Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PIATTELLA CANAVESANA DI CORTEREGGIO

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

La *Piattella canavesana di Cortereggio* è una varietà locale di fagiolo afferente alla specie *Phaseolus vulgaris L.*

L'ecotipo locale di fagiolo è caratterizzato da piante rampicanti, con buona vigoria vegetativa e marcata copertura fogliare, baccelli di forma appiattita che virano dal verde al giallo ocra con l'incedere della maturazione. La granella è di colore bianco ed è caratterizzata da un epidermide molto sottile. La pezzatura è media: 1.000 semi pesano all'incirca 700 g.

Se esisteva una produzione fino agli anni '80, oggi la Piattella canavesana può essere considerata varietà a rischio di estinzione, coltivata esclusivamente a livello hobbistico in piccole quantità. Nel 1981, nell'ottica di salvaguardare questo materiale genetico autoctono, è stato inserito nella banca del Germoplasma del Di.Va.PRA Genetica Agraria di Torino, un nucleo di semente afferente all'ecotipo locale di fagiolo rampicante salvaguardando l'ecotipo in tutti questi anni.

La *piattella canavesana di Cortereggio* predilige terreni di medio impasto, profondi, capaci di immagazzinare acqua. Non gradisce terreni compatti, facili al ristagno idrico, ne quelli troppo sabbiosi. Il pH dei terreni di Cortereggio è lievemente acido, essi hanno inoltre una bassa dotazione di calcio. Tale peculiarità del terreno consente una produzione di semi con ottime caratteristiche organolettiche (buccia sottile e facilità di cottura).

L'areale di San Giorgio Canavese è caratterizzato da ambineti di fondovalle con forte escursioni termiche giornaliere e rappresenta un habitat ideale per questo fagiolo.

La tecnica colturale tipica tradizionale adottata in zone prevede:

- La preparazione del terreno intorno a metà aprile con apporti razionali di sostanza organica e successiva aratura,
- Semina del mais – con funzione di tutore al fagiolo – verso la terza decade di aprile adottando un sesto di impianto di 0,75 cm tra le file e 0,25 cm sulla fila.
- Dopo 3-4 giorni dalla semina del mais si procede alla semina manuale della *piattella caanavesana di Cortereggio*, a postarelle distanti circa 1 m lungo la fila. Di recente sono state utilizzate come tutori anche canne palustri o di bambù.
- A metà maggio si effettuano operazioni di sarchiatura nell'interfila per limitare lo sviluppo delle infestanti. Si procede in seguito con la rincalzatura per agevolare le irrigazioni di soccorso in estate.
- La raccolta si svolge a partire dalla prima decade di luglio sino a settembre inoltrato, con almeno 4-5 passaggi.
- I baccelli prelevati in campo vengono essiccati al suolo.
- La separazione della granella dai baccelli avviene ancora oggi manualmente, colpendo con un bastone di legno i baccelli secchi sparsi sul suolo. Seguono poi le operazioni manuali di vagliatura e pulitura del seme.
- Le rese medie di un ettaro di coltivazione si attestano attorno ai 4-5 q di granella secca.
- La produzione del seme si effettuava direttamente presso le aziende; oggi si vanno delineando strategie di riproduzione della semente adottando schemi di selezione di tipo massale e, successivamente, per progenie pianta fila.

Il prodotto locale entra nella preparazione di alcuni piatti tipici quali: *fagioli nella "pignatta", minestra di verdure con fagiolo, insalata di fagioli.*

Per sostenere questo prodotto è stato costituito un Comitato per la Tutela della Piattella canavesana di Cortereggio formato da un nucleo di produttori che si sono impegnati a seminare nuovamente questo

tradizionale legume.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata al comune di San Giorgio Canavese, 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 della *piattella canavesana di Cortereggio* 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 *piattella canavesana di Cortereggio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto, come descritto nella parte introduttiva, viene stoccato in azienda e successivamente lavorato (selezionatura e pulitura della granella).

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

Il legame di questo prodotto con il territorio emerge da una serie di testimonianze che il sig. Rean Conto Ivano ha raccolto in questi ultimi anni per l'inserimento del prodotto tra i Presidi Slow Food (Comitato per la Tutela della Piattella Canavesana).
Le persone intervistate hanno raccontato la loro memoria e quanto avevano appreso dai genitori. Le famiglie di Corteggio usavano seminare il fagiolo nei campi in cui vi era granoturco. Il ricavato dalla vendita del fagiolo veniva utilizzato per comperare l'uva da vino. Ogni singola azienda aveva il suo interlocutore commerciale con vendita sia a operatori del Canavese che dell'Astigiano e persino del cuneese. La cucina locale utilizzava molto il fagiolo *Piattella canavesana di Cortereggio* per la preparazione della tradizionale *pignatta.*