Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PISELLO DI CASALBORGONE

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

La zona di Casalborgone è territorio particolarmente vocato per la coltivazione del pisello (*Pisum sativum L.)* e vanta una antica tradizione. I piselli costituiscono, da sempre, motivo di vanto per i Casalborgonesi anche se in questi ultimi anni la produzione del luogo è andata via via scemando.
L'attività di ricerca condotta sul territorio, oltre a risvegliare l'interesse dei produttori locali, è sfociata poi nell'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione del Ministero della tipologia pisello "Quarantin di Casalborgone".
Le piante di questa leguminose prediligono terreni di medio impasto (con una distribuzione equilibrata in sabbia, limo, argilla) e a reazione neutra (pH 6,5-7) – condizioni tipiche dei suoli destinati alla coltura.
I cicli di produzione primaverili ben si adattano a questa coltivazione; la specie infatti è longidiurna, cioè passa dallo stadio vegetativo a quello riproduttivo (fioritura), in corrispondenza del progressivo aumento di ore di luce giornaliera.
Anticamente, con la denominazione *Pisello di Casalborgone* si faceva riferimento a tre ecotipi locali: *Quarantin*, *Casalot* e Barchetta (in ordine di maturazione).
Le aziende del territorio riproducevano direttamente il seme di questi materiali genetici. Circa 50 anni fa, con la nascita della varietà commerciale (tra cui l'Espresso Generoso), tali varietà sono state per lo più soppiantate (erano coltivate esclusivamente per mantenere vitale il seme).
Il *Pisello di Casalborgone*, ed in particolare l'accessione *Quarantin*, si presenta con baccello tendenzialmente piccolo (max 5 cm), seme di piccola pezzatura, superficie liscia, colore verde chiaro, sapore dolce e consistenza pastosa. È' particolarmente adatto per la preparazione di zuppe e vellutate.

La tecnica colturale adottata in zona prevede il succedersi delle seguenti operazioni colturali:
- preparazione del terreno in agosto mediante aratura e successiva fresatura;
- preparazione dei solchi all'interno dei quali verranno deposti i semi;
- concimazione con letame e concime minerale;
- passaggio del tridente per rendere soffice il terreno del solco e per interrare il concime;
- semina in due periodi dell'anno: a novembre, per raccolte di fine aprile-maggio, e a febbraio-marzo con raccolta a metà maggio-giugno;
- rincalzatura delle piante quando la vegetazione ha raggiunto i 20 cm di altezza;
- posizionamento dei tutori su cui la pianta si avvinghia.

Trattandosi di una coltura tutorata la maggior parte delle operazioni colturali viene eseguita manualmente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni di Casalborgone, Cinzano, Rivalba, Sciolze, Castagneto Po, San Sebastiano da Po, Lauriano, Verrua Savoia in provincia di Torino e Berzano San Pietro, Aramengo e Tonengo in provincia di Asti.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pisello di Casalborgone* 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 *Pisello di Casalborgone* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il confezionamento del prodotto può avvenire direttamente in campo al momento della raccolta oppure successivamente presso i Centri di Condizionamento. Qui il prodotto viene scelto e sottoposto, a volte, a refrigerazione per prolungare la *shelf life* del prodotto.

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

Dal 1960, è stata delimitata la zona di coltivazione del *Pisello di Casalborgone* contrassegnata da un marchio di qualità e comprendente i seguenti comuni oltre a Casalborgone: Cinzano, Rivalba, Sciolze, Castagneto Po, San Sebastiano da Po, Lauriano, Berzano San Pietro, Aramengo, Tonengo.

Le testimonianze storiche di tale coltura si possono far risalire almeno al 1920, anno di nascita del Mercato di Casalborgone. È comunque probabile che la coltivazione abbia origini ancora più antiche, poiché altre testimonianze indicano che prima della nascita del Mercato esistevano alcuni commercianti di Casalborgone che vendevano piselli a Torino.

Secondo la testimonianza orale di coltivatori locali (in particolare, del Cav. Stefano Vittone), il mercato per la vendita del Pisello si svolgeva nei seguenti periodi: fine di aprile, maggio, giugno, luglio, settembre, ottobre, con vendite medie di 350 quintali di prodotto a sera.

Oggi si svolge ogni anno a giugno la tradizionale Sagra del Pisello, giunta nel 2011 alla 57° edizione.