

Nutrire il pianeta di

Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

Gli autori

Lorenzo Grasso, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

Alessandra Neve, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

Giulia Ricca, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

Orti dentro e fuori le mura

Torino e dintorni

1 - Mole Antonelliana - Museo Nazionale del Cinema

Via Montebello, 20, Torino
011 8138 560 / 561
prenotazioni@museocinema.it

2 - Villa della Regina

Strada S. Margherita, 79, Torino
011/8194484

3 - Orto botanico di Torino

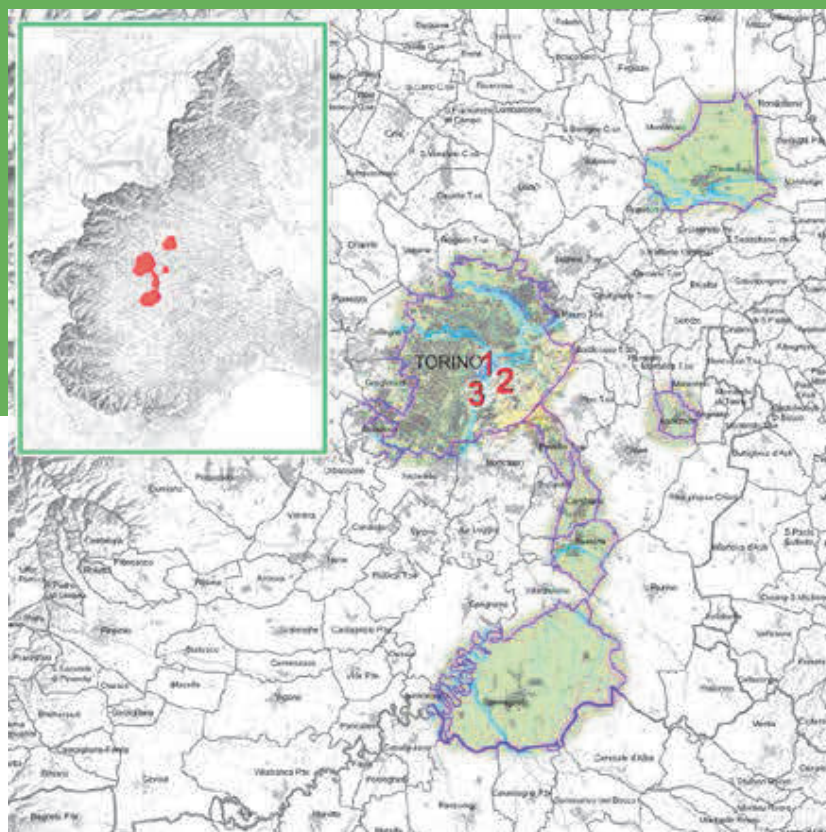
Viale Pier Andrea Mattioli, Torino
011/6705970
valeria.fossa@unito.it

Borgo Medievale

Viale Virgilio, 107, Torino
011/4431701
borgomedievale@fondazione
rinomusei.it

Castello del Valentino

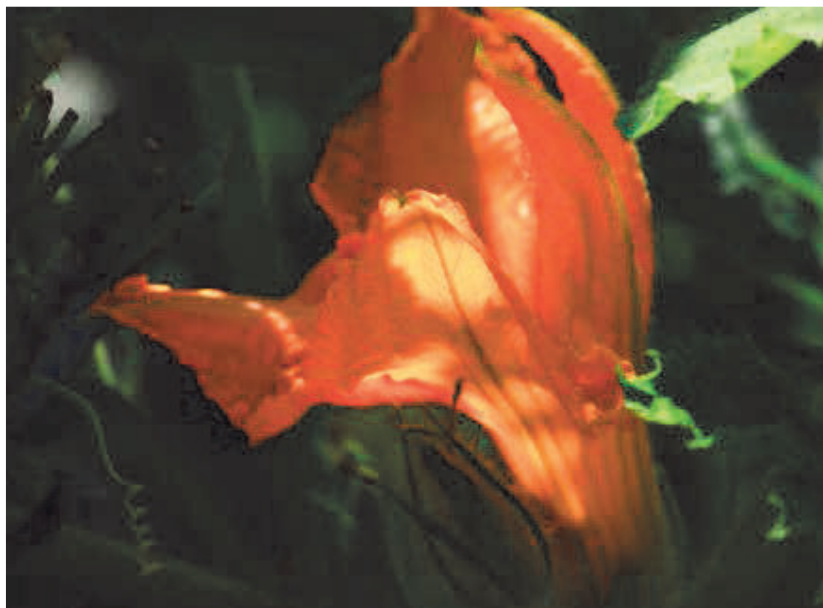
Viale Pier Andrea Mattioli, 39,
Torino
011 090 6216
contact@turismotorino.org



