Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA

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

Il territorio di San Raffaele Cimena è caratterizzato da terreni pianeggianti, fertili e irrigui, da sempre vocato per la fragolicoltura. In questo territorio si coltivano cultivar caratterizzate da frutti di grandi dimensioni (pezzature comprese tra 15 e 35 g/frutto), botanicamente riconducibili alla specie *Fragaria x ananassa* L. o ad altre specie del genere *Fragaria*.

Grazie alle intense escursioni termiche giornaliere, alla buona insolazione e ad una tecnica colturale razionale i frutti delle varietà coltivate presentano ottima consistenza della polpa e buona serbevolezza; queste caratteristiche consentono al prodotto locale di essere trasportato dalle aree di produzione verso i vicini mercati.

Il materiale vegetale di propagazione viene reperito, dall'inizio degli anni '70, da vivaisti specializzati che operano nel nord Italia tramite l'acquisto collettivo di tutti i produttori della zona al fine di contenere i costi.

La coltura è praticata su terreno pacciamato da film plastico nero per contenere le malerbe mentre si provvede al diserbo chimico in fase di post-trapianto ed alla ripresa vegetativa nell'interfila.

L'irrigazione avviene con l'utilizzo di una manichetta posta sotto la pacciamatura così come la somministrazione di concimi avviene per fertirrigazione.

Per anticipare i cicli di maturazione gli impianti vengono "forzati" a partire dal mese di febbraio. In questo periodo, a seconda dell'andamento climatico, si provvede alla copertura dei tunnel-serra con film plastici; gli incrementi di temperatura che si registrano all'interno dei tunnel determinano un anticipo della fase di fioritura e di raccolta.

La raccolta avviene da metà aprile per le cultivar precoci (in coltura protetta) e fino a metà giugno, per le colture tardive (non sottoposte a forzatura in tunnel).

La coltura annuale è la più diffusa; solo nei piccoli appezzamenti si pratica anche la coltura biennale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione si concentra nella pianura di San Raffaele Cimena, in provincia di Torino, nota come "La Piana" che si estende sino al comune di Verrua Savoia .

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della fragola di San Raffaele Cimena rispondono alla normativa sanitaria vigente.

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *fragola di San Raffaele Cimena* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il confezionamento, considerando l'elevata deperibilità dei frutti, avviene direttamente in campo al momento dello stacco; i frutti sono posizionati in cestelli di materiale plastico di dimensioni variabili a seconda delle esigenze del mercato. I cestelli sono poi posizionati all'interno di cassette di legno o cartone e immesse sul mercato.

Il prodotto può essere sottoposto, presso un centro di condizionamento, a trattamento termico per abbattere la temperature dei frutti e consentire un maggior periodo di commercializzazione.

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

Nella lunga storia di San Raffaele Cimena, l'agricoltura ha sempre rivestito un'importanza fondamentale come testimonia la Relazione del Sicco, datata 1753 la quale dice testualmente "(…) *Li terrazzani accudiscono ai travagli dell'agricoltura ad esclusione di tre in quattro che sono soliti negoziare nella compra-vendita di vini*".

All'epoca, vennero censite 395 giornate di vigna, 280 di campi e 250 di prati. Si evince, pertanto, che la coltivazione più diffusa era quella della vite, favorita dall'ottima esposizione collinare, che forniva vini di pregevoli qualità, e, quindi, fonte di reddito non indifferente per gli agricoltori dell'epoca.

Tale situazione è perdurata fino all'inizio del '900, quando le popolazioni agricole hanno abbandonato le colline per scendere a valle nella fertile pianura prospiciente il fiume Po, ricca di acque che ben si prestava alla coltivazione di cereali e ortofrutticoli.

Va precisato che, nel medioevo, San Raffaele era terra dei Marchesi del Monferrato che avevano la loro capitale in Chivasso dove, nel 1248, esisteva un mercato di prodotti ortofrutticoli molto rinomato e che a tutt'oggi, riveste grande importanza.

Nel verbale della seduta comunale del 30 maggio 1870, nel quale si dava piena adesione alla costruzione della "ferrovia Torino-Gassino-Casale" (che tanto avrebbe contribuito all'economia agricola del paese, visto che sul cosiddetto "*tram"* venivano trasportate non solo le persone, ma anche le merci agricole verso il mercato di Porta Palazzo di Torino), si apprende che "annualmente vengono esportati 3.000 miriagrammi di uva e 20.000 miriagrammi di frutta". Da questi dati si rileva che sta crescendo il peso dell'ortofrutta rispetto ai vitigni.

Nel 1953, viene istituito, nella piazzetta di San Bernardo, il "Mercato delle fragole e delle ciliegie", ora non più esistente, dove, venivano commercializzati tutti i prodotti ortofrutticoli della zona.

Nel 1962, furono commercializzati nel mercato di San Raffaele 18.939 kg di fragole al prezzo medio di lire 300 al kg e 33.693 di ciliegie al prezzo medio di lire 130 al kg.

In quegli anni un nutrito gruppo di giovani agricoltori, particolarmente intraprendenti e capaci, coadiuvati da un giovane e valente tecnico, Giuseppe Fassino, diede vita a uno dei primi "Club 3 P" (Provare, Produrre, Progredire) del Piemonte, istituendo dei corsi di formazione professionale, prove in campo e viaggi di studio in tutta Italia con visite ad aziende all'avanguardia nel settore ortofrutticolo e ad altri istituti di ricerca ed instaurando con essi ottimi rapporti di collaborazione.

Tutto ciò permise l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione, allora sconosciute in Piemonte, come l'introduzione di piante selezionate.

Di pari passo, furono introdotte la coltura pacciamata e la fertirrigazione. I giovani orticoltori dell'epoca si associarono per contenere i costi nell'acquisto delle prime macchine trapiantatrici. Ancora oggi, sono disponibili per i soci una trapiantatrice di ortaggi e una di patate.

Grazie a questi pionieri, l'agricoltura locale fece un decisivo salto di qualità; le nuove metodiche di coltivazione fecero sì che i prodotti locali divenissero le primizie dei mercati generali di Torino e del mercato di Chivasso.

Negli anni '70, in occasione della Festa Patronale, si istituì una Mostra Mercato dei prodotti ortofrutticoli locali.

Bibliografia:

Marzano S., Marini A., *San Raffaele Cimena: Storia di un paese antico avamposto del Monferrato*

Sicco, *Distinta storia e generale di tutte le città, terre e luoghi della Provincia di Torino*, Archivio di Stato di Torino.

AA.VV., *Storia dalle origini a oggi dei Comuni di Gassino, Bardassano, Bussolino, Castiglione T.se, Cinzano, Rivalba, San Raffaele Cimena*, Editore Amore di Gassino T.se.