

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOPINAMBUR

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

Il *Topinambur* (nome scientifico *Helianthus tuberosus*), meglio conosciuto in Piemonte con il nome di *Tupinabò* o *ciapinabò*, è una pianta appartenente alla famiglia delle composite.

Nel nostro Paese si coltivano due specie di *Helianthus*: il girasole (*Helianthus annuus* L.) e il *Topinambur*, originario del Nord America.

Il *Topinambur* è una pianta erbacea abbastanza vigorosa, in particolari situazioni di fertilità dei suoli può raggiungere anche i tre metri di altezza.

Pianta particolarmente rustica, predilige terreni freschi tendenti all'umido. A fine autunno, con il sopraggiungere del gelo, la pianta secca completamente; alla primavera dai tuberi rimasti in terra spunteranno delle nuove piante che si svilupperanno sino all'autunno. La pianta, grazie alla elevata capacità di moltiplicazione, diventa ben presto infestante.

I fusti della pianta sono caratterizzati da una diffusa peluria, portano foglie ovato oblunghie appuntite e molto ruvide e pelose. La pianta fiorisce a settembre; nella zona distale si sviluppano fiori di colore giallo acceso e dalle dimensioni della corolla di circa 9 cm.

Ogni pianta di *Topinambur* produce a fine estate una discreta quantità di tuberi (circa 4 kg/pianta) di forma irregolare, arrotondata, oblunga e bitorzoluta, con pesi medi variabili tra i 40 ed i 150 g.

I tuberi contengono una elevata quantità di nutrienti. La polpa è bianchissima mentre la buccia può essere rossastra, rosata o giallastra; i tuberi ben si adattano ai climi freddi del nostro areale e, anche se permangono nel terreno durante l'intera fase invernale, non si degradano. Per contro tuberi mantenuti all'aria si disidratano rapidamente.

Nell'areale di Carignano si effettuano, da anni, coltivazioni di questa composita intorno a cui si è creato un mercato interessante per numerosi visitatori e operatori di settore in occasione della sagra.

Grazie all'elevato contenuto di inulina il *Topinambur* è particolarmente indicato nella dieta di persone diabetiche; inoltre il *Topinambur* riduce significativamente il colesterolo nell'organismo umano e stabilizza la concentrazione degli zuccheri nel sangue. Il tubero è inoltre particolarmente ricco in Sali minerali ed in particolare potassio, magnesio, fosforo, ferro, selenio e zinco.

Il *Topinambur* rappresenta uno dei prodotti tipici da consumare con la "*Bagna caoda*"; viene tuttavia anche consumato crudo in insalata, lessato o leggermente rosolato nel burro.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Topinambur* è coltivato nei giardini privati di tutto il Piemonte; nel Comune di Carignano si registra anche una produzione significativa di tuberi destinata alla vendita.

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

I tuberi vengono scavati dal suolo durante la fase autunnale / invernale; successivamente questi vengono lavati, selezionati e calibrati per poi essere immessi sul mercato alla rinfusa in cassette.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Topinambur* 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 *Topinambur* viene raccolto in campo in fase autunnale – invernale; successivamente il prodotto viene convogliato nei centri aziendali per le operazioni di pulitura e selezionatura dei tuberi.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il *Topinambur* era già conosciuto agli inizi del '900 e particolarmente utilizzato quale ingrediente per la *Bagna caoda*.

Nell'areale di Carignano la coltivazione si è andata diffondendo in questi ultimi decenni e questo ortaggio è entrato nella cucina locale per la preparazione di numerose ricette, dagli antipasti ai dolci.

Annualmente, in ottobre, si svolge a Carignano la tradizionale *Sagra del Ciapinabò*, giunta nel 2011 alla sua XX edizione.

Bibliografia:

C. Baldi, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Ed. Hapax, 2003