Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PICCOLI FRUTTI

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

I *Piccoli frutti* sono lamponi, mirtilli, ribes, more, uva spina e fragoline di bosco.
Gli elevati livelli qualitativi dei *Piccoli frutti* sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei frutticoltori. Gli areali di fondovalle in particolare del cuneese e del torinese, caratterizzati da suoli tendenzialmente acidi-sub acidi – con elevata dotazione in sostanza organica e drenanti – ben si prestano alla coltivazione di questi prodotti, assicurando un flusso costante e diversificato di prodotto alla filiera commerciale. Grazie a questa situazione ambientale è infatti possibile effettuare contemporaneamente, nelle stesse aziende, tutte le produzioni sopra elencate. La produzione si sviluppa in una fascia altimetrica compresa tra i 250 ed i 1.500 m s.l.m.

In alcuni casi (mirtillo, ribes, rovo, uva spina) si adottano tecniche di pacciamatura del suolo; questa tecnica è effettuata allo scopo di mantenere pulito il frutto e preservarlo da agenti di alterazione. In alternativa all'impiego di film plastici e/o materiali stabilizzati si può effettuare la pacciamatura del terreno, in particolare su mirtillo, utilizzando materiali organici quali scorze ed aghi di pino, torba, materiale organico compostato lungo la fila.
Gli impianti vengono effettuati in autunno avanzato (lampone, ribes, rovo), mentre per il mirtillo la fase ottimale di piantagione si colloca tra aprile e maggio.
I sesti di piantagione adottati rispondono alle esigenze della coltura con distanze tra le file di 2,5-3 m e distanze variabili sulla fila a seconda della specie (40-50 cm per il lampone, 1,2-1,5 m per ribes e mirtillo, 1,8 m per il rovo.

Per il lampone la raccolta prende avvio intorno alla prima decade di giugno (nel caso di cultivar unifere) e prosegue sino all'autunno inoltrato grazie alle varietà rifiorenti. Per quanto riguarda il mirtillo, le raccolte hanno inizio tra la prima e la seconda decade di giugno (nelle aree collinari del Saluzzese) e proseguono sino a inizio settembre. Una parte del raccolto può essere stoccata in cella frigorifera e commercializzata sino a fine ottobre. Per il ribes e l'uva spina le raccolte iniziano a fine giugno e proseguono sino a luglio; parte della produzione può essere conservata in cella frigorifera e immessa nei canali distributivi sino ad ottobre inoltrato. Per il rovo gli stacchi si concentrano nei mesi estivi (da luglio a settembre). Per la fragolina di bosco le raccolte iniziano a giugno e proseguono sino ad ottobre inoltrato.
La commercializzazione avviene utilizzando confezioni composte da 8-10 cestelli di prodotto; sono particolarmente gradite dal mercato le confezioni "misto bosco" all'interno delle quali trovano collocazione diverse tipologie. L'insieme di colori e di aroma che sprigionano dai frutti rende queste confezioni particolarmente gradite dai consumatori.
I *Piccoli Frutti* devono essere raccolti quando hanno raggiunto un giusto grado di maturazione e di sviluppo, ossia devono essere in possesso delle caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specie.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende le aree montane, pedemontane e collinari di numerosi comuni piemontesi.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei *Piccoli Frutti* rispondono alla normativa sanitaria

