Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA

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

Il porro è una pianta biennale che appartiene alla famiglia delle liliacee. Nell'antico Egitto il porro era particolarmente diffuso e veniva consumato dagli schiavi addetti alle costruzioni delle piramidi.
Lungo i secoli passa nell'area greco-romana e Plinio descrive la pianta chiamandola *porrum*. Nel Medioevo il porro ha contribuito, insieme ad un numero ristretto di altre piante, a risolvere il problema alimentare durante le ricorrenti carestie e pestilenze che a quei tempi infierivano sulle popolazioni.
Il *porro lungo dolce di Carmagnola* può essere definito prodotto di eccellenza dell'orticoltura piemontese per le sue peculiari caratteristiche qualitative. La parte edule del fusto, dopo l'imbianchimento, evidenzia una ridottissima fibrosità associata ad una marcata dolcezza dei tessuti; tutto ciò si accompagna ad una facile digeribilità.
Tecniche colturali appropriate adottate sulla coltura quali irrigazione localizzata e concimazione frazionata durante il ciclo colturale possono migliorare sensibilmente gli aspetti di dolcezza dei fusti e ridurre significativamente la fibrosità delle guaine fogliari rendendo il prodotto più gradito al consumatore.
Le piante dell'ecotipo locale *porro lungo dolce di Carmagnola* presentano steli alti sino a 150 cm, con la parte edule parte imbianchita che può raggiungere gli 85 cm di lunghezza, responsabile dell'elevata resa in cucina.
La coltivazione è realizzata in pieno campo utilizzando normalmente l'irrigazione a scorrimento anche se sono in atto verifiche volte a valutare tecniche innovative di adacquamento, quali l'irrigazione localizzata.
La coltura, nel suo insieme, si presta poco alla meccanizzazione e conserva pertanto una forte componente di lavoro manuale che ne limita la produzione su larga scala.
La semina del porro si effettua di norma a livello aziendale in semenzai realizzati all'interno di tunnel con copertura plastica oppure, nell'ultima fase, in pieno campo. Il terreno viene preparato anticipatamente, avendo cura di apportare un'abbondante letamazione. La semina avviene meccanicamente adottando una distanza tra le file di 40 cm, con seme in continuo sulla fila.
Le aziende procedono direttamente alla produzione del seme afferente all'ecotipo Porro lungo dolce di Carmagnola.
Quando le giovani piante giungono ad un buon sviluppo vegetativo (all'incirca 40 cm in altezza) si procede meccanicamente alla cavatura delle piante dal vivaio; per consentire alla pianta di mantenersi eretta dopo la fase di trapianto si effettua, prima della messa a dimora in campo, il taglio del fogliame verde ad un'altezza di circa 25 cm.
Il trapianto si effettua di norma meccanicamente adottando circa 85 cm di distanza tra le file e 4-5 cm sulla fila. Le operazioni di trapianto iniziano a metà giugno e proseguono sino a luglio inoltrato. Il terreno destinato alla coltivazione di porro viene abbondantemente concimato con sostanza organica reperita da allevamenti zootecnici della zona; si effettua un buon sminuzzamento del terreno per favorire le altre operazioni colturali.
Durante la fase di vegetazione estiva si effettuano meccanicamente operazioni colturali nell'interfila quali fresature finalizzate al contenimento delle infestanti e all'interramento di eventuali fertilizzanti e rincalzature ripetute durante il ciclo colturale.
Per la difesa si fa riferimento alle Linee Guida nazionali; i trattamenti vengono comunque effettuati su segnalazione del servizio di assistenza tecnica presente in zona.
In fase autunnale, appena si registrano i primi abbassamenti termici si procede alla cavatura delle piante in campo utilizzando macchine per la raccolta opportunamente adattate alle condizioni dell'areale carmagnolese. Il prodotto, scavato, viene trasferito tal quale alla sede aziendale e successivamente

sottoposto a forzatura per l'imbianchimento.
La fase di imbianchimento è fondamentale per l'accentuazione delle caratteristiche morfologiche che caratterizzano il *porro lungo dolce di Carmagnola*. Essa si colloca dopo la raccolta e comincia normalmente ad ottobre; i porri giunti dal campo vengono adagiati al suolo all'interno di tunnel plastici, inclinati all'interno di solchi paralleli profondi circa 30 cm. Il terreno smosso per l'apertura del solco viene adagiato sulla vegetazione precedentemente posizionata per coprire buona parte della vegetazione. La parte terminale della pianta non viene coperta al fine di favorire un leggero prolungamento del fusto in fase di pre-forzatura. Il posizionamento in obliquo dei porri nel solco determina la classica curvatura del prodotto *porro lungo dolce di Carmagnola*, elemento distintivo della produzione locale.
Il tunnel dove sono stati posizionati i porri viene oscurato: la mancanza di luce determina un imbianchimento generalizzato dell'intera pianta. Il porro rimane in queste condizioni per circa due settimane, ma nel periodo invernale la permanenza del prodotto può protrarsi anche per 2-3 mesi senza che si riscontrino danni da freddo alla vegetazione.
Al momento della cavatura dal tunnel di forzatura si procede alla toelettatura dei fusti eliminando le parti deteriorate delle guaine esterne del "fusto", allontanando le piante colpite da patogeni e/o eccessivamente piccole e tagliando la parte terminale delle foglie. Il prodotto, dal peso medio di 100-300 g e con calibri che variano tra 1,5 e 3 cm di diametro, viene poi riunito a mazzi di dimensione variabile, incassettato e/o confezionato in appositi sacchetti trasparenti.
Grazie alla particolari tecniche di conservazione e forzatura adottate in zona la commercializzazione del *porro lungo dolce di Carmagnola* inizia a settembre e termina a marzo inoltrato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è costituita dal comune di Carmagnola, 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 del *porro lungo dolce di Carmagnola* rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.
La tipologia di confezionamento tradizionale consiste nella preparazione di fasci di porri di dimensioni variabili legati con elastici.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *porro lungo dolce di Carmagnola* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Una considerevole parte di produzione viene convogliata sui mercati di Torino e nella GDO piemontese.

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 selezione massale condotta sul territorio da oltre mezzo secolo e le tecniche di coltivazione e di imbianchimento tradizionali, tramandate oralmente fino ad oggi, hanno favorito lo sviluppo di un prodotto con altissime qualità organolettiche, commerciali e nutrizionali.

Bibliografia:
AA.VV. (1995, 1997, 1998), *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*. Supplementi al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura", e al n. 7/97 e 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"
Baldi C., Cerutti E., Dominici R. (2000, 2001, 2002), *Spesa in cascina*. Comune di Carmagnola.
Baldi C., *Atlante dei prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino*. Ed. Hapax 2003.
Baudino M., Costamagna F., Frati S., *Antichi ortaggi del Piemonte – salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione*. Ed. Primalpe 2011.