



Camera di Commercio
Cuneo

CUNEO

FRUTTA
FRUITS
OBST
FRUIT

IGP

ricognosciuti e in corso di riconoscimento
certifiés et en cours de certification
zugelassen und im Bescheinigungskurs
certified and in certification course



CUNEO
FRUTTA
FRUITS
OBST
FRUIT
IGP

riconosciuti e in corso di riconoscimento
certifiés et en cours de certification
zugelassen und im Bescheinigungskurs
certified and in certification course



AI VERTICI PER QUALITÀ E TRADIZIONE

MIT QUALITÄT UND TRADITION AN DIE SPITZE

Ci sono stati tempi in cui l'obiettivo era la produzione, con prevalenza degli aspetti quantitativi; poi si è approdati alla fase che ha sancito il privilegio per la qualità. Adesso si è in un momento di interessante, ulteriore evoluzione, caratterizzata dall'obiettivo della tutela, espressa con la richiesta del riconoscimento IGP. La provincia di Cuneo, da sempre in prima linea sul piano dell'imprenditorialità e dell'attenzione alla salvaguardia delle sue produzioni, cerca oggi l'Indicazione geografica protetta, marchio capace di legare a filo doppio frutta ed ortaggi al territorio, di renderli individuabili, di garantirne l'origine e il livello organolettico, di trasformarli da voci validissime di un primario avanzato in risorsa ben individuata, circoscritta, forte di una tradizione e di peculiarità che distinguono dalla massa.

Si è cominciato con la nocciola, irrinunciabile risorsa per la Langa più avara, giunta alla indicazione protetta sin dalla metà degli anni 90. Si è ripreso il cammino a cavallo tra secondo e terzo millennio, perseguendo la tutela anche per la mela rossa, la castagna, la fragola e i piccoli frutti.

Alla base dell'impegno, la determinazione nel tutelarsi in un contesto mondializzato, dove la concorrenza è fortissima, la tendenza all'imitazione altrettanto salda e il rischio di naufragare in un mare di produzioni apparentemente equivalenti tutt'altro che ipotetico.

Di rilievo, anche, l'attenzione per un consumatore sempre più attento, sensibile ai requisiti di genuinità, gradevolezza al palato, tracciabilità e giusto rapporto qualità-prezzo. Impossibile, in un contesto del genere, rifugiarsi nell'anonimato, rinunciando alla fidelizzazione di un destinatario finale impossibilitato a riconoscere il prodotto in un mercato affollatissimo.

La scelta cuneese ha puntato sulle voci più significative e tipiche di un comparto produttivo che ha saputo rilevare i successi, esaltarli, dedicare loro spazio e professionalità. Si è partiti dai requisiti peculiari: la colorazione straordinaria delle mele rosse, impensabile altrove, il profumo e il grado zuccherino delle fragole, il valore storico delle castagne e l'apprezzabile assortimento dei piccoli frutti. Si è fatto leva sul loro successo, sull'apprezzamento (per le mele) anche in Paesi lontani, sulle tavole degli sceicchi o i mercati del medio oriente o, ancora, sulla varietà di un'offerta che presenta in un mélange unico, lamponi e ribes, mirtilli giganti e rovi. Un percorso complesso, lento, caratterizzato da un'alternanza di speranze, di sprint e frenate che ha sempre visto la Camera di commercio in prima fila. A questo punto il percorso è superato e l'obiettivo a portata di mano, con l'autorizzazione all'utilizzo del marchio a livello nazionale, in attesa dell'imminente assenso da parte della Comunità Europea. Interessanti opportunità di sbocco si delineano, dunque, per un patrimonio straordinario la cui unicità è legata a filo doppio all'areale d'origine, alle caratteristiche dei terreni, alla esposizione degli impianti ed alla abilità di produttori che hanno saputo coniugare tecniche vecchie e nuove, abilità e lungimiranza, passione e voglia di restare sul mercato.

La Granda è tale anche in questo.

Ferruccio Dardanello, Presidente

Der Unternehmer-Geist der Provinz Cuneo war schon immer sehr lebendig. Einst wollten wir möglichst viel produzieren. Dann folgte die Zeit der Qualitäts-Sicherung und heute streben wir den Schutz unserer Produkte an. Dafür steht die Deklaration g.g.A. .

Der geschützte geographische Angabe ist ein Gütezeichen, der soll Obst und Gemüse der Provinz Cuneo von der Masse unterscheiden. Es garantiert, dass die Produkte aus einer eng umgrenzten Region stammen mit all ihren Qualitäts- und Traditions-Merkmalen.

In den 90iger-Jahren wurden als erstes die Haselnüsse – jahrhundertalter Reichtum der Langhe – anerkannt. Die Auszeichnung des roten Apfels, der Kastanie, der Erdbeeren und Beerefrüchte durch das Qualitätssiegel folgte um die Jahrtausendwende.

Ziel der Anstrengungen ist, sich im globalen Kontext zu schützen, wo der Wettbewerb und die Nachahmungs-Tendenzen sehr gross sind. Die Abgrenzung gegenüber den Massen von anscheinend gleichwertigen Produkten ist existenziell. Dem Konsumenten hilft das Gütezeichen, sich im immer anonymen werdenden Globalmarkt zurechtzufinden. Gute Qualität zu fairem Preis wird durch den Herkunfts-Nachweis garantiert.

Cuneo hat sich entschieden in seine Früchte- und Obst-Produktion zu investieren. Ausgangspunkt waren die typischen Eigenschaften unserer Erzeugnisse: die spezielle rote Farbe der Äpfel, Aroma und Zuckergehalt der Erdbeere, Vielfalt der Beerenfrüchte, historische Bedeutung der Kastanie etc. Der Erfolg rechtfertigt die Anstrengungen. Heute finden unsere Produkte selbst auf den Märkten der Scheichtümer Absatz. Es war ein langer und anstrengender Weg, gezeichnet von zahlreichen Hochs und Tiefs. Jetzt ist das Ziel in griffnähe: die Einwilligung der Europäischen Union steht bevor.

Unsere geschützten Produkte stehen für: klare Herkunft, optimale Produktionsbedingen, Innovationsgeist, Weitsicht etc. Interessante Gelegenheiten erwarten diese unvergleichbare Schätze. Unsere geschützten Produkte stehen für: klare Herkunft, optimale Produktionsbedingen, Innovationsgeist, Weitsicht, Leidenschaft und Lust auf den Markt zu bleiben.

Freuen wir uns darüber!