Durante tutto l'anno 2014 una rappresentanza della 'società civile' legata al cibo -produttori, allevatori, medici, ricercatori, economisti, cuochi, critici gastronomici- sotto la guida di Piero Sardo si è riunita per interrogarsi e discutere sul tema *Torino capitale del cibo*. L'idea è quella di rilanciare le direzioni di sviluppo della città puntando su un aspetto importante della sua vocazione: quello alimentare. Il tema era ovviamente una sfida: ma la sfida sta anche nel prendere atto di una varietà, quella del territorio intorno a Torino, ricchissimo di biodiversità naturali, che ha prodotto una straordinaria varietà di prodotti alimentari, di ricette, di piatti, una ricchezza dal punto di vista della cultura del cibo.

Certo Torino non ha alle sue spalle uno sviluppo in questo senso. Torino, oggi città rilanciata culturalmente, ha

recuperato quello spirito mitteleuropeo, musicale e artistico che aveva smarrito nell'immediato dopoguerra, salvaguardato solo dalla fioritura dell'editoria. Ma Torino per decenni è stata la Fiat. Uno sviluppo industriale forte che era visibile e quasi tangibile in ogni luogo della città. A partire dal suo cuore, piazza Castello, fino a vent'anni fa aperta al traffico, con una grande rotatoria, la sede dell'ACI e parcheggi.



Perdere in certo modo la Fiat ha voluto dire, e vuol dire, recuperare le tante anime che la Fiat aveva sopito. E vuol dire riscoprire una certa Torino, una Torino che c'è sempre stata ma che non ha mai preso coscienza che alcuni suoi tratti sono delle peculiarità, delle particolarità significanti, che hanno qualche cosa da dire.

Orti e città, orti in città

Torino è città di mercati. Da corso Svizzera a piazza Bengasi, da Santa Rita a Santa Giulia, da Porta Palazzo ai Mercati Generali, Torino ha una serie di mercati che vivacizzano la città. Mercati diversi per luoghi, ma pure per tipologia, per geografia, per tempi, per ciò che ci si vende. Mercati rionali, mercati dei contadini, mercati natalizi, mercati di ortofrutta, mercati coperti, mercati che si allargano nelle piazze, che si allungano lungo i corsi, che chiamano i produttori a vendere i loro prodotti.

La città è sfamata dai mercati, e nei suoi mercati continua a sfamarsi. Questa caratteristica, che a tali proporzioni è propria davvero di Torino, è un fatto culturale importante per la città.

Non è facile capire da qua-





L'Orto Botanico di Torino

A due passi dal Castello del Valentino, sulla sponda destra del Po, fu fondato nel 1729 il Regio Orto Botanico di Torino, nell'ambito di un ampio progetto di rinnovamento dello "Studium" (l'Università) voluto da Vittorio Amedeo II di Savoia.

La botanica, disciplina allora prevalentemente di "servizio", era volta soprattutto allo studio delle proprietà terapeutiche dei semplici, utilizzati per la preparazione di farmaci. Nell'Orto di Torino, accanto a questo tipo di studi, iniziò un'indagine sulle specie spontanee del territorio e su altre, esotiche, che potevano essere introdotte ed acclimatate con successo a scopo medicinale, alimentare, ornamentale.

L'Orto acquista quindi con questo nuovo tipo di collezioni vive un'impostazione più moderna diventando luogo di raccolta, di coltura, di didattica e di ricerca: la botanica diventa via via scienza autonoma, sempre meno asservita alla medicina. Oggi l'Orto copre un'area di circa 27000 m², comprendenti l'Area del Boschetto con il suo apiario, il frutteto di vecchie varietà (frutto della collaborazione con il Museo della Frutta), e l'Area del Giardino, con le serre "tematiche" (piante succulente, serra tropicale, serra del Sudafrica).

