Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: TRIFULOT DEL BÜR

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

Il *Trifulot del bür* – letteralmente "patatina del burro", conosciuto anche come "*patata del bec*" – è una varietà di patata afferente alla specie *Solanum tuberosum* L., tradizionalmente coltivata in alcune aree della provincia di Torino.

La pianta ha aspetto cespitoso, con fusti erbacei eretti nella fase iniziale dello sviluppo che tendono a inclinarsi in prossimità della maturazione.

La parte edule della pianta è rappresentata dai tuberi, che si formano all'estremità degli stoloni ipogei.

Questi si presentano di forma allungata con dimensioni variabili tra 6 e 12 cm con diametro di circa 2/4 cm dal peso medio contenuto (valori che oscillano tra 20 e 75 g).

I tuberi hanno buccia particolarmente sottile (soprattutto se raccolti in fase precoce di maturazione), che può essere rimossa sfregandola fra le dita. La pasta interna, di color giallo tenue, è particolarmente aromatica.

La tecnica colturale tradizionale per l'areale di produzione si differenzia in funzione delle aree di coltivazione. Nelle aree collinari a ridosso della città di Torino (Moncalieri e dintorni) le semine si effettuano in tardo inverno (anche a febbraio, tradizionalmente nel periodo del Carnevale, in funzione degli andamenti climatici) con una raccolta che si colloca tra maggio e giugno. In alcune aziende la semina si effettua in tunnel, anticipando ulteriormente la fase di cavatura dei tuberi.

Per le aree montane la semina si effettua a maggio e le raccolte si concentrano tra la prima e la seconda decade di luglio. I cicli di maturazione per questa tipologia di patata, denominata localmente "trifulot del bur", si attestano attorno ai 100/110 giorni.

Questi tuberi accentuano maggiormente alcuni parametri qualitativi se vengono effettuate raccolte anticipate; in alcune situazioni si procede, prima della vendita, a pelare manualmente i giovani tuberi di patata appena cavati dal suolo. Il prodotto mantiene inalterate le caratteristiche qualitative nei primi due mesi dalla raccolta; per questo motivo i tuberi di *Trifulot del bür* non vengono conservati, ma inviati direttamente al consumo appena dopo la cavatura.

I *Trifulot del bür* sono utilizzati nella cucina locale per la cottura, generalmente interi, o, al massimo, tagliati a metà, passati al forno o in padella per accompagnare carni bianche o rosse, in umido, come ingrediente di minestre di verdura.

I canali commerciali preferenziali sono rappresentati dalla vendita diretta o a dettaglianti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Trifulot del bür* è divisibile in due aree nettamente distinte:

– i comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello, a ridosso dell'abitato di Torino, in zone collinari ben esposte con cicli di produzione anticipati;

– le vallate alpine ed in particolare le valli Pellice, Chisone, Susa e Sangone (in quest'ultimo caso con un interessante mercato a Giaveno) con una produzione destinata sostanzialmente all'autoconsumo o al commercio locale.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Trifulot del bür* 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 *Trifulot del bür* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Per mantenere elevate le caratteristiche qualitative i tuberi di *Trifulot del bür* non vengono in genere conservati, ma immessi direttamente sul mercato come primizia.

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

L'origine della selezione può essere fatta risalire alla Francia, paese dal quale le patate sono state introdotte in Italia tra il XVI e il XVII secolo; i tuberi da seme normalmente utilizzati dai produttori hanno origine e provenienza transalpina, commercializzati con il nome di Ratte, in quanto, per motivi fitosanitari, non si provvede più alla autoriproduzione in azienda.
Localmente, il *Trifulot del bür* è identificato da alcuni con il nome di "Ratin".