Ferruccio Dardanello, Vorsitzende

QUALITE ET TRADITION D'EXCELLENCE AT THE TOP FOR QUALITY AND TRADITION

Il fut un temps où l'objectif était la production, avec prévalence des aspects quantitatifs; on est entré ensuite dans une phase qui mit l'accent sur la qualité. On est aujourd'hui dans une période d'évolution intéressante pour l'avenir, caractérisée par l'objectif de la sauvegarde, manifestée par la demande d'appellation d'« Identification géographique Protégée » (IGP). La province de Cuneo, toujours en première ligne en ce qui concerne les entrepreneurs et l'attention à la sauvegarde de ses productions, est aujourd'hui à la recherche de l'IGP, une marque capable de lier très solidement fruits et légumes avec leur territoire de production, de les rendre localisables, de garantir leur origine et leur niveau organoleptique, de transformer des éléments très valables d'un secteur primaire avancé en ressources bien identifiées, localisées, avec une tradition et des caractéristiques qui permettent de les distinguer des autres.

On a commencé par une ressource indispensable de l'avare Langa, la noisette, qui a obtenu l'Identification protégée dans les années mi-'90. On a continué la marche, entre le second et le troisième millénaires, en recherchant aussi le IGP pour la pomme rouge, la châtaigne, la fraise et les fruits rouges.

A la base de cet engagement, il y a la volonté de se protéger dans un contexte mondialisé, où il existe une forte concurrence, une tendance exacerbée à l'imitation et le risque réel d'échouer dans une grande quantité de productions apparemment équivalentes.

Il est aussi devenu important de porter attention aux consommateurs, qui sont de plus en plus attentifs et sensibles aux produits naturels et attrayant, ainsi qu'à leur traçabilité et un bon rapport qualité/prix. Dans un tel contexte, il est impossible de se réfugier dans l'anonymat et de renoncer à fidéliser un client qui n'a pas d'autre moyen pour reconnaître le produit dans un marché surabondant.

Cuneo a choisi de parier sur les produits les plus significatifs et typiques d'un secteur de production, qui a su reconnaître ses réussites, les mettre en évidence, leur consacrer de la place et du professionnalisme. On a commencé par les caractéristiques particulières: l'extraordinaire couleur des pommes rouges, impossible à trouver ailleurs, le parfum et le niveau du sucre des fraises, la valeur historique des châtaignes et le remarquable assortiment des fruits rouges. On a exploité leur succès, l'appréciation (pour les pommes) également dans les pays lointains, sur les tables des cheiks ou dans les marchés du Moyen Orient, ou encore, la variété d'une offre qui présente un mélange unique de framboise et groseille, myrtille géante et ronce. Le parcours s'est révélé complexe, lent, caractérisé par une alternance d'espoirs, d'accélération et freinages, dans lequel la Chambre de Commerce a toujours été en première ligne. La voie est maintenant tracée et l'objectif est à portée de main: on a déjà l'autorisation d'utiliser le IGP au niveau national: on attend d'ici peu celle de l'Union européenne.

On envisage dans l'avenir d'intéressantes possibilités de débouchés pour ce patrimoine absolument unique dans son lien très fort avec sa région d'origine, les caractéristiques des terrains, l'exposition des installations et la capacité des producteurs à conjuguer anciennes et nouvelles techniques, habileté et clairvoyance, passion et envie de rester sur le marché.

C'est cela la "Granda" pour toutes ces raisons.

Ferruccio Dardanello, Président

There was a time when the aim of production was only quantity; then began a period, which gave predominance to quality. Now we are at a stage of further, interesting development, characterized by the goal of protection, expressed by the acknowledgement of the Protected Geographical Indication (PGI). Cuneo Province has always been in the front-line in entrepreneurship and the attention to the safeguard of its production; today it looks for the PGI, a mark which can strongly bind fruit and vegetable to the territory, make them identifiable, guarantee the origin and the organoleptic level. The PGI-mark can therefore transform production from a highly valuable element of an advanced primary sector into a well identified, defined resource, enriched and distinguished from any other by its tradition and peculiarities.

At the beginning there was the hazelnut, a precious resource for the mean Langa, which obtained the protected Indication in the mid '90s. Between the second and third millennium, it went further, and the protection was obtained also for the red apple, the chestnut, the strawberry and the other soft fruit.

At the core of the process there has always been the aim of protection in a globalised context, where the tendency to imitation is very strong, competition is very high, and especially the competition with similar products is particularly risky and probable. In addition the consumer has become more and more concerned with features such as genuineness, taste, traceability and fair pricing. It is impossible, in such a context, to hide behind anonymity, thus giving up the chance of winning the trust of the final buyer, who cannot recognize the product in a very crowded market.

Cuneo has decided to exploit the key elements of its product, emphasising their success, exalting them, and by adding professional development. The starting elements were the unique features: the extraordinary colour of the red apples – which cannot be found anywhere else – the scent and sweetness of the strawberry, the long established value of the chestnut and the wide range of the small berries. It was based on their success, appreciation (for the apples) won in distant countries, and on the sheiks' tables or in the Middle-East markets, with a range of offer in a unique mixture of raspberries, redcurrants, highbush, bilberries and blackberries. It was a complex, slow process, with many expectations, fits and starts; the Chamber of Commerce, however, has always been at the front line. Now, the way is ready and the objective is at hand: the permission to use the PGI-mark at the national level has been given; we are waiting for the agreement from the European Union.

Exciting opportunities for the future are therefore arising for an extraordinary local asset, whose uniqueness is strictly connected to the region of origin, the soil features, the favourable locations and to the producers' ability in putting together old and new techniques, plus their farsightedness, passion and determination to remaining in the market.

This is one more reason why the "Granda" Province is grand.

Ferruccio Dardanello, President







ORTOFRUTTA

GUTEM GESCHMACK
FRUITS ET DES LÉGUMES
FRUIT AND VEGETABLE



LA RICERCA

L'ortofrutticoltura è una delle eccellenze qualitative del Cuneese. Sul territorio sono presenti le più importanti filiere ortofrutticole del Nord-Ovest d'Italia. Il 74,8% della frutticoltura piemontese è concentrato in provincia di Cuneo, che si colloca ai primi posti nella produzione nazionale di mele, pesche e actinidia, esportate con successo su prestigiosi mercati internazionali. L'orticoltura presenta pari valenza economica, portando il fatturato a 500-600 milioni di Euro e generando un indotto, sia in termini economici sia di enogastronomia, di rilevante interesse.