Tra le aiuole dell'Orto Botanico è visitabile l'itinerario "100 piante

li cause tragga origine, ma è forse da legarsi ad un altro fenomeno. Torino non è città agricola. Il territorio comunale non presenta quell'agricoltura entro le mura, *intra moenia*, che invece è propria di altri centri urbani. E anche quando Torino era molto più piccola, e circondata da campagna di fatto nel territorio del comune, la cinta muraria separava nettamente la città dalla campagna.

Torino non ha mai avuto un'agricoltura al suo interno. Sempre il contadino ha dovuto recarsi in città per sfamarla, e il cittadino ha ricercato nel mercato quella campagna che non trovava entro le mura.

Oggi la ricchezza dei mercati è un punto di partenza. Anche se non sempre, in molti casi il mercato è ancora l'incontro tra la città e la *sua* campagna, e il *suo* territorio. Anche se da ultimo un nuovo tipo di rapporto è nato, quello degli orti in città. Fette di giardini, od orti pensili sui balconi, fino ai minimi orti da davanzale, dove si coltivano i germogli per le insalate: gli orti in città sono una moda, ma una moda che potrebbe durare e rimodellare un aspetto del paesaggio urbano. Come sta iniziando a fare.

Il rapporto col territorio

Guardando alla storia di Torino sul lungo periodo possiamo dire che la città ha sempre avuto un rapporto strano col suo territorio, ambiguo. Lo si vede bene nel rapporto con i suoi fiumi.

A un livello superficiale si può dire che Torino è città fluviale: e in effetti sorge alla confluenza di Sangone, Dora e Stura con il Po. Tanto che è stato anche avanzato il paragone con un'altra città di confluente, Lione. Tuttavia questo aspetto è vero solo all'apparenza. Se è vero che l'abbondanza di acque è sicuramente stata all'origine delle presenze più antiche, in epoca preromana, la Torino storica sorge vicino ai fiumi, ma non è propriamente città fluviale. La confluenza "più torinese", quella della Dora, è distante dal centro e marginale rispetto alla crescita della città in epoca medievale e moderna; e il Lungo Dora è stato area industriale, che solo di recente sta subendo una drastica modifica del suo aspetto, con la creazione di una stazione e soprat-

tutto del Campus Luigi Einaudi, eletto dal canale CNN tra le dieci più spettacolari sedi universitarie al mondo, al quarto posto dopo Berlino, Mosca e Lovanio.

Il rapporto più controverso è tuttavia quello con il Po. Un fiume che non segna urbanisticamente lo sviluppo della città, ma ne fa come da confine. La città settecentesca non arrivava al fiume: è solo in epoca napoleonica che il grande prato lungo il fiume viene lastricato e si costruisce quella che diverrà Piazza Vittorio Veneto. Così come tutta moderna è via Po, costruita come via “vetrina”, per le parate, che spezza l’asse viario ortogonale tipicamente torinese e che collega direttamente Piazza Castello con gli attracchi delle barche da parata. E sono proprio le parate a illuminare un’altra faccia del rapporto della Torino sabauda con il fiume. Un fiume navigabile e navigato, via d’acqua che mette in relazione tutti i centri che

tocca. Non è un caso se la più antica barca da parata veneziana che si conservi sia proprio il Bucintoro dei Savoia, la Barca Sublime in esposizione alla **Venaria**. Il fatto stesso che sussistesse a corte una tradizione di barche da parata di tipo veneziano lega a filo doppio la città e la corte cittadina al suo fiume.

In effetti più che fiume cittadino il Po è fiume di parata, è parco dei regnanti: lungo il fiume viene edificata il sontuoso castello del **Valentino**. Ma il castello era una residenza di campagna nel tempo in cui fu costruito, con la sua Vigna Reale luogo di incontri galanti. E zona di parco ‘appena fuori le mura’ rimarrà sempre: sede universitaria da metà Ottocento, vi ha anche luogo l’**Orto botanico**. E proprio il parco del Valentino fu scelto come località destinata all’esposizione generale (allora l’expo si chiamava così) del 1884. In quell’occasione fu costruito, ristrutturando alcuni edifici anche cinquecenteschi, il **Borgo medievale**, come “finto espositivo” da mostrare, e da smontare a fine esposizione.



utili all’uomo”, un itinerario botanico che comprende specie orticole, officinali, tessili, tintorie, ornamentali e da profumo, corredate da schede che ne descrivono l’origine, gli usi passati e presenti, le proprietà terapeutiche.

