Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: POMODORO PIATTA DI BERNEZZO

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

Tra la fine degli anni ’60 e l’inizio degli anni ’70, si è avviata a Bernezzo la coltivazione di un pomodoro caratterizzato da una forma fortemente compressa ai poli e riconducibile alla tipologia “piatto di Cambiano”, diffusa da tempo nel Torinese.

In quegli anni sul territorio cuneese si erano andate sviluppando esperienze produttive di giovani operatori agricoli aderenti al Club 3P di Cuneo, che si poneva l’obiettivo di favorire lo scambio di esperienze tra le varie aree produttive nonché la crescita imprenditoriale nel cuneese. In questo contesto si sono registrati molti scambi di materiali tra le varie aree produttive e probabilmente il pomodoro ancor’oggi coltivato a Bernezzo proviene da una delle selezioni originarie di Cambiano.

Le piante della varietà di pomodoro in oggetto sono caratterizzate da vigoria medio elevata, fusti di grandi dimensioni e marcata copertura fogliare.

Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo* ha forma tondeggiante, fortemente compressa ai poli. Il colletto presenta scanalature profonde e la cicatrice stilare è mediamente grande

Le pezzature medie delle bacche si attestano su valori compresi tra i 250–400 grammi/frutto; i calibri sono particolarmente elevati nei primi palchi fiorali, poi tendono a uniformarsi.

La polpa si presenta di media consistenza di colore rosso aranciato; la buccia evidenzia uno spessore medio contenuto e significativamente inferiore alle altre principali tipologie.

La produttività delle piante è buona (intorno a 4–5 kg/pianta). Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo*, particolarmente aromatico, è adatto sia al consumo fresco, sia alla produzione di conserva (grazie all’elevato tenore in sostanza secca). La conservabilità è contenuta.

Per il mantenimento in purezza della linea i produttori effettuano (direttamente in campo) una selezione dei soggetti migliori da cui prelevare il seme. I criteri che vengono adottati nella selezione delle piante portaseme prendono in esame gli aspetti vegetativi e produttivi delle piante. In questi ultimi anni è stata avviata, dal CReSO – nell’ambito di un progetto di ricerca regionale finalizzato alla salvaguardia del germoplasma orticolo regionale – una selezione di tipo conservativo partendo da un nucleo di seme proveniente dall’areale bernezzese. Obiettivo primario di questa attività di ricerca è ridurre la variabilità genetica all’interno della popolazione, migliorare la produttività, gli aspetti qualitativi e la *shelf life* delle bacche.

Il *Pomodoro Piatta di Bernezzo* non ha conosciuto ampia diffusione presso gli orticoltori professionisti, che preferiscono cultivar più produttive e costanti, perlopiù della tipologia “cuor di bue”.

Esso è, tuttavia, coltivato con molto interesse da piccoli produttori per le sue eccellenti qualità organolettiche. In effetti, questo pomodoro risulta avere caratteristiche quali una polpa dolce, profumata e gustosa, superiori persino al più noto Cuore di Bue.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il Comune di Bernezzo (Cuneo) e altri comuni limitrofi. Sporadicamente si possono trovare produzioni negli orti famigliari del Cuneese.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Pomodoro Piatta di Bernezzo* 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 *Pomodoro Piatta di Bernezzo* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
Parte della produzione viene confezionato e commercializzato da Centri di condizionamento locali.
Questi centri, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvedono 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 varietà omonima deriva da una selezione della tipologia piatta di Milano e/o piatta di Cambiano particolarmente diffusa negli areali piemontesi e cuneesi agli inizi degli anni Sessanta.
Le prime coltivazioni sono state condotte nella zona di Bernezzo (CN) per opera della Cooperativa Bernezzese.
Da parte dello stesso sono state condotte, in quegli anni, attività di selezione massale all'interno della popolazione, attraverso l'individuazione dei soggetti migliori per caratteristiche qualitative dei frutti (forma, colore, costolatura, pezzatura) e vegetative delle piante (vigoria, copertura fogliare).
Le condizioni ambientali della zona Bernezzese ne hanno esaltato alcuni caratteri tali da favorirne una diffusione nell'intero areale pedemontano del cuneese.
Le produzioni venivano commercializzate dalle strutture cooperative esistenti in zona sui mercati di Milano e Torino; oggi non esistendo più tali cooperative, la produzione è piuttosto frammentata, anche se ancora in quantità considerevole.