Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE

2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANO DORATO D'ASTI

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

Il *Sedano dorato d'Asti* (*Apium graveolens L.*) presenta piante dal ciclo biennale; nel primo anno la pianta sviluppa un numero rilevante di foglie inserite su un fusto breve, caratterizzate da picciolo lungo, costoluto e carnoso.

Nella fase terminale di accrescimento si evidenzia un'eziolatura naturale della parte basale con significativo miglioramento degli aspetti qualitativi dei tessuti.

Nel secondo anno di coltivazione il fusto centrale si distende raggiungendo un'altezza di circa 40-60 cm, ramificandosi abbondantemente.

Sul finire dell'estate si procede al taglio delle infiorescenze mature ed alla separazione del seme dai residui fiorali. Il seme ottenuto è molto piccolo (1000 semi pesano all'incirca 0,3-0,5 g) e può essere conservato anche per alcuni anni.

Il mercato locale, sino al 2000/2005 , ha evidenziato un buon interesse per le cultivar di sedano "dorato" a costa piena diffuse nell'areale astigiano. In particolare, erano apprezzate due selezioni di *Sedano dorato d'Asti* quali la "selezione Giuseppe" (per le raccolte autunnali) e la "selezione Rissone" (utilizzata per raccolte tardo primaverili – estive a motivo di una maggior tolleranza delle piante alla salita a seme).

Entrambi gli ecotipi presentano piccioli fogliari di colore verde chiaro molto ampi, carnosi e particolarmente aromatici. Gli investimenti produttivi fitti adottati dagli orticoltori locali favoriscono l'imbianchimento naturale del sedano in campo e conferiscono scarsa fibrosità ai tessuti fogliari. Le produzioni primaverili e tardo autunnali si ottengono con coltivazioni in ambiente protetto mentre in estate trovano ampia diffusione coltivazioni di sedano in pieno campo.

La produzione del *Sedano dorato d'Asti* si effettua su suoli alluvionali lungo l'asta fluviale del Tanaro, caratterizzati da una struttura sabbioso-limosa e buona fertilità.

La semina avviene in semenzaio direttamente in azienda adottando tecniche tradizionali di gestione della fase vivaistica, successivamente si procede al trapianto adottando sesti di impianto fitti.

Le piante sono particolarmente esigenti per quanto riguarda le disponibilità idriche durante l'intero ciclo colturale (carenze di acqua anche temporanee possono determinare alterazioni all'apice vegetativo con blocco di sviluppo; per contro eccessi di acqua nel suolo possono favorire l'insorgere di marciumi con conseguente morte delle piante). Durante la fase di sviluppo vegetativo le piante vengono irrigate regolarmente sia per aspersione (pieno campo) che con irrigazione localizzata (tunnel).

Si procede al taglio dei cespi maturi a livello del colletto, alla loro toelettatura (avendo cura di asportare le foglie esterne non ben sviluppate) e all'eliminazione di parte della vegetazione aerea.

Le raccolte sono scalari e, grazie alla buona tenuta delle piante alla salita a seme, proseguono per diversi giorni.

Per il mantenimento delle due selezioni si procede di norma ad un trapianto autunnale in tunnel preparando appositamente piante per questa attività; durante la fase invernale le piante vengono protette dal gelo attraverso una doppia copertura con teli protettivi. Durante l'inverno si individuano i soggetti che manifestano un ritardo nell'emissione dello scapo fiorale, da estirpare (avendo cura di asportare un pane di terra accanto alla radice) e trapiantare in ambiente isolato.

Nella fase di post-trapianto le piante emettono gli scapi fiorali e vanno in fioritura/allegagione. Non appena le infiorescenze sono giunte a maturazione, si procede alla trebbiatura manuale degli scapi fiorali e alla separazione del seme. La produzione di seme avviene ogni 2-3 anni, in funzione della esigenze delle aziende.

Il *Sedano dorato d'Asti* è stato iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Si colloca nel comune di Asti ed in tutti i comuni astigiani situati lungo l'asta del Tanaro.

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

Il *Sedano dorato d'Asti* è toelettato direttamente in campo; successivamente si procede al confezionamento sempre in campo avendo cura di posizionare i cespi all'interno di appositi imballaggi.
Questi 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 d'Asti* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento / etichettatura 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

Tra la fine del diciassettesimo e l'inizio del diciottesimo secolo Italia, Francia e Inghilterra avviarono le prime attività di miglioramento genetico su questa coltura, con l'obiettivo principale di eliminare il pungente aroma del sedano selvatico.
Negli orti astigiani, situati nella piana alluvionale del Tanaro, il sedano viene coltivato a partire dall'inizio del '900. Documenti storici narrano di un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nell'astigiano" bandito dalla locale Società Orticola Astigiana, in cui si fa menzione della produzione di sedano da parte di numerose aziende orticole locali.

Bibliografia:
AA.VV (2008), *La squadra delle eccellenze enogastronomiche del territorio, provincia di Asti*. Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Asti.
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"