Vigna con vista Mole

Paragonata ad un gioiello incastonato nel verde scrigno della collina torinese, Villa della Regina offre una vista impagabile su Torino e sulla pianura che separa la città dall’arco alpino.

Progettata a inizio ‘600 come residenza di campagna, arricchita da boschi, vigne, prati e giardini, fu residenza delle regine sabaude per tutto il XVIII secolo. Fu residenza, per periodi più o meno lunghi, di diversi

personaggi di primo piano della storia d'Europa: la futura Regina di Spagna Maria Gabriella, Carlo Emanuele III, lo stesso Napoleone.

Abbandonata a partire dal II Dopoguerra, la Villa è rinata in seguito ad un recupero durato 15 anni, sotto la guida della Soprintendenza per i beni artistici e storici del Piemonte. Oggi Villa della Regina ospita una vasta vigna, principalmente di Freisa, reimpiantata in seguito ai lavori di recupero dell'intero complesso avviati nel 1994, e che nel 2008 hanno permesso la prima "vendemmia reale" all'interno dei confini di Torino.

Passeggiate sui confini

Il Valentino era dunque fuori dalla città, ed è diventato parco rimanendo quello che era. Una delle passeggiate più interessanti in Torino è proprio quella che cerca i luoghi che marcano i confini e le progressive espansioni della città. Partendo ovviamente dal quadrilatero romano, con le quattro porte, due delle quali visibili: la Palatina e Palazzo Madama. Una terza doveva essere in via Garibaldi, e ne rimane il ricordo nel nome della stazione Porta Susa. Una quarta in via Roma: che anche oggi sfocia in Porta Nuova.

Anche i nomi dei quartieri ci dicono qualcosa: risalendo dal Valentino verso il centro, invece che percorrere Lungo Po, addentriamoci in una delle vie traverse di corso Cairoli, via dei Mille o via Mazzini, oltrepassando

via della Rocca verso piazza Cavour. Insomma, passeggiamo nel bel quartiere di Borgo Nuovo, che è appunto "nuovo" rispetto all'impianto sei-settecentesco della città. Di nuovo l'incontro della città con il Po è dell'Ottocento.

Un'altra marca di confine sono i luoghi di culto non cattolici. Quando nel 1848 Carlo Alberto con regie patenti conferisce libertà di culto è una gara per le fedi fino ad allora professate di nascosto a mettersi in mostra. I luoghi di costru-

zione sono ovviamente le periferie della città, i luoghi ancora liberi e in un certo senso "laici". La comunità ebraica cerca la visibilità maggiore disegnando quella che dal nome del suo architetto diverrà la **Mole Antonelliana**. Un edificio grandioso che la comunità stessa non riuscirà a completare, e che per anni rimarrà senza destinazione fino a trovare una vocazione con il Museo del Cinema solo negli anni più recenti. La comunità valdese si affaccia dall'altra parte di Torino, con il tempio che dà su corso Vittorio. Entrambe le costruzioni erano sproporzionate per il bisogno della comunità, ma erano il segno di una libertà di culto tanto attesa da giustificare lo sforzo. Entrambi gli edifici oggi sono da consi-



derarsi in centro: all'epoca della costruzione erano gli estremi della città.

Ma Torino è città della Fiat: e il suo sviluppo più moderno si può seguire, in una passeggiata forse ideale questa volta, con le sedi successive della fabbrica. A partire dalla prima, ad inizio Novecento, in corso Dante, un edificio con di gusto Liberty che ci dice molto della Torino (e dell'industria) di allora.

Poi il Lingotto, pochi anni dopo, segno dello sviluppo della fabbrica al tempo della Grande Guerra. Infine Mirafiori, a quello che ancora oggi è –quasi– il limite della città, una fabbrica vicina all'indotto, con la sua memoria di contestazioni e di scioperi. Una fabbrica ancora novecentesca: e che in parte oggi non c'è più.



