Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: SCORZOBIANCA o BARBABUC

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

La *Scorzobianca* o *Barbabuc* (*Tragopogon porrifolius* L.) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Asteracee.
Allo stato spontaneo, cresce in prati aridi, poco curati, in incolti, da 0 a 1000 m di altitudine e fiorisce da giugno ad agosto, differenziando uno scapo fiorale con capolini bruno-violacei.
A livello aziendale la semina inizia a maggio per le produzioni autunnali e prosegue sino a inizio agosto. Una percentuale variabile tra il 20 ed il 30% della superficie investita è realizzata in tunnel con copertura plastica; il rimanente in coltura di pieno campo. Le semine tardive consentono di ottenere produzioni di fine inverno. In generale la commercializzazione di *Scorzobianca* o *Barbabuc* inizia in autunno e prosegue scalarmente durante tutti i mesi invernali.
La *Scorzobianca* predilige terreni sciolti e non troppo fertili, anche perché un'eccessiva ricchezza del terreno causerebbe uno sgradito imbrunimento della radice. La commercializzazione dello *Scorzobianca* prevede la vendita delle radici e del fogliame. Talvolta a settembre, si provvede allo sfalcio delle foglie più sviluppate per venderle a mazzi. Il taglio della parte area favorisce, inoltre, lo sviluppo della radice incrementandone le rese.
La raccolta si effettua dall'autunno sino ad aprile, prima che inizi la differenziazione dello scapo floreale; le radici vengono estirpate integre dal suolo ed avviate al consumo.
La parte edule è rappresentata dalle foglie e dalla radice fittonante, che vengono consumate cotte in padella, alla piastra o stufate.
La semente viene in parte auto-riprodotta a livello aziendale e in parte acquistata sul mercato locale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questo ortaggio si identifica nei comuni di Moncalieri (zona collinare) e Nichelino, 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 della *Scorzobianca* 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

La *Scorzobianca* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. In relazione all'elevata deperibilità del prodotto non si adottano tecniche di conservazione.

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 coltivazione del *Barbabuc* tradizionalmente si inseriva in un periodo dell'anno nel quale non erano previste produzioni in pieno campo, favorendo così, l'occupazione della manodopera aziendale e la possibilità di sfruttare gli appezzamenti per il ricavo di reddito nei primi mesi dell'anno.
La tradizione del consumo di questa pianta ha origine antica, probabilmente legata alla consuetudine di

raccogliere allo stato selvatico la specie affine, *Tragopogon pratensis* L., ed utilizzarne la radice che, bollita nel latte, rappresentava un ottimo tonificante e ricostituente dopo le debilitanti malattie invernali.
La possibilità per i cittadini di consumare un ortaggio quasi selvatico, di sapore assai gradevole, stagionale, fa sì che si perpetui la coltivazione del *Barbabuc* da parte di alcuni produttori che vendono parte del prodotto direttamente e il resto a dettaglianti interessati alla commercializzazione di primizie locali.