Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: RAVANELLO LUNGO o TABASSO

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

Il *Ravanello lungo* o *Tabasso* appartiene alla specie *Raphanus sativus L.* Questo ecotipo locale presenta piante di vigoria medio-elevata, con foglie distese ed erette. È noto anche come Ravanello di Moncalieri.
La parte edule, rappresentata dalla parte ingrossata dell'ipocotile, si presenta regolare e carnosa. È caratterizzata da aromi fini e persistenti, non ha sapori piccanti o amari simili alla rapa, ed è molto aromatica. L'ipocotile dell'ecotipo "ravanello lungo Torino"deve essere di forma cilindrica e regolare, non deve presentare spazi vuoti all'interno. La colorazione esterna deve essere rosso intenso, molto vivace ed uniforme. Può avere al massimo mezzo centimetro di punta bianca. Internamente il Ravanello lungo presenta un colore bianco brillante.
Le foglie sono di color verde tenue e devono avere una lunghezza al massimo tripla della parte edule.
La coltivazione di questo ecotipo di ravanello si effettua su terreni dell'area collinare di Moncalieri. I suoli destinati alla coltura si presentano sciolti, con elevati contenuti in sabbia e limo, ben dotati di elementi nutritivi quali fosforo e potassio e caratterizzati da una reazione (pH del suolo) tendente al neutro.
La produzione del seme avviene in aziende site nell'area di produzione utilizzando piante del ciclo di marzo, con radice cilindrica, regolare, non troppo allungata e ben colorata. Le piante prescelte vengono trapiantate in apposito tunnel e lasciate salire a seme; giunte a piena maturazione (fine luglio) se ne recidono le infiorescenze rinsecchite e si procede alla separazione del seme.
La semina avviene direttamente, in tunnel, durante l'intero anno fatta eccezione per i mesi centrali estivi (luglio – agosto) quando si effettuano piuttosto produzioni di pieno campo.
La semina a macchina è effettuata alla densità di circa 240 piante per metro quadrato.
I cicli colturali variano, a seconda delle condizioni climatiche del periodo, da un minimo di 21 giorni (fase estiva) a 60 giorni nel periodo invernale.
La concimazione ottimale prevede apporti, in fase di preparazione del suolo all'inizio dei cicli colturali, con sostanza organica ottenuta da allevamenti di bovini e con humus o ammendanti organici naturali distribuiti a metà del ciclo colturale.
Il ravanello è una coltura molto esigente in fatto di irrigazione. Si considerano adeguati volumi d'acqua di 15/20 litri per metro quadrato per adacquamento, in estate ogni due/tre giorni ed in inverno con cadenza settimanale. È consigliata l'irrigazione a pioggia con getti a bassa portata.
La resa produttiva generalmente consiste in 160-180 ravanelli per metro quadrato.
La selezione del prodotto avviene in azienda eliminando tutte le radici che evidenziano irregolarità, imperfezioni e suddividendo le restanti in tre categorie a seconda del calibro (piccole, medie e grandi).
I ravanelli devono presentare le caratteristiche proprie della varietà relativamente a colore, forma, pezzatura e peculiarità gustative.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il territorio del comune di Moncalieri.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del Ravanello lungo o Tabasso rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della

distribuzione. Il *Ravanello lungo*, in particolare, può essere commercializzato in cassette in cartone alimentare, in plastica o in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il ravanello lungo Torino può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto dal campo viene trasferito al centro aziendale e qui viene confezionato. Le radici vengono selezionate e calibrate. Successivamente i ravanelli vengono raggruppati in mazzi, le cui dimensioni possono variare in funzione delle esigenze del mercato. Il prodotto viene poi confezionato in cassette di legno o plastica e immesso sul mercato previa etichettatura.

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 *Ravanello lungo* o *Tabasso* è frutto di un incrocio fra due varietà diverse di ravanello. Nella prima metà di questo secolo, nella zona di Testona (frazione di Moncalieri), era diffusa la coltivazione di un ortaggio chiamato "Ravanello Torino" selezionato, si dice, dal Sig. Ballor, un agricoltore locale.
Le caratteristiche di questo "Ravanello Torino" erano la precocità ed il colore metà rosso e metà bianco, ma aveva il difetto di diventare facilmente vuoto all'interno.
Per questo motivo, il "Ravanello Torino" è stato successivamente incrociato con una cultivar proveniente dalla Liguria denominata "oliva" (per la sua forma allungata), di colore rosso.
Dall'incrocio è nato il *Ravanello lungo* o *Tabasso*, di forma allungata, rosso con la punta bianca. Negli anni, la varietà è stata migliorata stabilizzando, a livello genetico, le caratteristiche qualitative attraverso una selezione massale operata dagli agricoltori stessi che si sono riprodotti il seme in azienda.

Bibliografia:
C. Baldi, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*. Ed Hapax 2003.