Passeggiate tra vie e viali

Una passeggiata per Torino colpirà soprattutto per l'aspetto più banale e tuttavia più intimamente proprio della città. Le strade che si incrociano ad angolo retto, nel centro come nella periferia, sono qualche cosa di talmente caratteristico da essere introiettate dai torinesi a tal punto che essi sono incapaci di muoversi in altre città. È l'aspetto certo più evidente dell'eredità romana: ma è soprattutto significativo che tale modo di pensare il territorio che si andava urbanizzando e di agire su di esso sia rimasto costante nel tempo. Ortogonali sono le strette vie del Quadrilatero, ortogonali quelle della Torino barocca, risorgimentale, contemporanea. È tanto più interessante notare che questa mania geometrica non abbia trovato difficoltà di adattamento in una città "fluviale". Po e Dora non hanno ovviamente percorsi retti, ma ciò non ha messo in imbarazzo architetti e urbanisti del passato: un altro modo per notare quel rapporto ambiguo della città col suo territorio.

E come sempre se c'è una norma ci sono pure eccezioni, che appaiono tanto più significative per la loro unicità. Non tutte le vie a Torino rispettano

l'incrocio perpendicolare, e quelle poche spiccano, e vogliono dire qualche cosa. S'è già detto di via Po; dall'altra parte di Torino corso Principe Eugenio e poi corso Francia, più in centro via Pietro Micca.

A cavallo dei fiumi all'asse ortogonale del quadrilatero se ne sovrappone un altro: la Dora gira, e una parte di Torino con lei. È l'area che si sviluppa intorno ad uno dei primi viali alberati di Torino, corso Regio Parco.

Perché l'altra cifra delle strade di Torino sono i grandi viali alberati. In una città originariamente senza parchi, fino all'Ottocento almeno, il viale alberato era la macchia di colore, l'ultimo segno della vegetazione e del paesaggio preesistente. Ma era pure la marca tangibile di quel collegamento tra città e campagna: il viale, iniziando a Torino, proseguiva retto fin oltre i confini della città, proseguendo nei paesi intorno.

Oggi per chi si muove in Torino, il viale (e il controviale!) è soprattutto un modo difficile di svoltare: il controviale alberato in epoca moderna era il luogo dove poter passeggiare e farsi scarrozzare senza andare da nessuna parte, lasciando al trasporto il viale.

È stato detto che il viale alberato è per Torino un'ennesima emulazione francese: ma nella stessa Parigi i viali alberati arrivano con le donne di casa Medici. È più probabile che proprio in Torino l'alberatura delle grandi allées siano i resti di un paesaggio diverso, un rapporto intimo, ambiguo ma molto profondo con il territorio da parte della città.

Città di giardini, città di mercati, città di varietà orticole



Ciò che stupisce un visitatore che vede Torino per la prima volta è l'enorme superficie di verde pubblico che attraversa: parchi e giardini, cortili e viali alberati. I mercati, come si è detto, sono sparsi in tutta la città e sono luoghi dove i torinesi ancora oggi comprano il cibo. Città e campagna si alternano, quasi regalando agli abitanti l'illusione di poter facilmente passare da una dimensione all'altra: due mondi paralleli,

seppur distanti. Le varietà agroalimentari che si trovano al mercato sono le più varie, naturalmente, ma ancora è possibile ritrovare tracce di quella biodiversità alimentare che ha caratterizzato per secoli la campagna piemontese e quindi la sua cucina.

Asparagi

Uno degli ortaggi più classici della pianura torinese, soprattutto dove il terreno era sabbioso, permeabile e



poco calcareo, vede una rinomata zona di produzione in Santena: si tratta dell'asparago. La varietà locale, denominata appunto "**asparago di Santena**", dalla punta molto affusolata, ha un bel colore verde intenso con sfumature violacee e un sapore dolce molto caratteristico. Raccolti tra aprile e giugno, la primavera è la stagione ideale per gustare le delicate punte della pianta di asparago. Sono conosciute le sue proprietà disintossicanti e l'elevato contenuto di potassio favorisce la diuresi.

