzione della rassegna d'ottobre, congiuntamente ad una fiera primaverile, si legge: "Considerato che questo paese racchiuderebbe una popolazione d'oltre 3 mila e 500 anime; che la superficie territoriale rileverebbe a 7 mila e 300 giornate, ben produttive e coltivate; che per la sua posizione lungo il regio stradale di Milano, il paese sarebbe in continua comunicazione colla capitale e colla città di Chivasso; ritenuto che, di continuo, il paese offre un traffico ed un commercio di somma rilevanza sia dal canto dell'agricoltura sia dal canto commerciale di soggiorno e di transito, unanime e concorde il Consiglio ravvisa d'un incontestabile pubblico vantaggio lo stabilimento di due fiere annuali distinte".
Sembra, tuttavia, che alcune edizioni della rassegna d'ottobre non abbiano avuto luogo. Su precisa richiesta del Consiglio Comunale, un decreto di Vittorio Emanale II (3 maggio 1863) autorizzò il Municipio a posticipare la fiera al terzo lunedì di novembre.
La "Fera" ha trascinato nel tempo il richiamo del cavolo proprio perché, da sempre, è su questo ortaggio che ruota l'evento commerciale. Ancora oggi, la "Fera" è un appuntamento molto importante per mantenere vive le tradizioni popolari contadine.

Bibliografia:
Verbale deliberazione consiglio comunale di Settimo Torinese, 1848.