Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: INSALATINA DI CASTAGNETO PO

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

L'*insalatina di Castagneto Po* appartiene alla specie *Lactuca sativa* L., pianta erbacea annuale caratterizzata da un grumolo centrale più o meno sviluppato di foglie verdi, tenerissime, aderenti fra loro.
L'ecotipo locale è una lattughina di piccolo calibro, riconducibile per dimensione e forma alla tipologia *Parella.* Presenta foglioline dal margine arrotondato, leggermente ondulate, riunite in una rosetta di 10-15 cm di diametro.
In origine, era presente sul territorio di Castagneto Po e zone limitrofe una sola varietà verde, alla quale, tra gli anni '80 e '90 del secolo scorso si è affiancata un'altra varietà, di colore rosso, selezionata dagli operatori locali tramite incroci dal ceppo originario.
Rispetto alla selezione commerciale denominata "Parella" l'insalatina di Castagneto Po presenta una colorazione più intensa del fogliame, una minor fibrosità dei lembi ed una maggior resistenza al freddo. La parte edule si consuma cruda, in insalata.
Tradizionalmente, veniva coltivata nelle zone collinari soleggiate, tra i filari dei vigneti. La tecnica colturale prevede la semina tardo estiva/autunnale (le prime semine si effettuavano a fine agosto con una forte concentrazione della messa a dimora del seme a settembre/ottobre); le raccolte iniziavano in autunno e proseguivano durante tutto l'inverno fino a primavera.
Per soddisfare le esigenze dei produttori locali si procedeva, direttamente in azienda, alla produzione del seme; una parte delle piante veniva mantenuta in campo, a fine inverno, per ricavarne il seme.
Nel tempo l'attività di selezione andò scemando in tutto l'areale e si fece via via maggior ricorso a linee commerciali di lattughino riconducibili alla tipologia Parella.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata a Castagneto Po ed ai comuni collinari limitrofi (S. Raffaele Cimena, Casalborgone, Rivalba, S. Sebastiano da Po), in provincia di Torino.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'insalatina di Castagneto Po 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

L'*insalatina di Castagneto Po* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. I cespi vengono raccolti in campo, sottoposti ad una toelettatura con asporto di parti di foglia deteriorati e/o con alterazioni riconducibili a patogeni/fitofagi aerei; i cespi vengono posizionati direttamente in cassette di materiale plastico per la successiva vendita. Il prodotto, giunto dal campo, viene stoccato temporaneamente in locali aziendali e poi immesso 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

Dalle testimonianze orali degli agricoltori locali, si è accertato che questa varietà è oggetto di coltivazione sin dai primi anni del '900. In quell'epoca iniziarono le attività di selezione e riproduzione del seme che

sono proseguite sino agli anni ’90 quando furono introdotte nuove linee di lattughino riconducibili alla tipologia Parella.
Le attività avviate ultimamente sul territorio da Enti locali testimoniano dell’interesse ancora attuale per l’*insalatina di Castagneto Po*, che ha caratterizzato decenni di attività agricola in un territorio particolarmente vocato alla produzione di ortaggi a foglia.