ASPARAGI

DOVE ACQUISTARE



Maestri del gusto

Orti di Cascina Rubina

Poirino - Cascina Rubina, 30

011/9452694 328/1840928

orticascinarubina@gmail.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino - via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Giacomasso Carlo

Moncalieri - str. Revigliasco, 58

340/7878254

giacomasso.carlo@libero.it

Elenco completo su

www.provincia.torino.gov.it/agrimont/file-storage/download/tipici/pdf/produttori/asparago.pdf

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it

Ristorante vineria La Nicchia

Cavour - via Roma, 9

0121/600821

www.lanicchia.net

Maestri del Gusto

Agriturismo Il Frutto Permesso

Bibiana - via del vernè, 16

0121/55383

www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino - via S. Francesco da Paola, 4

011/8124621

info@leviteletonne.com

www.leviteletonne.com

PEPERONI



Presidi Slow Food



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Orti di Cascina Rubina

Poirino - Cascina Rubina, 30

011/9452694 328/1840928

ortidicascinarubina@gmail.com

Maestri del Gusto

Poc ma bun

Pont Canavese

b.ta Boetti-Bisdonio, 15

0124/84859

pocmabun@gmail.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino - via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29

011/5629075

quasar.guidotti@libero.it

www.borgiattino.com

Giacomasso Carlo

Moncalieri - str. Revigliasco, 58

340/7878254

giacomasso.carlo@libero.it

Elenco completo su

www.ortocarmagnola.it

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it/

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it

Peperoni

Sono addirittura circa 40 i produttori appartenenti al Consorzio che produce il **peperone di Carmagnola**. Di varietà ne esistono svariate, dai colori verde, rosso e giallo; le più pregiate sono "quadrato" (dalla forma quadrata e dal sapore dolcissimo), "corno di bue" (classica forma appuntita ed ottimo per la conservazione), "trottole" (cuoriforme e molto adatto per cottura in forno), "tumaticot" (più tondeggianti e schiacciati sui due



poli, che risulta perfetto per conservazioni sott'aceto). Fa parte da sempre della tradizione gastronomica piemontese e le ricette sono tantissime. Se vi troverete a passare a Carmagnola durante la fiera (a inizio di settembre), vedrete banchi di peperoni dappertutto; e le preparazioni sono davvero numerose.

Le vitel étonné

Torino

via S. Francesco da Paola, 4

011/8124621

info@leviteletonne.com

www.leviteletonne.com

Ristorante vineria La Nicchia

Cavour - via Roma, 9

0121/600821

www.lanicchia.net

Ciliegie

Un altro prodotto da assaggiare sono le **ciliegie di Pecetto**, dove si possono trovare ciliegie "in tutte le salse": protagoniste di fiere, concorsi ed esposizioni, si tratta di varietà sia locali che nazionali, e si affiancano a duroni, griotte o amarene.



La coltivazione del ciliegio è stata introdotta nella collina torinese presumibilmente dagli antichi Romani (nella colonia di Carreum Potentia), ma sarebbero stati i Savoia regnanti a Torino e i Camaldolesi dell'Eremo nei secoli XVII e XVIII a contribuire alla sua diffusione nella zona di Pecetto.

Nel secolo XIX la coltivazione del ciliegio era una produzione che integrava l'economia familiare agricola nei comuni collinari prossimi alla città di Torino. Le ciliegie infatti venivano vendute assieme a uova, animali di bassa corte, ortaggi e altra frutta nelle ceste che le massaie portavano ai mercati di Torino. Senz'altro la vicinanza ai mercati di Torino era un fattore molto importante per un frutto così delicato, in tempi in cui i trasporti erano a traino animale.

I ciliegi a dir la verità erano coltivati come tutori alle testate dei filari di vite, laddove le vigne ricoprivano il paesaggio. L'ambiente pedo-climatico favorevole alla produzione cerasicola, grazie all'esposizione a sud e al riparo dai venti freddi settentrionali e dalle gelate tardive, costituisce un microclima frutticolo ideale. Fu così che a cominciare dal secondo lustro del Novecento si

CILIEGIE

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana - via del vernè, 16

0121/55383

Torino - via Napione, 24

011/8395912

www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli (TO) - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino - via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29

011/5629075

quasar.guidotti@libero.it

www.borgiattino.com

Elenco completo su

www.ciliegedipepetto.it

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it

Ristorante vineria La Nicchia

Cavour - via Roma, 9

0121/600821

www.lanicchia.net

Maestri del gusto

Agriturismo Il Frutto Permessso

Bibiana - via del vernè, 16

0121/55383

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino - via S. Francesco da Paola, 4

011/8124621

info@leviteletonne.com

www.leviteletonne.com

incrementò l'impianto di ciliegi.

