Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PERE DELLE VALLI DI LANZO

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

Fra le varietà estive *Brut e bon d'istà* e *Prussotin dla Giòia* hanno ottime caratteristiche organolettiche, ma pezzatura ridotta. Merita di essere menzionata anche *Pruss dël bur*, l'unica varietà estiva ad avere ancora una discreta diffusione. Le cultivar a maturazione estiva sono quelle che hanno subito maggior "erosione genetica" nel tempo per la forte concorrenza di altre specie frutticole.

Tra le varietà di pere a maturazione autunnale le migliori dal punto di vista qualitativo sono *Airola Maria* e *Campagna*, che però hanno una diffusione limitata. Più note è diffuse sono invece *Pruss dl'eva* e *Cheussa ëd dòna rossa*.

Airola maria. La varietà è stata individuata in frazione Case Magnetti di Lanzo. La buccia è liscia, color giallo paglierino con macchie di ruggine; la polpa bianca e fondente, è molto succosa e ha un sapore delicato. La granulosità è lieve e ben distribuita. I frutti, dopo la raccolta a metà settembre, si conservano per circa 50 giorni. E' una delle migliori varietà di pero presenti in zona.

Camagna. Si tratta di una varietà poco diffusa nonostante le riconosciute caratteristiche organolettiche. Sembra essersi originata da una località del comune di Lanzo chiamata Camagna. A Coassolo viene in genere chiamata Gostin, dal nome del frutticoltore che l'ha diffusa. I frutto sono piccoli con buccia liscia di colore verde-giallo, talvolta parzialmente ricoperta di rugginosità. La polpa è bianca, fondente e succosa con abbondante presenza di sclereidi. I frutti maturano intorno a metà settembre e si conservano per un paio di settimane. Le pere Camagna sono per lo più destinate alla produzione di confetture e succhi di frutta.

Ciatin. Il nome *ciatin* – gattino – deriva dal soprannome "*quelli del gatto"*, dato a una famiglia di Bogno (borgata di Coassolo) che con ogni probabilità ha il merito di averla individuata per prima. I frutti sono piccoli, con buccia spessa e liscia – talvolta lievemente rugginosa nella zona peduncolare – con colore di fondo verde-giallo. La polpa, di colore bianco crema, è succosa e fondente, dal sapore dolce e leggermente acidulo. La granulosità è scarsa e comunque ben distribuita. I frutti vengono raccolti a metà ottobre e si conservano in fruttaio fino a inizio gennaio.

Brut e bon d'istà. Con il nome *Brut e Bon d'Istà* (letteralmente brutti e buoni d'estate) vengono indicati frutti che sono brutti a vedersi ma buoni a mangiarsi. Tale denominazione viene attribuita anche ad altra frutta locale, tra cui altre varietà di pero, che maturano a fine estate, con caratteristiche più o meno simili.

I frutti sono molto piccoli e manifestano per lo più forma sferoidale. La buccia è ruvida e spessa, con colore di fondo uniforme verde o rossiccio e rugginosità marcata. La polpa è di colore crema, traslucida, dolce e fondente. I frutti maturano a partire da fine agosto fino a metà settembre e sono caratterizzati da scarsa serbevolezza.

Pruss dl'eva. Si tratta della varietà di pero più diffusa in valle. Molto conosciuta e da sempre presente nelle Valli di Lanzo, deve il suo nome all'elevato contenuto d'acqua dei frutti (*pruss dl'eva* significa infatti "pero dell'acqua"). I frutti sono piccoli e piriformi.

La buccia è ruvida, di colore giallo-verde sfumato di rosso. La polpa, bianca e lucida, è succosa e ha un sapore equilibrato. La granulosità è piuttosto diffusa. I frutti maturano tra la metà e la fine di ottobre e si conservano per circa un mese. La buona produttività e soprattutto la freschezza della polpa ne fanno una delle varietà più apprezzate e commercializzate a livello locale. I frutti erano un tempo destinati anche alla produzione di sidro.

