

## Categoria F

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLA CUNESE**

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

Le ampie vallate del cuneese e gli ambienti collinari del Roero hanno accompagnato, negli anni, il successo della fragola, frutto le cui altissime qualità erano note ed apprezzate sui mercati del nord Italia e su alcuni mercati esteri (Svizzera, Germania) a partire dagli anni '60.

Oltre ad avere un sapore squisito come pochi altri frutti, la fragola è notoriamente ricca di proprietà salutari. Note da sempre sono, infatti, le sue proprietà digestive, depuranti e rinfrescanti, favorite dalla presenza di elementi quali il fosforo ed il potassio.

Gli alti livelli qualitativi della Fragola prodotta nel cuneese sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei coltivatori locali.

Gli areali di coltivazione dei fondovalle alpini presentano suoli tendenzialmente acidi e particolarmente ricchi in sostanza organica ed elementi fertilizzanti mentre gli areali del Roero sono caratterizzati da terreni a reazione neutro sub alcalina.

Le elevate escursioni termiche giornaliere che si registrano nei mesi estivi negli ambienti di coltivazione associati ad una elevata radiazione solare determinano un significativo incremento della qualità dei frutti ed in particolare della consistenza della polpa e della superficie esterna migliorando, contestualmente, la colorazione e la lucentezza della fragola locale rispetto alle produzioni che vengono esitate sui mercati nei mesi estivi.

Le produzioni di Fragola sono effettuate all'interno di aziende dirette coltivatrici su una fascia altimetrica compresa tra i 250 ed i 1.600 metri s.l.m. La presenza sul territorio di numerosi operatori commerciali e cooperative agricole ha contribuito alla diffusione della coltura in molte vallate del Cuneese, Monregalese e Saluzzese e nelle aree collinari del Roero.

Molto conosciuta è la Fragola della Bisalta, coltivata tra i 500 ed i 1.000 metri di altitudine, in particolare nei Comuni di Peveragno, Boves, Chiusa di Pesio, Beinette, Pianfei, Borgo San Dalmazzo, Roccavione, Robilante, Vernante e Limone Piemonte, su terreni con una buona esposizione e disponibilità di acqua.

La presenza sul territorio di un famoso *mercato all'origine* – attivo a Peveragno sino agli inizi del 2000 – e di numerosi operatori commerciali e cooperative agricole hanno contribuito alla diffusione della coltura in molte aziende agricole del territorio.

Negli ultimi anni, accanto alla tradizionale fragola unifera per raccolte tardo primaverili, sono andate diffondendosi coltivazioni di fragole rifiorenti (*neutral day*) con produzioni scalari durante tutti i mesi estivi.

Per quanto riguarda la coltivazione della *Fragola Cuneese* il percorso colturale è di seguito sintetizzato.

- Preparazione del terreno con aratura nella fase estiva per la coltivazione della fragola unifera e in fase tardo invernale/primaverile per gli impianti con fragola rifiorente.
- Successivo pareggiamento del terreno con erpicatura e fresatura. Dopo lo sminuzzamento del terreno si procede alla baulatura del terreno ed alla stesura della pacciamatura.
- Stesura di film plastici pacciamanti neri per contenere lo sviluppo delle infestanti.
- Sesti di impianto a fila singola, con investimenti medi di circa 3-3,5 piante a m<sup>2</sup>.

La fragola unifera è messa a dimora intorno a fine giugno/luglio (qualora si utilizzino piante frigoconservate) o ad agosto nel caso di piante vegetanti (cime radicate). Per le fragole rifiorenti l'impianto può essere effettuato in tarda estate (settembre), con materiali di propagazione vegetante o a fine inverno/inizio primavera, con utilizzo di piante frigoconservate.

Gli apporti di acqua alla coltura si effettuano utilizzando apposite ali gocciolanti disposte sotto la pacciamatura; durante l'intero ciclo vegetativo si effettuano somministrazioni razionali di elementi

fertilizzanti con le irrigazioni. Un razionale apporto di elementi fertilizzanti determina un significativo miglioramento della produttività degli appezzamenti ed un sostanziale incremento degli aspetti qualitativi dei frutti.

Per contenere la diffusione negli appezzamenti di patogeni fungini e/o fitofagi la coltura viene protetta in fase di pre-invasatura dei primi frutti mediante posizionamento, su apposite strutture metalliche, di teli di protezione in polietilene. Questa tecnica protegge la vegetazione da eventuali eventi piovosi di particolare intensità.

Nelle zone collinari del Roero, su terreni particolarmente esposti, si procede alla forzatura dei cicli produttivi con copertura dei tunnel con film di polietilene neutro in inverno (fine gennaio-febbraio); questa tecnica consente di anticipare di alcune settimane gli stacchi, ampliando significativamente il calendario di commercializzazione del prodotto locale.

Le raccolte, scalari nel tempo, si susseguono a partire dalla seconda decade di aprile sino all'autunno inoltrato. Le epoche di maturazione sono strettamente collegate agli andamenti climatici rilevati in zona. Nell'areale del Roero si iniziano gli stacchi a partire dalla seconda decade di aprile e questi terminano a metà – fine maggio; negli ambienti pedemontani del cuneese ed in particolare sulle pendici della Bisalta, le raccolte con fragole unifere iniziano a metà maggio e terminano a fine giugno. Successivamente entrano in produzione le fragole rifioranti, che proseguono sino al sopraggiungere del gelo autunnale.

In questi ultimi anni si è andata diffondendo, in particolare nell'areale della Bisalta, la tecnica di produzione in “fuori suolo” della fragola. Le positive esperienze maturate in diverse situazioni hanno spinto molti operatori, in particolare laddove si utilizzano cultivar rifioranti, a ricorrere a questa innovativa tecnica colturale. Il “fuori suolo” diffuso in zona evidenzia una contenuta tecnologia; non si fa ricorso normalmente a sistemi di gestione computerizzati degli impianti di irrigazione ed i substrati utilizzati sono ottenuti da compost di scarti vegetali maturati in alcune aziende di compostaggio piemontesi.

Il prodotto è convogliato, tramite le strutture commerciali locali, sui mercati del nord Italia e nei canali distributivi della GDO nazionale; una piccola quantità di prodotto è destinata ai mercati del sud della Francia.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione comprende tutti i comuni della provincia di Cuneo.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Fragola Cuneese* 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**

La Fragola può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il confezionamento della fragola avviene direttamente in campo; successivamente il prodotto è conferito ai centri di condizionamento dislocati in zona e/o direttamente al mercato alla produzione di Canale d'Alba.

Il Centro di condizionamento, dopo prima fase di stoccaggio in frigorifero per l'abbattimento della temperatura, provvede alla successiva immissione 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**

Tradizioni orali raccontano che la coltivazione della fragola iniziò a Peveragno, nell'immediato dopoguerra (fine anni '40 – inizio anni '50 del secolo scorso), quando un agricoltore emigrato in Francia per ragioni di lavoro, tornò alla sua terra natia portando con sé alcune piantine di fragole e iniziò a

coltivarle nel campo di fronte alla propria casa. La coltivazione si diffuse in molte aziende del territorio della Bisalta tanto che nel 1957 il Comune di Peveragno, per favorire i contatti tra i produttori di fragole, ormai numerosi, e gli operatori commerciali istituì il “Mercato della fragola” (che proseguì la sua attività sino ai primi anni 2000).

Per quanto riguarda il Roero documenti storici affermano che nel Comune di Sommariva Bosco un certo Giuseppe Cane (*Pinotu 'd Mancin*) nel 1928 portò i primi cestini di fragole al mercato di Bra probabilmente della cultivar Madame Moutot. Il sig. Cane ricorda che “le prime piantine le avevo piantate prima del 1930 e le avevo avute da Viale Giovanni (*Tartiflun*) da cui ero mezzadro. Le prime piante le ho messe a dimora sui *bric dei Binin*, ma facevo molta fatica a venderle perché, in tempo di crisi, nessuno li comprava”. Anche in questo caso l’avvento della fragolicoltura nell’ambiente roerino è forse da attribuire al trasferimento di alcune piantine di fragole dalla vicina Francia oppure, come altri affermano, la coltivazione della fragola ebbe avvio grazie al passaggio di alcune piante dal Castello di Mirafiori (di proprietà dei Reali di casa Savoia, dove la fragola veniva coltivata) agli orti locali.

Nel dopoguerra la coltivazione si diffuse in molte aziende; all’inizio degli anni ’50 alcuni agricoltori – Giuseppe Cane, Giovanni Ardito, Bellino *della Ciura*, Giovanni Bellino e *Vigiu dei Placioni*, Gabriele Nervo (*Bastè*), Stefano Balestra (*Balestrin*) e Andrea Gramaglia (*Andrea 'd general*) – avviarono il primo mercato della fragola nel Roero. Lo testimonia Giovanni Ardito: “Il mercato nacque proprio al bivio dei Bonini, all’incrocio della provinciale. Lì c’era un grosso pioppo alla cui ombra portammo i primi carretti”. Già nel 1954 il mercato si svolgerà però lungo il viale di Sommariva Perno. Ricorda Stefano balestra: “Per richiamare i compratori, avevamo fatto confezionare dei cestini da regalare alla gente di passaggio; li avevano fatti le suore dell’Asilo decorandoli con nastri tricolore. In quegli anni abbiamo anche premiato, con diplomi dipinti a mano del maestro Dotta, i produttori”. Grazie a queste iniziative il mercato fu un successo e il 30 maggio 1954 nacque la prima Sagra della fragola a Sommariva con la prima miss *Fragulèra*.

Dopo l’esperienza di Sommariva perno nacquero altri mercati in zona tra cui Baldissero, Monteu Roero e infine Canale dove, ancora oggi, si concentrano le contrattazioni di questo prezioso frutto del Roero.

Le ampie vallate cuneesi hanno accompagnato, negli anni, il successo della fragola, frutto le cui altissime qualità e proprietà erano note fin dai tempi antichi.

L’importanza del prodotto nell’economia e nella tradizione cuneese – testimoniata anche dalle popolari Sagre ad essa dedicate sia a Peveragno che in alcuni comuni del Roero (Sommariva Perno, Baldissero, Monteu Roero) – si è accresciuta nel corso degli anni.

Negli anni, è stata, inoltre, incessante la sperimentazione degli agricoltori cuneesi alla ricerca di tecniche colturali e di nuove varietà che consentissero di coniugare il rispetto della tradizione con la richiesta di alta qualità dei prodotti di un mercato sempre più esigente.

#### Bibliografia:

Cav. D. Giambattista Botteri, *Memorie storiche e antichi statuti di Chiusa Pesio*, 1884

Giuseppe Zaccaria, Guido Boldi, Silvia Giusto e Mario Rametti, *Storia e testi della letteratura*

Michele Baudino, Giordano, *La fragola verso il 2000*, Ed. Camera di Commercio Artigianato e Agricoltura di Verona.

Tomatis Gabriele, *Le lacrime di Venere caddero a Peveragno ... nacquero le FRAGOLE*, Tesi di Laurea, Ed. Comune di Peveragno, 2007

*Oro Rosso - Baldissero d’Alba al tempo delle fragole*, Umberto Soletti editore, Collana Vivere in collina piazza martiri 10, Baldissero d’Alba, 2011.