

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLA PROFUMATA DI TORTONA

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

La *Fragola Profumata di Tortona*, botanicamente nota come *Fragaria moschata* – rappresenta una particolare specie di fragola esaploide ($2n = 42$) coltivata in questo angolo di Piemonte fin dal 1500.

Originaria delle foreste dell'Europa centrale, questa fragola è più grande della fragolina di bosco (*Fragaria vesca*), ma più piccola delle comuni varietà commercializzate, che appartengono all'incrocio *Fragaria x Ananassa*.

È una specie dioica, presenta infatti piante con fiori staminiferi (maschili) e piante con soli fiori pistilliferi (femminili). L'impollinazione avviene grazie all'ausilio dei pronubi i quali trasportano il polline dalle piante staminifere ai fiori di piante femminili, favorendone l'allegagione.

Una delle caratteristiche che più contraddistingue la *Fragola profumata di Tortona* è il suo peculiare aroma floreale, lievemente speziato, con accenni di miele, muschio e vino, che si discosta decisamente da quello delle altre fragole. Questo aroma è talmente intenso che bastano pochi frutti per avvolgere l'ambiente circostante.

I frutti – piccoli, di colore rosso scuro – sono molto delicati e decisamente poco serbevoli. La polpa, di colore biancastro, lievemente venato di rosso, è caratterizzata da sapore dolce, con piacevole aroma moscato.

Un impianto mantenuto in condizioni ottimali produce mediamente 1-1,5 kg/m² di *Fragola profumata di Tortona*. La fase di raccolta è concentrata in 15-20 giorni, tra la seconda decade di maggio e la prima di giugno. La raccolta dei frutti è manuale, avendo cura di recidere il peduncolo floreale. In questo modo si garantisce che i frutti siano provvisti di calice nella fase di vendita, aumentando così i tempi di commercializzazione e riducendo l'incidenza di alterazioni sui frutti. In ogni caso i frutti mantengono al meglio le caratteristiche qualitative se consumati entro 48 ore dallo stacco.

In zona si adottano diverse tecniche di produzione. Accanto alla tradizionale aiuola – con piante stolonifere che colonizzano l'intera superficie e si mantengono produttive per diversi anni – si è andata diffondendo la tecnica di coltivazione con trapianto estivo, su fila binata e suolo pacciamato con film plastico nero.

L'irrigazione prevede sistemi di adacquamento localizzati con manichette forate disposte sotto la pacciamatura, attraverso cui è possibile effettuare anche apporti fertilizzanti.

Le piante per i nuovi impianti vengono preparate direttamente in azienda. Le piante di *Fragola profumata di Tortona* emettono periodicamente stoloni dalla base che emettono foglie e radici; partendo da queste porzioni di pianta è possibile moltiplicare la cultivar ed ottenere nuovo materiale vivaistico.

Il trapianto si effettua tra agosto e inizio settembre, avendo cura di irrigare frequentemente la vegetazione nei primi giorni dopo la messa a dimora.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è rappresentata dal territorio tortonese (Tortona, Viguzzolo ed aree limitrofe).

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Fragola Profumata di Tortona* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

La *Fragola profumata di Tortona*, in particolare, può essere commercializzata in cestini in materiale plastico o in cartone, posizionati all'interno di cassette in plastica o in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

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

Il confezionamento del prodotto, vista la forte deperibilità dei frutti, avviene direttamente in campo al momento della raccolta; il prodotto confezionato viene successivamente trasferito al centro aziendale. Presso il centro si procede ad un trattamento termico finalizzato all'abbattimento delle temperature delle fragole ed 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

La coltivazione della fragola nella campagna tortonese ha origini molto antiche. Già la cronaca di Tortona di Tormeno Berruti, scritta alla fine del Cinquecento (scoperta e pubblicata solo recentemente) ci presenta un interessante e curioso quadro delle coltivazioni agricole allora praticate nel tortonese. Tra i prodotti più significativi sono ricordate le "fravole o magiostre", come viene indicata nel dialetto locale. Questo termine è diffuso su una ristretta area compresa tra il Monferrato, la Lomellina ed il Piacentino, ma anche in altre zone d'Europa, come ad esempio nei Paesi Baschi e nella Francia meridionale (Linguadoca).

In un atto del 1631 è citata la strada tortonese chiamata "Fragolaria", presso la Chiesa di San Rocco, mentre alla fine del settecento Lorenzo Vechini, nell'opera "La salubrità del clima di Tortona" (1789), ricorda la fragola tra i principali prodotti degli orti tortonesi. Infine in una relazione inviata nel 1877 dal sindaco di Tortona Davide Negro al sottoprefetto, sulla "coltivazione degli orti e dei pomeri", è citata la fragola tra i prodotti che gli ortolani tortonesi vendono nei vicini mercati della media e dell'alta Valle Scrivia (in particolare a Novi Ligure), un territorio notoriamente povero di terreni coltivati ad orto. Ai primi del novecento la fragola di Tortona gode di una certa notorietà nei territori vicini, dall'Alessandrino al Pavese e risulta molto ricercata.

A dare un nuovo impulso ed un nuovo mercato alla fragola contribuirono notevolmente la Mostra di frutticoltura, agricoltura e floricoltura del Circondario di Tortona (1924) ed ancor più la seconda mostra regionale piemontese tenutasi a Tortona nell'autunno del 1926 ed inaugurata dal principe ereditario Umberto di Savoia. In quegli anni la fragola era ricercata dai numerosi ristoratori di Tortona, Novi ed Alessandria, il che contribuì a darle una più ampia fama.

Nel 1931 fu costituito un consorzio dei fragolicoltori con apposito regolamento che disciplinava il confezionamento e la commercializzazione del prodotto. La fama della fragola tortonese superò anche i confini locali: richieste del prodotto giunsero da Roma, come pure da Colonia e da Berlino mentre su richiesta di commercianti svizzeri notevoli quantità di fragole venivano spedite via ferrovia nel Canton Ticino. Tale florido periodo durò un ventennio, al termine del quale l'avvento del secondo conflitto mondiale precipitò in uno stato di crisi anche questa produzione a causa della difficoltà di trasporto e del generale impoverimento della popolazione.

Successivamente a ciò, lo sviluppo autostradale ed edilizio della città di Tortona ridusse via via la quantità dei campi coltivati e quindi la produzione che negli anni '50 scese a 8 pertiche. Negli anni '90 si potevano contare solo 4 pertiche coltivate a fragola.

A partire dal 2001 l'amministrazione comunale di Tortona ha intrapreso un percorso per il rilancio della coltura nell'intero territorio tortonese, coinvolgendo anche i soggetti che in Piemonte si occupavano di ricerca applicata nel settore. Le innovazioni scaturite dal progetto – soprattutto in riferimento a nuove pratiche colturali – hanno ridato nuovo slancio alla coltivazione e favorito, nel 2003, la nascita del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Fragola Profumata di Tortona.

Bibliografia:

Armando Bergaglio, *Il posto delle fragole*, Città di Tortona, 2003