Cheussa ëd dona ròssa. Si tratta di una varietà di pero tra le più diffuse nelle Valli di Lanzo e tra le più interessanti tra quelle a maturazione invernale. L'origine della Coscia di Donna Rossa è sicuramente da ricercare fuori dall'area di indagine, anche se la cultivar è qui presente da molto tempo. I frutti hanno

buona pezzatura. La buccia è leggermente ruvida, di spessore medio, opaca, con colore di fondo giallino tendente al rossastro ricoperta quasi totalmente di rugginosità rossastra. Le lenticelle sono numerose, evidenti solo nelle zone rugginose. La polpa è bianco crema, lucida, tenera, fondente, molto succosa, non profumata, di sapore dolce-acidulo, leggermente astringente, molto gradevole. La granulosità, sotto forma di grosse sclereidi, è per lo più distribuita intorno al torsolo. Il torsolo, di media grandezza, contiene 8-10 semi. Mediamente lunghi 9,5 mm e larghi 4,5 mm. Il residuo secco rifrattometrico è 13,4 °B. i frutti vengono raccolti a partire da metà ottobre e maturano dopo circa un mese. In fruttaio si conservano bene fino a gennaio. La tendenza ad ammezzire è scarsa. I frutti sono di bell'aspetto per le notevoli dimensioni e le elevate caratteristiche organolettiche. Hanno in genere buona resistenza a manipolazioni.

Cheussa ëd dona bianca o verde. Varietà piuttosto diffusa e da tempo presente nella zona, anche se non autoctona. La "Coscia di donna bianca o verde" non ha nulla in comune con la "Coscia di donna rossa", a parte l'epoca di maturazione. Le piante, mediamente vigorose, sono produttive, ma tendenti all'alternanza se non opportunamente potate.

Molte altre sono coltivate (un'indagine ne ha "riscoperte" complessivamente una ventina) tra le quali ancora: **Prusutin 'd la Gioia**, **Barutello Rino**, **Brut e Bon d'otogn**, **Bernagion Busiard**, ed altre. Le pere non subiscono alcun trattamento né in campo (anche se la coltivazione non è dichiaratamente biologica), né durante la conservazione.

La cultivar di pero che poco si prestano alla conservazione, vengono utilizzate cotte nel vino rosso con zucchero, a volte con l'aggiunta di castagne.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La coltivazione del pero nelle Valli di Lanzo è compresa in una fascia altimetrica tra i 400 e gli 800 m s.l.m. e comprende, essenzialmente, i comuni di bassa e media valle.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pere rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le *Pere delle Valli di Lanzo*, in particolare, possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Pere delle Valli di Lanzo* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e 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 pericoltura ha rappresentato già nel passato una realtà tradizionalmente ed economicamente meno rilevante. Esistono tuttavia ampie testimonianze bibliografiche della coltivazione di antiche varietà in valle.

L'inizio del recupero delle varietà locali e dell'avvio di una vera e propria pericoltura specializzata in valle avvenne nei primi anni del '900 (dal nonno degli attuali coltivatori Ughetto). In quegli anni nacque la storica azienda agricola che ancora oggi coltiva mele, combinando l'utilizzo e la valorizzazione delle antiche varietà con le tecniche colturali più recenti.

I più diffusi erano i "pruss bernagion", che si raccoglievano a settembre. I frutti, meno serbevoli, si vendevano in genere prima delle mele ed erano utilizzati soprattutto come pere da cuocere.

Bibliografia:

Mattirolo O., 1917. *La frutticoltura in Piemonte nella storia, nell'arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino*. In: Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnier Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino: 13-56.
Haussmann G., 1931. *L'ortofrutticoltura in Piemonte*. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino. Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24.
Breviglieri N., 1950. *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.
Breviglieri N., Solaroli V., 1950. *Indagine pomologica: descrizione e indagini sulle varietà di mele e di pere*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.
Carlone, 1955. *Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte*. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.
Bounous G., 1980. *Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'Arco alpino piemontese*. Acc. Agr. Di Torino,: 313-318.
Gallo S., *Indagini su germoplasma di melo e pero presente nelle Valli di Lanzo*, Tesi di laurea, Facoltà di Agraria, 1991.
Bounous G., 1995. *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte: melo*. Monografia, Regione Piemonte: I parte 1995 (supplemento 6 di "Piemonte Agricoltura"; II parte, 1997 (supplemento 7 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura").
AA.VV., 1996. *Il museo della frutta*. Umberto Allemandi Edizioni, Torino, pp.126.
Bounous G., Peano C., Beccaro G.L., 2001. Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola in Piemonte. Annali Acc. Agricoltura Torino, vol. 143: 117-125.
Me G., 2005. *L'evoluzione della frutticoltura in Piemonte nel XX secolo*. In: Atti convegno di studio "Per un museo dell'agricoltura in Piemonte: VII – Il Novecento del cambiamento. Tecnologia ed evoluzione del mondo contadino in Piemonte: 75-91.
AA.VV. *Antiche cultivar di melo in Piemonte*, 2006. In *Agricoltura & Ricerca* - Regione Piemonte.
Bounous G., 2006. *La frutticoltura di monte e i valori delle specie da frutto nell'ambito delle risorse naturali, dell'economia e del turismo*. In: "Le nuove frontiere dell'agricoltura".