Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA

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

Si tratta di una pianta erbacea riconducibile alla specie *Tragopogon porrifolius L.,* appartenente alla famiglia delle asteracee, conosciuta in zona come *Scorzonera di Castellazzo Bormida*.
Si caratterizza per la presenza di una radice bianco-giallognola di forma conica o affusolata lunga da 20 a 30 cm, con un capillizio radicale più o meno sviluppato. Le foglie basali sono allungate e lineari, riunite a rosetta, glabre di colore verde grigio o verde glauco. Lo stelo fiorale, alto 80-120 cm, termina con un grande capolino sorretto da un peduncolo ingrossato; il frutto è un achenio affusolato, rugoso, scanalato longitudinalmente.
A dispetto della denominazione, si tratta di un ortaggio di colore chiaro.
La tecnica culturale prevede la semina fatta nel periodo primaverile; la raccolta viene effettuata nell'autunno-inverno successivo.
La cultivar richiede terreni molto permeabili e teme i ristagni idrici. Le cure da apportare alla coltura sono molto onerose, soprattutto per la scerbatura che deve essere effettuata a mano.
Le radici, hanno un sapore delicato e leggermente dolce, grazie alla presenza di inulina nei tessuti. Possono essere cucinate semplicemente bollite e condite con varie salse, oppure impanate e fritte.
Le foglie di piantine giovani possono essere consumate crude in insalata, o bollite.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione di questa specie orticola avviene nei comuni di Castellazzo Bormida e Casalcermelli, in provincia di Alessandria.

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

Il prodotto viene estirpato dal terreno e stoccato in ambienti freschi e arieggiati; successivamente si procede alla pulizia delle radici, alla calibratura e al confezionamento.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Scorzonera di Castellazzo Bormida* 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 *Scorzonera di Castellazzo Bormida* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede 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

Questo prodotto trova la sua collocazione sia sui mercati locali sia, in quantità più significative, sul mercato ligure dove i produttori alessandrini, da lungo tempo, si affacciano per lo sbocco commerciale dei loro ortaggi. La presenza e la coltivazione della *Scorzonera di Castellazzo Bormida* risale a parecchie decine d'anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.