

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: LATTUGHINO DI MONCALIERI

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

Sotto il nome di *Lattughino di Moncalieri* sono raggruppate due tipologie di lattughe che si identificano sostanzialmente nella lattuga riconducibile alla tipologia *Parella*.

L'ecotipo locale appartiene alla specie *Lactuca sativa* L., famiglia delle Asteracee o Composite, piante erbacee annuali, formanti un grumolo centrale più o meno sviluppato di foglie.

La parte edule è rappresentata da foglie tenerissime che formano un cespo più o meno aperto, di piccolo calibro consumati perlopiù crudi, in insalata.

La tipologia riconducibile all'ecotipo maggiormente diffuso in zona negli anni '90 (*Parella*) deriva da una selezione della Lattuga Cappuccio; presenta cespi di colore verde scuro opaco, con foglie corte, bollose, disposte a rosetta. È un tipico prodotto di fine inverno-primavera con coltivazione sia in tunnel che in pieno campo; i cespi vengono raccolti quando il diametro raggiunge i 10- 12 cm, con un peso medio nell'ordine di poche decine di grammi (20-40 g).

Successivamente in zona si è diffusa la "lattuga Zuccherina", una selezione ottenuta a partire dalla varietà lattuga Romana, con foglie tendenzialmente lunghe, di colore verde chiaro lucente, lisce, disposte a rosetta e leggermente più ravvicinate nella parte centrale del cespo. Produce tutto l'anno, sia in pieno campo sia in coltura protetta, ed i cespi vengono in genere raccolti ad uno stadio di sviluppo precoce (quando raggiungono un peso di 15-30 g).

Entrambi i prodotti presentano caratteristiche di fragranza, croccantezza, sapore dolce (soprattutto l'ecotipo *Lattuga zuccherina*, più tenero) e profumo delicato.

La semina avviene a spaglio, su terreno affinato e ben preparato sia in pieno campo che in tunnel, e generalmente non sono necessari grossi interventi di carattere fitoiatrico durante il ciclo colturale.

Le aziende provvedono direttamente alla produzione del seme; a tale scopo sono selezionati periodicamente i migliori cespi, dalle cui infiorescenze mature si separa la semente.

Le caratteristiche qualitative del prodotto sono eccellenti e significativamente superiori alle cultivar di riferimento (*Parella*, *Giada*, etc.). Le varietà autoctone risultano tuttavia meno produttive, crescono più lentamente e hanno quindi un ciclo produttivo più dilatato nel tempo.

Per queste ragioni la varietà autoctona è stata via via abbandonata nel corso del tempo. Ad oggi sono solo due gli orticoltori che continuano a coltivarla (perlopiù per l'autoconsumo), mantenendo in purezza il materiale genetico originario.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questo ortaggio si identificava nei comuni della cintura sud-est di Torino (*Moncalieri*, *Nichelino* e comuni limitrofi), tradizionalmente vocati alla produzione di ortaggi destinati ai mercati cittadini.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Lattughino di Moncalieri* 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

Il *Lattughino di Moncalieri* veniva raccolto manualmente in campo e direttamente confezionato in cassette monostrato. Il prodotto era poi trasferito dal campo al centro aziendale prima di essere immesso nella filiera distributiva.

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 questo prodotto è oggetto di coltivazione nell'areale di Moncalieri a partire dai primi anni del '900.

Bibliografia:

Baldi C., *Atlante dei Prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Hapax editore, 2003