Si possono distinguere due varietà di ciliegie dolci, in base alla consistenza della polpa: le tenerine o semplicemente "ciliegie" – in piemontese *cirese* o *cerese* – e i duri – *grafion* in piemontese. Entrambi i gruppi comprendono varietà a buccia rossa oppure chiara (con sfumature rosse).

Le ciliegie acide invece si distinguono in amarene, visciole o griotte e marasche. In queste zone troviamo la Griotta o Amarena di Trofarello e da una quarantina d'anni la griotta Marisa.

Cipolle

I terreni di Andezeno e delle zone immediatamente circostanti – sciolti, leggeri e leggermente alcalini - si prestano particolarmente alla coltivazione delle cipolle. Le Cipolle di Andezeno si presentano in quattro varietà ben distinte: Cipolla Bianca (di forma rotonda e di colore bianco, dal sapore piccante e poco dolce), Cipolla Piatta o Piatlina (di forma appiattita e di colore dorato, dal sapore dolce e poco piccante), Cipolla Ramata (a forma rotonda e di colore chiaro, dal sapore simile alla piatlina), Cipolla Viola (a forma rotonda e colore viola, tanto che ricorda quella di Tropea, ma dal sapore piccante non dolce).

Le Cipolle di Andezeno vengono seminate in un periodo compreso tra dicembre e marzo e la raccolta viene effettuata da fine luglio ai primi di agosto. La raccolta va fatta manualmente perché, a differenza delle varietà più comuni, la polpa è più tenera e si danneggia facilmente. La polpa particolarmente tenera, e quindi di rapida cottura, è una delle caratteristiche di queste cipolle, così come l'elevata conservabilità, fino a primavera inoltrata.

Anche le **cipolline di Ivrea** sono ottime e val la pena andarle a cercare. Coltivate nella zona di Quincinetto e Tavagnasco, sono piccole e di colore molto chiaro e dalle diverse varietà si ottengono differenti prodotti: semi, preparazioni sott'olio o in agrodolce, salse per accompagnare carni.

CIPOLLA

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino - via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Il circolo dei lettori

Torino - via Bogino, 9

011/4326827

www.circolorettrici.it/il-ristorante/

Soc. agr. Fruttera

Andezeno - Strada della Rezza, 66

011/9434548

Gunetti Giuseppe

Andezeno - via Regina Elena, 1

011/9434876

giovanni.gunetti@italiana.it

Listello Luigino

Andezeno - via Chieri, 47

338/8395265

Pepino Ernesto

Andezeno - c.so Vittorio, 39

011/9434056

laura.pepino@inwind.it

Giacomasso Carlo

Moncalieri - Str. Revigliasco, 58

340/7878254

giacomasso.carlo@libero.it



Pomodoro piatto o costoluto di Cambiano

Anch'esso proveniente dal Nuovo Mondo, questo ortaggio fa ormai parte della tradizione piemontese come del resto d'Italia. In Piemonte di pregio è la varietà di **pomodoro piatto o costoluto di Cambiano**, che appunto presenta leggere costolature sulla punta e che se raccolto un po' acerbo è molto saporito e ottimo nelle insalate. Trasformati in salsa questi pomodori daranno comunque i migliori risultati. Anche il **costoluto di Chivasso** è molto apprezzato: dalla forma un po' appiattita e anch'esso con costolature, ha polpa consistente e molto saporita.

Il costoluto di Cambiano fino a circa vent'anni fa era intensamente coltivato, presente nei principali mercati ortofrutticoli di Torino e Milano. Oggi sembra quasi scomparso e solo alcuni tenaci agricoltori si dedicano alla sua produzione. Nell'estate del 2011 l'amministrazione comunale e il CReSO (Consorzio di Ricerca e Sviluppo per l'Ortofrutticoltura Piemontese) si sono attivati per rilanciare e valorizzare questa ottima varietà.

