

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASALESE

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

La *Cicoria Pan di Zucchero casalese* (*Cichorium intybus* var. *foliosum*), appartiene alla famiglia delle asteracee; si presenta con fogliame ampio e tenero, a forma di cespo involucrate, che si raccoglie e si compatta sul grumolo centrale in fase di piena maturazione.

I cespi, dopo la fase di mondatura, pesano in media 500 g, hanno forma cilindrica, con foglie di colore verde e costa bianca.

A completa maturazione si evidenziava un diffuso imbianchimento delle lamine fogliari con conseguente perdita di fibrosità e miglioramento degli aspetti qualitativi dei cespi.

La *Cicoria Pan di Zucchero casalese* era in passato una coltura autunnale; le semine si effettuavano tra la primavera inoltrata e l'estate, utilizzando una seminatrice pneumatica e diradando lungo le file dove necessario. Non veniva adottata la tecnica del trapianto. L'ecotipo locale evidenziava una marcata tendenza a "salire a seme" dei pomi, in seguito a sbalzi termici, nella fase tardo estiva; per questo motivo si adottavano tecniche di semina estive di pieno campo al fine di limitare l'incidenza di questa alterazione. La raccolta di norma si effettuava tra ottobre e dicembre; i cespi giunti a maturazione venivano tagliati alla base e si procedeva alla pulizia dei pomi asportando le foglie esterne deteriorate. Successivamente, il prodotto veniva conservato in apposite strutture ed, in seguito, inviato sui mercati.

Sul finire degli anni '90 del secolo scorso, sono state introdotti con successo cicli primaverili, con semine o trapianti a marzo/aprile e raccolte a maggio/giugno.

Per il mantenimento dell'ecotipo locale i produttori casalesi individuavano alla raccolta cespi di medio-elevata pezzatura (superiori comunque alla media di campo), con radice sottile e buona chiusura delle foglie involucranti nella parte basale. I cespi selezionati venivano trapiantati in autunno in ambienti isolati e protetti dal gelo con della paglia disposta sopra la vegetazione. Le piante selezionate emettevano, in primavera, gli scapi fiorali; dopo la fase di allegagione e maturazione dei semi si provvedeva alla separazione del seme dalle infiorescenze e all'isolamento della semente in ambienti freschi e asciutti sino alla primavera successiva.

Oggi l'ecotipo locale *Cicoria Pan di Zucchero casalese* non è più coltivata in zona; rimangono nuclei di semente presso la Banca del Germoplasma dell'Università di Torino, depositati tra il 1997 e il 1998.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questa specie orticola è rappresentata dal Casalese, prioritariamente nei Comuni di Frassineto Po, Borgo San Martino, Villanova M.to, ecc., in provincia di Alessandria.

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

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni potevano variare in funzione alle esigenze della distribuzione

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Cicoria Pan di Zucchero casalese* veniva inserita nei canali distributivi con vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure veniva toelettata e confezionata prima dell'immissione nei canali di vendita.

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 della *Cicoria Pan di Zucchero casalese* ha avuto un notevole sviluppo dal dopoguerra, in relazione al calendario di produzione che interessa i mesi autunnali ed invernali, nei quali scarseggiano alcuni tipi di ortaggi ed esiste la possibilità di occupare la manodopera aziendale nel periodo invernale. La presenza e la coltivazione della *Cicoria Pan di Zucchero casalese* nel Casalese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.