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

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Piccoli Frutti* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In fase di raccolta, considerata l'elevata deperibilità dei frutti, si procede al confezionamento diretto dei frutti all'interno dei cestelli; solo per il mirtillo gigante americano è possibile effettuare successivamente il confezionamento delle bacche.
I *Piccoli Frutti* possono essere conservati per un tempo relativamente lungo (anche 6-7 settimane nel caso di ribes e mirtillo) mentre per lampone, rovo e fragolina di bosco la fase di conservazione non può superare i due giorni. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede all'immissione del prodotto 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 raccolta dei frutti spontanei del sottobosco ha tradizioni antichissime. Gli abitanti delle vallate piemontesi, in particolari cuneesi e torinesi, conoscono da sempre le innumerevoli qualità di questi piccoli frutti. Basti pensare che, già nel periodo feudale, lo sfruttamento delle risorse minori del bosco veniva concesso come diritto di uso. Mentre il signore, infatti, teneva per sé i prodotti più pregiati che le proprie terre potevano offrire, come legname e cacciagione, egli tollerava che le risorse minori potessero essere sfruttate dalla comunità.
L'utilizzo dei frutti del sottobosco ha rappresentato, così, per secoli, una fonte di alimento e medicamento, tradizione mantenutasi ancora viva al giorno d'oggi, soprattutto in quelle regioni in cui la crescita spontanea di questi frutti è naturalmente favorita dalle condizioni climatiche e geomorfologiche.
Le vallate cuneesi sono la culla naturale per la crescita dei frutti di bosco che nascono spontaneamente lungo le strade, alle pendici dei monti e nel sottobosco. Nelle "Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa Pesio" (a cura del Cav. Prof. Giambattista Botteri, Torino 1892) vengono descritti con orgogliosa meraviglia i prodigi della natura piemontese, con particolare riguardo ai frutti con cui queste terre nutrono e allietano i coltivatori. Accanto ai prodotti coltivati dall'uomo vengono elencati anche i frutti di bosco: le fragole, i lamponi ed i vaccini (mirtilli), che "si colgono in molta copia nella primavera". Il clima ed il terreno di queste zone sono tipici di molte zone pedemontane alpine, sfruttate appieno dai coltivatori cuneesi che effettuano ancora le coltivazioni direttamente sul terreno.
Negli anni '60 la produzione di frutti di bosco divenne vera e propria attività imprenditoriale, che riforniva non solo il mercato del fresco, ma anche l'industria di trasformazione alimentare e cosmetica.
La coltura del lampone muove, così, i primi ma decisi passi. Gli agricoltori cuneesi, che ben conoscono la fatica ed il sacrifico, si impegnano da subito a fondo in questa attività, divenendo in breve tempo i maggiori produttori di lamponi su scala nazionale. Nei primi tempi, il prodotto viene destinato unicamente all'industria di trasformazione per la produzione di coloranti e/o all'industria liquoristica; il prodotto viene raccolto alla rinfusa e stoccato in grossi fusti. A partire dalla prima metà degli anni '80 si sviluppa, in particolare sulle pendici della Bisalta, la produzione di lampone da destinare al consumo fresco; grazie alla diffusione di alcune cultivar rifiorenti la commercializzazione interessa un arco temporale estremamente ampio (dalla seconda decade di giugno a fine ottobre).
Negli anni sessanta, venivano commercializzati anche i frutti di mirtillo, sebbene unicamente quelli che crescevano spontanei in montagna. La vendita del prodotto era diretta verso il mercato fresco, ma una parte rilevante era destinata all'industria farmaceutica. Negli anni '80 si diffondono con successo, dapprima nelle aree della Bisalta e successivamente nelle vallate del Saluzzese, coltivazioni di mirtillo gigante americano per il mercato fresco.
Si sperimentano inoltre nuove cultivar di ribes e rovo, per ampliare la gamma del paniere "misto bosco".
Oggi il comparto produttivo è particolarmente sviluppato ed interessa un rilevante numero di aziende agricole in aree pedemontane, che fa del cuneese uno dei poli nazionali di riferimento per la produzione di

piccoli frutti.

Bibliografia:

Prof. D. Giambattista Botteri (a cura di), *Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa di Pesio*, Torino, 1892;
A. Salotto, V. Bargoni, *Dati informativi su piccoli frutti nei boschi piemontesi*, Atti dell'incontro frutticolo "Lampone, Rovo, Ribes e Mirtillo: possibilità di coltura e prospettive di commercializzazione", Cuneo, 11 novembre 1970;
Regolamento del servizio sociale di "Raccolta e vendita comunitaria delle fragole e dei lamponi";
Rendiconto della Cooperativa Agricola Peveragnese sulla "*Gestione raccolta e vendita comunitari Fragole e Lamponi*" per l'anno 1969.