

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIÒ

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

La bassa Valle Scrivia è una delle zone più vocate per la coltivazione del sedano; in quest'area, secondo tradizione, si coltivava, sino alla metà degli anni '90, un particolare ecotipo di sedano dorato afferente alla specie *Apium graveolens* var. *dulce* denominato *Sedano dorato di Alluvioni Cambiò*. L'ecotipo in questione presenta una tipica colorazione della parte edule verde chiaro a coste larghe ed avviluppanti.

Si trattava di una selezione locale di sedano dorato coltivato da molti decenni nelle aree pianeggianti ed alluvionali del comune di Alluvioni Cambiò.

Per la produzione della semente si utilizzavano piante afferenti all'ideotipo *Sedano dorato di Alluvioni Cambiò*, selezionate (nella fase di ultima raccolta) dagli stessi operatori commerciali per alcuni caratteri fenotipici ottimali quali lunghezza e dimensione dei piccioli, colorazione delle coste, dimensione dei cespi.

Le piante selezionate venivano, un tempo, coltivate in vaso, tenute al riparo dal freddo in apposite serre o in ambienti riparati e lasciate andare a seme.

Nella primavera successiva dalle piante selezionate si sviluppavano scapi fiorali portati su steli ramificati; dopo la fase di fioritura/allegagione si procedeva al taglio delle infiorescenze ed alla separazione dei semi dalle parti del fiore.

La semente ottenuta veniva conservata in ambiente fresco ed asciutto ed utilizzata per la preparazione di piante per gli investimenti produttivi per alcuni anni.

In passato si utilizzava esclusivamente l'ecotipo locale di sedano dorato selezionato in zona dagli stessi operatori agricoli; oggi gli orticoltori ricorrono all'utilizzo di varietà commerciali sia a costa dorata che verde ed il materiale di propagazione è predisposto da aziende vivaistiche che operano a livello locale.

I materiali genetici oggi coltivati nella tipica area di produzione alessandrina presentano piante con fogliame di colore verde chiaro, coste tenere, profumate, di colore verde, ben sviluppate (alte fino a 60 cm dal suolo). I sesti di impianto adottati (distanze tra le file di 45-50 cm con interfila di 30 cm) conferiscono al prodotto, accanto ad una naturale eziolatura degli steli, una minor fibrosità dei tessuti.

I terreni ideali per la coltivazione dei sedani devono essere caratterizzati da elevata presenza di sabbia e limo al fine di favorire un significativo approfondimento delle radici; gli apporti di elementi fertilizzanti al terreno devono privilegiare concimi a base di fosforo e potassio.

Per favorire lo sviluppo della vegetazione si effettuano, durante l'intero ciclo culturale, frequenti irrigazioni data la notevole richiesta d'acqua da parte della coltura; gli apporti idrici possono essere effettuati sia per scorrimento sia utilizzando sistemi di adacquamento localizzati disposti lungo le file.

Alla raccolta, subito dopo il taglio, i sedani vengono mondati per eliminare le foglie esterne deteriorate.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni di Alluvioni Cambiò, Isola Sant'Antonio, Castelnuovo Scrivia, Molino dei Torti, Alzano Scrivia, Guazzora, Sale. Queste località fanno parte del comprensorio della Bassa Valle Scrivia.

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

Il sedano, dopo la fase di mondatura, viene confezionato in appositi imballi per essere avviato ai mercati di destinazione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del sedano di Alluvioni Cambiò rispondono alla

normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Sedano dorato di Alluvioni Cambiò* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Parte della produzione viene 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

La coltivazione dei sedani ha radici storiche nell'areale; già diffusa prima della seconda guerra mondiale, si è andata via via specializzando.

A sostegno del settore produttivo nel 2011 si è svolta, ad Alluvioni Cambiò, la XXXIII edizione della "Sagra del Sedano di Alluvioni Cambiò".