Topinambur

Conosciuto in Piemonte con il nome locale *topinabò* o *ciapinabò*, il **topinambur** (*Helianthus tuberosus*) fiorisce a fine estate, invadendo letteralmente campi e zone incolte. Sottoterra, mentre la pianta sfiorisce, si sviluppano i tuberi: solo quando saranno maturi, cioè ai primi freddi, si potranno gustare i topinambur, o pere di terra, crudi o cotti. Si mangiano i tuberi di colore rosso-violaceo oppure di colore bianco, dalla tipica forma molto bitorzoluta e la polpa bianca.

Anche il topinambur viene dal Nordamerica, si diffuse in Europa a partire dal XVII secolo, conoscendo inizialmente più fortuna delle patate. Oggi però non è usato



POMODORI

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Poc ma bun

Pont Canavese

b.ta Boetti-Bisdonio, 15

0124/84859

pocmabun@gmail.com

Maestri del gusto

Orti di Cascina Rubina

Poirino - Cascina Rubina, 30

011/9452694 328/1840928

ortidicascinarubina@gmail.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Le primizie di Osvaldo

Torino - via S. Quintino, 48

011/535495

osvaldorossin@gmail.com

Giacomasso Carlo

Moncalieri - Str. Revigliasco, 58

340/7878254

giacomasso.carlo@libero.it

molto spesso, nonostante sia gustoso, dalla polpa croccante e dal gusto delicato che ricorda il carciofo. In effetti il topinambur contiene come il carciofo l'inulina, un tipo di zucchero (fruttosio) presente nelle radici (glucide tollerato anche dai diabetici). L'inulina ha il pregio di favorire la sintesi di alcuni minerali e vitamine e di ridurre il colesterolo.

I piemontesi utilizzano i topinambur, crudi e con la buccia, nel misto di verdure che accompagna la **bagna caoda**, ma i tuberi sono buoni anche cotti, cucinati come le patate.

Negli ultimi anni si è cercato di valorizzare la coltivazione del topinambur, tubero sicuramente da rivalutare. In Piemonte famosa è la "Sagra del ciapinabò" si tiene a Carignano (TO), manifestazione comunale che mira appunto a diffonderne la conoscenza e la coltura.

Sedano rosso di Orbassano

La tradizione del **sedano rosso a Orbassano** è antica, risale al Seicento, quando la duchessa di Savoia Anna Maria d'Orléans, sposa del re Vittorio Amedeo II, portò con sé dalla Francia il sedano violetto di Tours, più saporito e tenero di quelli coltivati al tempo in Piemonte.

Con il passare degli anni il sedano violetto francese si è ben acclimatato negli orti circostanti la città di Torino, soprattutto nei terreni ricchi di acqua della zona di Orbassano, e ha sviluppato il caratteristico

colore rosso alla base delle coste e un sapore lievemente ammandorlato che lo rende molto interessante per l'utilizzo gastronomico.

Il sedano rosso si seminava a marzo-aprile in pieno campo e si trapiantava a giugno-luglio per essere poi pronto ai primi di novembre. Gli ortolani si davano appuntamento al mercato di Torino – che, fino attorno al 1930, era in piazza Borgo



Dora, davanti all'Arsenale (oggi della Pace) prima che negli anni '30 vennero inaugurati "i Mercati Generali all'ingrosso" in piazza Balilla, oggi piazza Galimberti – dove i loro prodotti venivano venduti ai dettaglianti. Ma gli ortolani di Orbassano erano presenti con la loro specialità anche sui mercati di Pinerolo, Avigliana, Giaveno e si spingevano fino a Susa.

Negli ultimi anni sono stati messi a punto diversi trasformati a base di sedano rosso, come salse (pesto al sedano, bagnet e mostarda), pasta secca al sedano rosso, sale al sedano rosso e polenta al sedano rosso. Dal 2010 il sedano rosso è un Presidio Slow Food.

SEDANO ROSSO DI ORBASSANO



Presidi Slow Food

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Giancarlo e Dorian Pozzatto

Orbassano

via Pietro Nenni, 1

347/1308602

info@agricolapozzatto.it

www.agricolapozzatto.it

Adriano Quagliano

Orbassano

Str. Stupinigi, 105

011/9035378 - 339/8555653

Cascina Gorgia

Orbassano

Str. Stupinigi, 80

011/9002384 - 339/5906665

agriturismo@cascina-gorgia.it

www.cascina-gorgia.it



www.biodiversitaecultura.it



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO