

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: SEDANO ROSSO DI ORBASSANO

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

Il sedano – afferente alla specie *Apium graveolens* L. – appartiene alla famiglia delle Ombrellifere. Si tratta di una coltura originaria dell'Europa, dove si coltiva sin dal XVII secolo. Il sedano si è diffuso in molte regioni a clima temperato dell'Europa, Asia, Africa ed America.

La tradizione del Sedano rosso a Orbassano è antica e risale al Seicento, quando la duchessa di Savoia Anna Maria d'Orleans, sposa del re Vittorio Amedeo II, portò con sé il sedano violetto di Tours, più saporito e tenero degli ecotipi allora coltivati in Piemonte.

Con il passare degli anni il sedano violetto francese si è adattato all'areale di produzione del Torinese. In particolare, il suolo ricco di elementi fertilizzanti e con ottime disponibilità idriche della zona di Orbassano ha favorito la diffusione della coltura in molte aziende orticole rappresentando, per anni, una produzione di primaria importanza per l'areale nonché un prodotto di eccellenza dell'orticoltura piemontese.

Nell'areale di Orbassano il sedano violetto di Tours ha sviluppato il caratteristico colore rosso alla base delle coste associato ad un sapore lievemente ammandorlato che lo rende molto interessante per l'utilizzo gastronomico. Il *Sedano rosso di Orbassano* è un ortaggio pregiato: le coste contengono molta Vitamina E e possiedono virtù digestive, diuretiche, stimolanti e depurative.-

Le tecniche colturali tradizionali dell'areale prevedono la semina in semenzaio di pieno campo nei mesi primaverili (marzo–aprile) con successivo trapianto a giugno–luglio. Il trapianto avviene adottando sesti di piantagione di 60 cm tra le file e di 30-40 cm sulla fila. La coltivazione viene mantenuta in campo sino all'autunno inoltrato quando si procede al taglio dei cespi, alla toelettatura della parte edule e all'immissione del prodotto nelle filiera distributiva.

Un tempo il *Sedano rosso di Orbassano* veniva conservato durante l'inverno all'interno di fosse a sezione rettangolare: i sedani appena raccolti venivano posizionati verticalmente e ricoperti con fieno di erbe delle aree paludose intorno a Stupinigi. Se le condizioni climatiche erano favorevoli si riusciva a prolungare la fase di conservazione sino a marzo inoltrato. Oggi la conservazione avviene in locali freschi ed areati oppure all'interno di celle frigorifere.

Per la tutela, la valorizzazione e l'incremento delle produzioni di *Sedano rosso di Orbassano* è stato costituito, nel 2005, il Consorzio; esso nasce dall'esigenza e dalla volontà di recuperare, tutelare e diffondere il patrimonio storico, culturale e gastronomico rappresentato dal *Sedano rosso di Orbassano*, e con l'obiettivo di garantire e migliorare nel tempo la qualità di questo prodotto di eccellenza.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Sedano rosso di Orbassano* è rappresentata dall'omonimo comune, sito in provincia di Torino.

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

Il *Sedano rosso di Orbassano* è commercializzato singolarmente a cespi oppure in cassette in materiale plastico. I sedani, appena tagliati, vengono ripuliti in campo eliminando piccioli fogliari deteriorati e/o con alterazioni tagliando, successivamente, la parte terminale del fogliame ad un'altezza di circa 50/60 cm.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Sedano rosso di Orbassano* rispondono comunque 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 rosso di Orbassano* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto, mondato direttamente in campo al momento del taglio. Prima del confezionamento il prodotto viene sottoposto ad abbondanti lavaggi con acqua fredda al fine di eliminare eventuali tracce di terra sulla vegetazione procedendo poi al taglio della radice ed al raccorciamento delle foglie.

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 tradizione del “sedano rosso” ad Orbassano è antica e, come precedentemente accennato, sembra che l’introduzione negli orti dell’areale torinese risalga al quando la duchessa di Savoia Anna Maria d’Orleans, sposa del re Vittorio Amedeo II, portò con sé il sedano violetto di Tours più saporito e tenero degli ecotipi allora coltivati in Piemonte.

Con il passare degli anni il sedano violetto francese si è adattato all’areale di produzione del Torinese; in particolare suoli particolarmente ricchi di elementi fertilizzanti e con ottime disponibilità idriche tipiche degli ambienti della pianura torinese e in particolare della zona di Orbassano hanno favorito la diffusione della coltura in molte aziende orticole rappresentando, per anni, una produzione di primaria importanza per l’areale ed un prodotto eccellenza dell’orticoltura piemontese.

Il prodotto ottenuto negli orti di Orbassano veniva destinato, sino al 1930, al mercato di Torino di Piazza Borgo Dora; erano le stesse aziende produttrici che andavano a vendere il prodotto al consumatore finale. Dopo il 1930 il prodotto è stato venduto per anni ai dettaglianti della zona attraverso i Mercati Generali all’ingrosso di Torino. Negli anni ’50 le produzioni di *Sedano rosso di Orbassano*, significativamente importanti, trovavano sbocco anche sui mercati di Pinerolo, Avigliana, Giaveno e si spingevano sino al mercato di Susa.

Negli anni ’90 la coltivazione si è fortemente contratta; attualmente sono tre le aziende che hanno ripreso questa produzione di eccellenza ridando nuovo vigore ad un settore in forte contrazione. Nel secondo fine settimana di ottobre 2011 si è svolta ad Orbassano l’ottava edizione della Fiera del sedano rosso.