Ricerca e sviluppo toccano i temi caldi della competitività, declinando le accezioni della qualità sotto tutti i profili: percezione sensoriale di sapori aromi e profumi, proprietà dietetiche e nutrizionali, sicurezza alimentare, valorizzazione del legame con il territorio.

Per svolgere queste funzioni gli attori pubblici e privati della filiera hanno costituito il CReSO – Consorzio di Ricerca e Sperimentazione per l'Ortofrutticoltura, Ente di Ricerca con una formula societaria innovativa in cui la diretta partecipazione degli attori delle filiere orticola, frutticola e corilicola garantisce la stretta finalizzazione della ricerca alle effettive esigenze del settore. Il CReSO dispone di strutture adeguate in termini di laboratori e aziende sperimentali, opportunamente dislocati sul territorio: il Centro Ricerche per la frutticoltura a Manta nel Saluzese, il Centro sperimentale per l'orticoltura la fragola e i piccoli frutti a Boves, l'Azienda sperimentale per il nocciolo nell'Alta Langa a Cravanzana.

Più che le strutture, si è rivelata determinante per la qualità della ricerca la tessitura di rapporti a monte e a valle, con i quali si è dato vita ad una "filiera della ricerca". A monte il CReSO è inserito in reti di cooperazione scientifica a livello internazionale. In Italia ha rapporti organici con il CRA – Consiglio nazionale per la Ricerca in Agricoltura (il CNR della ri-

cerca applicata all'agricoltura) e il sistema delle Università. All'estero ha consolidato rapporti con prestigiosi Centri di ricerca di base, partecipando a Progetti che consentono un tempestivo accesso ai flussi di innovazione. In questo modo le strutture del CReSO si riempiono di nuove idee, ipotesi di lavoro, ospitano ricercatori per svolgere ricerche che rendono Cuneo uno dei poli della rete di ricerca internazionale.

A valle, il CReSO fornisce il supporto divulgativo per il trasferimento dei risultati delle ricerche ai Centri di consulenza tecnica e alle singole aziende.

La ricerca riguarda l'architettura degli impianti, le tecniche colturali, dal controllo dell'irrigazione alla difesa dalle avversità. Il tutto finalizzato alla messa a punto di pratiche colturali eco-sostenibili, o meglio in grado di apportare un contributo alla valorizzazione del territorio. Si mettono a punto metodi di protezione dalle avversità e malattie ispirati ai principi della difesa biologica e integrata. Quest'ultima prevede una rivisitazione di tutta la tecnica colturale, per rendere le piante meno sensibili alle malattie. La messa a punto di protocolli di protezione integrata e biologica studiati appositamente per gli ambienti cuneesi favorisce l'equilibrio degli ecosistemi orto e frutteto. Intanto si valutano varietà resistenti o tolleranti a fitopatie e si studiano gli effetti dell'introduzione di nidi e ricoveri per le specie utili al mantenimento dell'equilibrio, insetti dannosi/limitatori naturali, quali uccelli insettivori, ricci, ecc. Insomma, i nostri frutteti si riempiono di vita grazie ad un centro di ricerca che agisce in sintonia con il territorio.

FORSCHUNG

In der Provinz Cuneo sind Obst- und Gemüseanbau ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor. 74,8 % der Piemontesischen Produktion – wichtigste Anbauregion von Nordwest-Italien – erfolgt in der Provinz Cuneo. Sie ist Italiens Leader unter den Produzenten von Äpfeln, Pfirsich-

chen und Kiwis für den Export. Ebenso wichtig ist der Gemüseanbau, dessen Umsatz um die 500-600 Millionen Euros beträgt.

Zielsetzung der Forschung ist die Anhebung der Qualität auf folgenden Ebenen: Geschmack, Aroma, Gesundheit, Vollwertigkeit, Erscheinungsbild etc.

Um diese Ziele zu erreichen wurde das CReSO: Forschungs- und Entwicklungs - Konsortium für Obst- und Gemüse-Anbau gegründet. Es wird getragen von den Produzenten, den Konsumenten, dem Handel und den öffentlichen Institutionen, die sich mit dem Obst- und Gemüse-, sowie Haselnuss-Anbau befassen. Damit ist garantiert, dass die effektiven Bedürfnisse aller, besonders aber der Produzenten der Region, berücksichtigt werden.

Folgende CReSO-eigenen Labor- und Forschungszentren arbeiten auf dieses Ziel hin: Forschungszentrum für Obst-Anbau in Manta, Zentrum für Gemüse-, Beeren- und Erbeeren-Anbau in Boves und Zentrum für Haselnuss-Anbau in Cravanzana. Diese sind lokal wie international vernetzt. Lokal ist die Zusammenarbeit von „monte e valle“ entscheidend. National arbeitet das CReSO mit verschiedenen Universitäten und dem Nationalen Institut für Landwirtschaftsforschung zusammen. International entwickelt sich ein fruchtbarer Austausch zwischen Agrarforschungs-Instituten mehrerer Nationen. Erfahrungen, neue Ideen, Arbeitshypothesen, Wünsche werden ausgetauscht und verglichen.

Danach, CReSO die Verbreitung bietet, damit die Ergebnisse der Untersuchungen zum Technischenberatungszentren und zu einzelnen Betriebe übertragen werden.

In den CReSO-Zentren wird in verschiedenen Bereichen des Anbaus rege geforscht. Produktions- und Anbautechniken, Pflanzenschutz, Pflanzenresistenz, Sortenvielfalt, architektonische Aspekte der Anlagen, Bewässerungsoptimierungen... alles

ist von Bedeutung. Das Ziel ist eine nachhaltige Kulturpraxis auszuarbeiten, besser gesagt, eine Kultur als Beitrag für die Aufwertung des Gebietes. Man sucht Schutzmethode gegen Ungunsten und Krankheiten nach den Prinzipien des Biologischen und integrierten Schutzes. Das bedeutet die ganze Kulturtechniken neu auslegen, um die Pflanzen weniger empfindlich gegen Krankheiten zu machen. Die Ausarbeitung von Biologischen und integrierten Schutzprotokolle für das cuneesische Gebiet das Gleichgewicht für die Ökosysteme Gemüse- und Obstgarten hilft. Inzwischen, man resistenten und vertragend gegen Pflanzenkrankheiten Sorten recherchiert und die Konsequenzen der Einführung von Nests und Unterschlupfen für die Arten nützlich für die Gleichgewichtbeibehaltung, schädlinge oder natürlichbegrenzte Insekten (eg. Insektfressern, Igel) studiert

Kurz, das Leben in unsern Obst- und Gemüse-Anlagen wird dank dem CReSO noch vielfältiger!

LA RECHERCHE

La culture de fruits et légumes est une des meilleures productions du territoire de Cuneo. On trouve dans la région les plus importantes filières du Nord-ouest de l'Italie. Le 74,8% de la culture des fruits en Piémont est concentré dans la province de Cuneo, qui est aux premiers rangs dans la production nationale de pommes, pêches et kiwis, qu'on exporte avec succès sur les marchés internationaux. Les légumes cultivés ici ont la même valeur économique, qui s'élève à un chiffre total d'affaires de 500 à 600 millions d'euros, et sont à l'origine d'une variété d'activités de grand intérêt économique et œnogastronomique.

Recherche et développement sont au service de la compétitivité, afin d'améliorer la qualité à tous les niveaux: perception de goûtes, arômes et odeurs, caractéristiques diététiques et nutritionnelles, sécurité des

aliments, valorisation du lien avec le territoire.

Pour accomplir ces tâches, les acteurs publics et privés de la filière ont fondé le CReSO – Association de recherche et expérimentation dans la production de fruits et légumes (Consorzio di Ricerca e Sperimentazione per l'Ortofrutticoltura), organisme de recherche avec une nouvelle formule sociétaire : la participation directe des acteurs des filières de fruits, légumes et de la noisette permet de finaliser directement la recherche les exigences réelles du secteur. Le CReSO a des structures appropriés en termes de laboratoires et d'exploitations agricoles expérimentales, répartis opportunément sur le territoire: le Centre de Recherche pour la culture fruitière à Manta, Saluzzo, le Centre expérimentale pour l'horticulture, la fraise et les fruits rouges à Boves, l'Exploitation agricole expérimentale pour le noisetier à Cravanzana, dans la Haute Langa.

Plus que par les structures, la qualité de la recherche a été aidée par des rapports, qui sont à l'origine d'une "filiale de la recherche". D'une part, le CReSO est dans un réseau de coopération scientifique au niveau international.

En Italie, il a des relations organisées avec le CRA – Conseil national pour la Recherche en agriculture - et le réseau des universités. A l'étranger il a consolidé ses rapports avec d'importants Centres de recherche de base, et il participe à des projets qui lui permettent d'avoir un accès immédiat aux processus d'innovation. Ainsi, les structures du CReSO sont-elles remplies de nouvelles idées, projets de travail, et accueillent-elles des chercheurs qui travaillent sur des projets faisant de Cuneo un des centres du réseau international de la recherche.

D'autre part le CReSO sert à la divulgation des résultats des recherches dans les Centres de consultation technique et à chaque exploitation agricole.

Les matières de recherche sont l'architecture des installations, les techniques de culture, le contrôle de l'irrigation et la défense contre l'ad-

versités. Le but est d'identifier des formes de culture qui, tout en respectant l'environnement, soient capables de contribuer à la valorisation du territoire. On finalise des méthodes de protection contre les adversités et les maladies selon les principes de défense biologique et intégrée, qui implique de revoir toute la technique de culture, afin de rendre les plantes plus résistantes contre les maladies. Tout cela, appliqué à l'environnement de Cuneo, apporte un équilibre entre les écosystèmes fruitier et jardinier. On étudie aussi les variétés qui résistent (ou supportent) les phytopaties et on étudie les conséquences de l'introduction de nids et abris pour les espèces qui aident à la maintenance de l'équilibre, insectes nuisibles/limiters naturels, comme les oiseaux insectivores, les hérissons...

En bref, nos fruitiers sont pleins de vie, grâce à un centre de recherche qui travaille en harmonie avec le territoire.

RESEARCH

Fruit and vegetable growing is one of the best production of the Cuneo territory. In this area, the most important commercial and market processes of the North-West of Italy take place. The 74,8% of the Piedmont fruitgrowing is in the Cuneo Province, at the first place in the Italian production of apples, peaches and kiwis, successfully exported on famous international markets. Vegetable growing has also an important economical impact, raising the invoice to 500-600 millions Euros, and developing interesting related activities, both from the economical and from the eno-gastronomical point of view. Research and development imply the delicate question on competitiveness, thus concerning quality from all sides: perception of tastes, scents and flavourings, diet and nutritional proprieties, food safety, making the most from the relation with the territory.

In order to accomplish those tasks, the public and private actors of fruit

and vegetable production processes have founded CReSO – Cooperative for fruit and vegetable growing research and testing. It is a research organisation with an innovative company definition: the direct participation of the actors from the fruit, vegetable, hazelnut production sectors guarantee the immediate finalisation of the research to the real needs of the fruit production. CReSO has adequate structures as concerns laboratories and testing farmers, spread on the territory: the Research Centre for the fruit production in Manta, Saluzzo, the Pilot Centre for horticulture, strawberry and soft fruit in Boves, the Test farm for the hazel in the High Langa, in Cravanzana. The establishment of relationships has been more significant to the success of the researches than the structures and a “human chain for the research” has been put together. CReSO is part of international scien-

tific cooperation networks. In Italy it has solid relations with CRA – the National Council for research in agriculture and the University network. Abroad, it has close relations with famous research centres, taking part in projects that allow the well-timed access to the innovation streams. In this way, CReSO structures are full of new ideas, work projects, they have researchers who come for their activities; Cuneo has become of the centres of the international research network.

CReSO also helps in the diffusion of the results among the Centres of technical counselling and the farms. The researches concern the architecture of the systems, the cultivation techniques, from the irrigation control to the defence against adversities. The aim is to finalise ecological and sustainable cultivation practices, and to give a contribution in increasing the value of the territory. Me-

thods of protections against adversities and diseases are finalised according to the principles of the biological and integrated defence. This implies the review of the cultivation techniques, in order to make plants less sensitive against diseases. The integrated biological protection protocols finalised for the Cuneo environment should help to keep the balance between fruit and vegetable ecosystems. In the meanwhile it is going on the research on varieties which can be resistant against or enduring plant pathologies and the research on the consequences of the introduction of nests and shelters for useful species to the environment balance such as noxious or natural limiting insects, insectivore birds, hedgehogs...

In a word, our orchards get full of life, thanks to a research centre working according to the needs of the territory.



Il Centro Ricerche per la Frutticoltura del CReSO a Manta
Le centre recherche pour la culture de fruits du CReSO à Manta
Der Forschung Zentrum fuer CReSO Obstwachstum in Manta
The research centre for the CReSO fruit growing in Manta



AGRICOLTURA DI QUALITÀ

Tutta l'Europa è ricchissima di una immensa varietà di prodotti alimentari, tuttavia quando un prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali si trova in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale non solo scoraggia i produttori ma risulta fuorviante per i consumatori. Per questa ragione nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP (Denominazione d'Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.



Nell'IGP, il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto; inoltre, grazie ad esso il prodotto può fregiarsi di un'ottima reputazione. Per la frutta, la IGP assume particolare rilevanza in quanto identifica in modo diretto le qualità organolettiche ed estetiche del prodotto mettendole in relazione con il territorio di provenienza.

AGRICULTURE DE QUALITÉ

Il y a dans toute l'Europe une immense richesse et variété de produits alimentaires; mais quand un produit acquiert une réputation qui dépasse les frontières, il peut se trouver confronté sur le marché à des produits d'imitation qui usurpent son nom. Cette concurrence déloyale non seulement décourage les producteurs mais induit également le consommateur en erreur. C'est pourquoi, la Communauté européenne a créé, en 1992, des systèmes de protection et de valorisation des produits agro-alimentaires AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication Géographique Protégée) et STG (Spécialité Traditionnelle Garantie).



Dans l'IGP, le lien avec le territoire demeure à un des stades au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration et le produit peut jouir d'une grande réputation.

Pour ce qui concerne les fruits, l'IGP est particulièrement importante: cette appellation identifie précisément les qualités organoleptiques et esthétiques d'un produit, en les liant avec son territoire d'origine.



QUALITY AGRICULTURE

Throughout Europe there is an enormous range of great foods. However, when a product acquires a reputation extending beyond national borders, it can find itself in competition with products which pass themselves off as the genuine article and take the same name. This unfair competition not only discourages producers but also misleads consumers.

That is why, in 1992, the European Union created systems known as PDO (Protected Designation of Origin), PGI (Protected Geographical Indication) and TSG (Traditional Speciality Guaranteed) to promote and protect food products.

In the case of the PGI the geographical link must occur in at least one of the stages of production, processing or preparation. Furthermore, the product can benefit from a good reputation.

As concerns fruit, the PGI is particularly important, as it clearly identifies the organoleptic and aesthetic qualities of a product, putting it in relation to the territory of production.



QUALITÄTSLAN- DIRTSCHAFT

Europa ist durch einen immensen Reichtum an vielfältigsten Agrarprodukten und Lebensmitteln geprägt. Erreicht ein Produkt eine besondere Reputation im Heimatland oder gar über die Landesgrenzen hinweg, kann das aber leider auch dazu führen, daß sich dieses Produkt im Wettbewerb mit nachgeahmten Produkten wiederfindet, die seinen Namen mißbräuchlich verwenden. Diese unlautere Konkurrenz ist nicht nur für den Hersteller unerfreulich, sondern führt auch den Verbraucher in die Irre. 1992 schuf die Europäische Kommission daher Systeme zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit Herkunftsbezeichnung.

(g.U.: geschützte Ursprungsbezeichnung, g.g.A.: geschützte geographische Angabe, g.T.S.: garantiert Traditionelle Spezialität).

Bei der (g.g.A.) besteht eine Verbindung zwischen mindestens einer der Produktionsstufen, der Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung und dem Herkunftsgebiet oder es kann sich um ein Erzeugnis mit besonderem Renommee handeln.

Was Obst betrifft, der g.g.A. ist besonders wichtig, weil er die organoleptische und ästhetische Qualitäten des Produktes unmittelbar feststellt und garantiert dass der aus einer eng umgrenzten Region stammt.





pratica in corso presso i competenti
organi ministeriali italiani ed europei
certificat en cours par les compétents
bureaux ministériels italiens et européens
certification in progress by the qualified italian
and european ministerial offices
laufende Bescheinigung durch die kompetenten
italienischen und europäischen ministeriell Büros

FRAGOLA CUNEO
ERDBEERE CUNEO
FRAISE CUNEO
CUNEO STRAWBERRY

	DATI STATISTICI (ANNO 2006)		ORGANISMO DI RIFERIMENTO
	PRODUZIONE (ton/anno)	SUPERFICIE (ha)	
FRAGOLA CUNEO IGP	900	50	Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Fragola Cuneo IGP, Via Caraglio 16, Cuneo Tel. 0171/693966

La zona di produzione della "Fragola Cuneo" si estende su un territorio che comprende 107 comuni della provincia di Cuneo. Possono fregiarsi del marchio "Fragola Cuneo" le produzioni di frutti delle cultivar della specie "Fragaria x ananassa", ottenute con tecniche di coltivazione tradizionali "in suolo". Le fragole rappresentano una specie assai diffusa nella flora spontanea dei boschi piemontesi, tanto da meritare particolari menzioni nelle pubblicazioni che descrivevano la zona alla fine del 1800. Esse infatti rappresentarono per le antiche popolazioni locali una significativa fonte di elementi nutritivi, ma anche farmacologici e terapeutici. La raccolta di frutti spontanei proseguì fino circa al 1945 quando iniziarono le prime esperienze di coltivazione. In pochi anni si giunse ad una significativa diffusione della coltura soprattutto nell'area pedemontana, rappresentando una fonte di reddito insostituibile per molte aziende dirette coltivatrici che a quell'epoca avevano ben poche alternative. In breve tempo si giunse nel corso degli anni Sessanta ad attivare e mantenere un discreto flusso di esportazione verso il nord Europa. Il territorio interessato dalla coltiva-

Das Produktionsgebiet der „Erdbeere Cuneo“ erstreckt sich über 107 Gemeinden der Provinz Cuneo. Anbautechnik (in terra) und Sorte (Fragaria x ananassa) zeichnen die „Erdbeere Cuneo“ aus. In den piemontesischen Wäldern sind Erdbeeren seit Jahrhunderten heimisch. Dokumente vom Ende des 18. Jahrhunderts bezeugen, wie wichtig sie für die Bevölkerung als Nahrungsquelle waren. Auch wurden sie zu Heilzwecken verwendet. Erste Versuche für den kommerziellen Anbau datieren von 1945. Bald schon weitete sich der Anbau im Gebiet am Fusse der Alpen aus. Die Erdbeere wurde zu einer unersetzlichen Einnahmequelle für eine Region mit wenig wirtschaftlichen Möglichkeiten. Der Export nach Nord-Europa begann und florierte vor allem während den Sechziger-Jahren. Das Anbaugebiet der „Erdbeere Cuneo“ liegt in einer Höhe von 250-1700 m und breitet sich entlang der westlichen Gebirgskette zwischen See- und Kottischen-Alpen aus. Geografische Lage, Terrassenanbau und Reichtum der Bodenbeschaffenheit führen zur Ernte von besonders aromatischen, intensiv rot glänzenden Früchten.

Le territoire de production de la «Fraise Cuneo» est répandue sur un territoire qui embrasse 107 municipalités de la province de Cuneo. Seules les productions de fruits de l'espèce "Fragaria x ananassa", obtenues avec des techniques traditionnelles de culture en sol, peuvent se marquer avec le titre de «Fraise Cuneo». Les fraises représentent une espèce très répandue dans la flore spontanée des bois du Piémont, au point de mériter des mentions spéciales dans les publications de la fin du 19ème siècle sur cette région. En effet, pour les populations locales anciennes, les fraises étaient une importante source d'éléments nutritionnels, mais aussi pharmacologiques et thérapeutiques. La récolte des fruits poussant spontanément a duré jusqu'à 1945 environ, quand commencèrent les premières expériences de culture. En peu d'années on parvint à une diffusion significative de cette culture surtout dans la zone située au pied des montagnes où elle représente une source de richesse irremplaçable pour plusieurs propriétaires-exploitants qui, à l'époque n'avaient pas beaucoup d'alternatives. Pendant les années 60, on arriva vite à

The area of cultivation of the "Cuneo Strawberry" spreads over a region covering 107 municipalities of the Cuneo Province. The "Cuneo Strawberry" can be identified as a cultivar belonging to the species "Fragaria x ananassa"; they are obtained with the traditional cultivation techniques "in soil". Strawberries represent such quite common species in the spontaneous flora of the woods in Piedmont, that there were specific mentions in the publications describing the region at the end of the 19th century. Actually, they were an important source of nutritional elements, but also a pharmacological and therapeutic resource for the ancient local populations. The picking of spontaneous fruit continued until about 1945, when the first experiments on cultivation began. In a few years the cultivation became widely spread, particularly in the area close to the mountains, thus representing an invaluable source of income for many farms, which had very few alternatives at that time. During the Sixties a discrete flow of exports to northern Europe was activated and maintained. The area where "Cuneo Strawberry" is cultivated, is located at an altitude bet-

zione della "Fragola Cuneo" si estende ad un'altitudine compresa tra 250 e 1700 m s.l.m. lungo la dorsale occidentale compresa tra le Alpi Cozie e Marittime. La conformazione orografica, le caratteristiche pedoclimatiche, l'altitudine, la latitudine e la buona fertilità dei suoli favoriscono frutti dotati di colorazione particolarmente intensa e brillante e di una elevata croccantezza della polpa.

Annualmente vengono prodotte nell'area circa 3.900 tonnellate di "Fragola Cuneo" idonea all'IGP; il periodo di commercializzazione inizia ad aprile e termina all'inizio del mese di novembre.

Seit 2.12.93 ist die „Erdbeere Cuneo“ durch Erlass des Landwirtschafts-Ministeriums gesetzlich geschützt.

activer et maintenir un bon flux d'exportation vers le Nord de l'Europe. Le territoire cultivé avec la «Fraise Cuneo» se répandit à une altitude entre 250 et 1700 mètres, suivant la dorsale occidentale, entre les Alpes Cozie et Maritimes. La conformation orographique, les caractéristiques pedoclimatiques, l'altitude, la latitude et la bonne fertilité des sols favorisent les fruits, qui sont dotés d'une coloration particulièrement intense et brillante et par une pulpe bien croquant.

Chaque année on produit dans la région environ 3.900 tonnes de "Fraise Cuneo" IGP; la commercialisation commence début avril et s'achève début novembre.

ween 250 and 1700 m, beside the western ridge between the Maritime and Cottian Alps. The orographic conformation, the pedoclimatic features, the altitude, the latitude and the good fertility of the soil help the growth of fruit characterised by a particularly intense and shining colour and a very crispy pulp.

In this area, the yearly production reaches about 3.900 tonnes of "Cuneo Strawberry" suitable for the PGI; the marketing time begins in April and finishes at the beginning of November.



Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della IGP "Fragola Cuneo"

Protetta transitoriamente a livello nazionale con D.M. 20 dicembre 2004

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali ai sensi dell'art.10 del Reg.(CE)n. 510/2006

Logotyp und Farbe für die Bestimmung und Vorstellung der g.g.A. „Erdbeere Cuneo“

In Italien zur Zeit mit ministerieller Erlass geschützt (20 Dezember 2004)

Garantiert beim Land- und Forstwirtschaftsministerium, Art.10, Reg. (CE)n. 510/2006

Logotype et couleurs acceptés pour la présentation et la désignation de IGP "Fraise Cuneo"

Protégée transitoirement au niveau national par le Décret Ministériel du 20 décembre 2005. Garanti par le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et des forêts, selon l'art 10 du Reg.(CE)n. 510/2006

Accepted logotype and colours for the indication and presentation of the PGI "Cuneo Strawberry"

Provisionally protected at the national level with the ministerial decree (20 December 2005)

Guarantee by the Ministry of agriculture, food and woods, according to the art. 10 of the CE Reg. n.510/2006





pratica in corso presso i competenti organi ministeriali italiani ed europei
 certificat en cours par les compétents bureaux ministériels italiens et européens
 certification in progress by the qualified italian and european ministerial offices
 laufende Bescheinigung durch die kompetenten italienischen und europäischen ministeriell Büros

PICCOLI FRUTTI CUNEO
 BEEEREN CUNEO
 FRUITS ROUGES CUNÉO
 SOFT FRUIT CUNEO

	DATI STATISTICI (ANNO 2006)		ORGANISMO DI RIFERIMENTO
	PRODUZIONE (ton/anno)	SUPERFICIE (ha)	
PICCOLI FRUTTI CUNEO IGP	2.200	290	Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dei Piccoli Frutti Cuneo, Via Caraglio 16, Cuneo Tel. 0171/693966

La specifica qualità dei “Piccoli Frutti Cuneo” è determinata dalla particolare posizione geografica e dalle peculiarità pedoclimatiche del territorio di coltivazione. Il nostro territorio rivendica il ruolo di località che per prima in ambito nazionale ha avviato la coltivazione “in coltura specializzata” dei piccoli frutti e comprende 117 comuni della fascia montana / pedemontana delle Alpi Cozie e Marittime della provincia di Cuneo. L’Indicazione Geografica Protetta “Piccoli Frutti Cuneo” è riservata esclusivamente ai frutti di: Lampona (*Rubus idaeus*), Ribes (*Ribes Rubrum*), Mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum*), Rovo (*Rubus ulmifolius*), nelle varietà ammesse dal disciplinare di produzione che indica per ognuna delle specie di “Piccoli Frutti Cuneo” i requisiti minimi di grado zuccherino e di acidità al momento della immissione nella filiera commerciale. I frutti del sottobosco rappresentano da sempre una componente molto significativa della flora boschiva del cuneese. Fin dall’epoca feudale, essi hanno rappresentato una fonte di alimento e di medicamento. Bisogna però arrivare a metà degli anni ’60 per incontrare le prime esperienze di coltiva-

„Beeren Cuneo“ werden in 117 Gemeinden der Provinz Cuneo angepflanzt. Diese umfassen einen Landstrich, der sich zwischen den See- und Kottischen-Alpen ausbreitet. Durch die besondere geografische Lage und die spezielle Bestellung der Felder eignet sich diese Region hervorragend für den Beeren-Anbau. Hier steht die Wiege des spezialisierten Anbaus von Beeren.

*Die geschützte Bezeichnung „g.g.A. Beeren Cuneo“ gelten für folgende Sorten: Himbeere (*Rubus idaeus*), Rote Johannisbeere (*Ribes ulmifolius*), Kulturheidelbeere (*Vaccinium corymbosum*) und Brombeere (*Rubus ulmifolius*). Eine Reihe von Qualitätsparametern (Zucker, Säuregehalt etc.) garantieren, dass nur einwandfreie Früchte in den Handel kommen.*

Seit je wachsen Beeren in den Wäldern um Cuneo. Für die Bevölkerung waren sie ein wichtiges Nahrungsmittel und wurden auch zu Heilzwecken verwendet. In der zweiten Hälfte der 60iger-Jahre wurden erste Versuche mit rationellem Beeren-Anbau gestartet. Die enorme Nachfrage förderte in den 70iger-Jahren die Verbreitung

La qualità spécifique des “Fruits rouges Cuneo” tient à la situation géographique particulière et aux caractéristiques pédoclimatiques de leur terrain de culture. Sur un territoire de la Province de Cuneo qui embrasse 117 municipalités de la région alpine et préalpine des Alpes Cozie et Marittimes, on a commencé, pour la première fois au niveau national, une “culture spécialisée” de fruits rouges. L’Indication géographique Protégée “Fruits rouges Cuneo” est utilisé exclusivement pour la framboise (*Rubus idaeus*), la groseille (*Ribes Rubrum*), la myrtille géante (*Vaccinium corymbosum*), la ronce (*Rubus ulmifolius*), dans les variétés admises par la Réglementation de production qui indique pour chaque espèce de «fruits rouges Cuneo», les caractéristiques minimales du niveau de sucre et d’acidité au moment ou elle commence à être commercialisée. Depuis toujours, les fruits du sous-bois représentent une composante très importante de la flore des bois locaux. Depuis l’époque féodale, ils ont représenté une source d’alimentation et une forme de médicament. Il faut tout de même arriver à la moitié des années ’60 pour rencontrer

The “Cuneo soft fruit” proprieties are determined by the particular geographical position and by the soil pedoclimatic features. Our territory claims to be the first in Italy where soft fruit cultivation “in specialised culture” began. The cultivation area includes 117 municipalities in the alpine and pre-alpine area of the Maritime Alps and Cottian Alps. The Protected Geographical Indication “Cuneo soft fruit” applies only to the following fruits: red raspberry (*Rubus idaeus*), redcurrant (*Ribes Rubrum*), bilberry (*Vaccinium corymbosum*), blackberry (*Rubus ulmifolius*), in the varieties accepted by a series of specific Italian rules (the so called “disciplinare di produzione”), indicating for each species of the “Cuneo Soft fruit” the sweetness and acidity levels required, when the fruit enters the commercial and market process. The undergrowth fruits have always represented a very significant component of the flora in the woods of the Cuneo area. Since feudal times, they were a source of nourishment and of medical remedy. It was only in the mid sixties that the first experiments in rational cultivation of those fruits began. In the Seventies, an increasing

zione razionale di questi frutti. Una significativa richiesta di prodotto da parte dell'industria di trasformazione favorì negli anni '70 la diffusione della coltivazione nell'intero fondovalle del cuneese. Ancora oggi la coltivazione dei Piccoli Frutti rimane una significativa fonte di reddito per molte aziende ubicate nelle aree di montagna. Il territorio su cui si è diffusa la coltivazione di "Piccoli Frutti Cuneo" risulta dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari determinate da altitudine, latitudine, conformazione orografica e buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli, in particolare ottima dotazione di sostanza organica. Queste particolari condizioni favoriscono una colorazione dei frutti particolarmente brillante e intensa, una significativa consistenza della polpa, un ricco contenuto di aromi ed elementi nutritivi. Annualmente si producono nell'area circa 1.200 tonnellate di "Piccoli Frutti Cuneo" idonei all'IGP; il periodo di commercializzazione comincia dalla metà del mese di maggio e continua fino ai primi giorni di novembre.

der Anbauggebiete. Der Beeren-Anbau wurde zur wichtigen Einnahmequelle dieser Bergregion.

Die besonderen klimatischen Gegebenheiten sowie der Reichtum des Bodens führten zu Ernten von erstklassigen Früchten. Die Beeren aus der Region Cuneo zeichnen sich durch festes, saftiges Fleisch, hohen Aroma- und Nährwert aus. Ihr Glanz und die intensive Farbe versprechen einen Hochgenuss! Der Vertrieb der Jahresproduktion von zirka 1'200 Tonnen beginnt Mitte Mai und dauert bis Anfangs November.

les premières expériences de cultivation de ces fruits. Une demande considérable du produit de la part de l'industrie de transformation a favorisé dans les années 70 la diffusion de la culture dans les vallées de la région de Cuneo. Aujourd'hui encore, la culture des fruits rouges est une importante source de revenu pour beaucoup d'entreprises agricoles situées dans les zones de montagne. Le territoire où cette culture des fruits rouges s'est répandue, présente une conformation pédoclimatique particulière, déterminée par l'altitude, la latitude, l'orographie et la présence bénéfique d'éléments fertilisants du sol, en particulier une très bonne présence de substance organique. Ces conditions particulières favorisent la forte couleur brillante des fruits, une bonne consistance de la pulpe, un riche contenu d'arômes et d'éléments nutritifs. La production annuelle et d'environ 1.200 tonnes de "fruits rouges Cuneo", pour IGP; la période de commercialisation commence à la mi-mai et continue jusqu'aux premiers jours de novembre.

demand from the food-processing industry encouraged the diffusion of the cultivation in the valleys of the Cuneo area. Nowadays soft fruit cultivation is still a significant source of income for many farms of the alpine area. The region where the cultivation of "Cuneo soft fruit" has spread is characterised by peculiar pedoclimatic features determined by altitude, latitude, orographic conformation and good fertilising components in soils, especially a very good presence of organic substances. This particular condition causes the fruit to be particularly coloured and shiny, the pulp significantly consistent, and rich in flavour and nutritional elements. The area produces yearly 1.200 tonnes of "Cuneo soft fruit" recognised with PGI; the marketing period begins in mid May until the first November days.



Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della IGP "Piccoli Frutti Cuneo"

Protetta transitoriamente a livello nazionale con D.M. 20 dicembre 2004

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE)n. 510/2006

Logotyp und Farbe für die Bestimmung und Vorstellung der g.g.A. "Erdbeere Cuneo"

In Italien zur Zeit mit ministerieller Erlass geschützt (20 Dezember 2004)

Garantiert beim Land- und Forstwirtschaftsministerium, Art.10, Reg. (CE)n. 510/2006

Logotype et couleurs acceptés pour la présentation et la désignation de IGP "Fruits Rouges Piémont"

Protégée transitoirement au niveau national par le Décret Ministériel du 20 décembre 2004. Garanti par le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et des forêts, selon l'art 10 du Reg. CE n.510/2006

Accepted logotype and colours for the indication and presentation of the PGI "Cuneo Soft fruit"

Provisionally protected at the national level with the ministerial decree (20 December 2005). Guarantee by the Ministry of agriculture, food and woods, according to the art. 10 of the CE Reg. n.510/2006





pratica in corso presso i competenti
organi ministeriali italiani ed europei
certificat en cours par les compétents
bureaux ministeriels italiens et européens
certification in progress by the qualified italian
and european ministerial offices
laufende Bescheinigung durch die kompetenten
italienischen und europäischen ministeriell Büros

MELA ROSSA CUNEO
ROTE APFEL CUNEO
POMME ROUGE CUNÉO
RED APPLE CUNEO

	DATI STATISTICI (ANNO 2006)		ORGANISMO DI RIFERIMENTO
	PRODUZIONE (ton/anno)	SUPERFICIE (ha)	
MELA ROSSA CUNEO IGP	70.000	1.800	Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Mela Rossa Cuneo IGP, Via Caraglio 16, Cuneo Tel. 0171/693966

Grazie alle particolari condizioni pedo climatiche dell'area di produzione la "Mela Rossa Cuneo" si caratterizza per una brillante colorazione della buccia e una tonalità della colorazione rossa particolarmente luminosa. Infatti la coltivazione si sviluppa nella fascia altimetrica compresa tra 250 e 800 m. s.l.m.. Possono fregiarsi della denominazione le mele appartenenti ai gruppi varietali: Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn. Il territorio definito come area di produzione della "Mela Rossa Cuneo" è ai piedi della catena alpina che la delimita da sud ovest. I rilievi di una certa imponenza delle Alpi Marittime e Cozie riparano questo lembo di territorio dalle perturbazioni atlantiche favorendo un clima particolare. Tipiche di questo ambiente sono alcune particolarità climatiche, quale la formazione di brezze "di monte" a senso alternato mattino/sera. Le particolari escursioni termiche unite all'alternarsi di cicli di bagnatura e asciugatura della buccia esaltano l'intensità e la brillantezza della colorazione rossa. L'area di produzione comprende 58 comuni della provincia di Cuneo e 20 comuni della provincia di Torino. Sebbene l'introduzione di molte varietà locali sia fatta risalire ad epoca romana i primi segni di una

Charakteristiken des „roten Apfel Cueno“ sind seine glänzende Schale und ein intensiv roter Farbton. Das Produktionsgebiet des „roten Apfel Cuneo“ liegt am Fusse der Alpen. Es erstreckt sich über 58 Gemeinden der Provinz Cuneo und 20 Gemeinden der Provinz Turin. Die Gipfel der Kottischen- und See-Alpen schützen diese Gegend vor atlantischen Störungen. So entsteht in diesem Gebiet zwischen 150 und 800 m ein besonders günstiges Klima. Bergwinde, die morgens und abends in verschiedenen Richtungen wehen, spezielle Zyklen von Befeuchtung und Trockenheit sowie besondere Temperaturschwankungen sind der Grund für die Intensität und den Glanz der roten Fruchtschalen. Die Apfel-Produktion im Piemont war bereits zu Römerzeiten bekannt. Der echte Obst-Anbau ist jedoch ein Werk der Klöster (Orden von Cluny und Zisterzienser). Dank ihrer unermüdlichen Bestrebungen verbreiteten sich die Anbaugelände und die Sorten wurden verbessert. Ende des XVIII Jahrhunderts begannen viele Piemonteser als Saisoniers in Frankreich zu arbeiten. Von dort brachten sie neue Sorten und Kulturtechniken

Grâce aux conditions climatiques particulières de la région préalpine où elle est produite, la «Pomme Rouge Cuneo» se caractérise par une couleur brillante de la peau, dans une tonalité du rouge particulièrement lumineuse. La culture s'étend sur une bande altimétrique comprise entre 250 et 800 m. d'altitude. Cette dénomination peut être également utilisée pour les pommes qui appartiennent aux variétés: Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn. Le territoire identifié comme région de production de la «Pomme Rouge Cuneo» est aux pieds de la chaîne alpine qui la limite au sud-ouest. Les reliefs des Alpes Maritimes et Cozie, qui ont une certaine imposance, protègent ce coin de territoire des perturbations atlantiques et favorisent un climat particulier. Il existe typiquement certaines particularités climatiques, dans ces environs, telle la formation d'une brise "damont" en sens alterné matin le soir, et les variations thermiques avec une alternance de cycles de mouillage et de séchage de la peau, renforcent l'intensité et la luminosité du rouge de la pomme. 58 municipalités de la province de Cuneo et 20 de celle de Turin appartiennent à cette région de production. Bien qu'on fasse remonter l'introduction de plusieurs variétés locales à

Thanks to the unique pedo-climatic conditions of the production area, the "Cuneo Red Apple" is characterised by the shiny skin and a particularly intense red colour. The cultivation is developed in the area between 250 and 800 m. of altitude. The following kinds of apples can be identified with the Protected Geographical Indication "PGI": Red Delicious, Gala, Fuji and Braeburn. The area of production of the "Cuneo Red Apple" is at the foot of the mountains enclosing it in the south-west part. The impressive mountains of the Maritime and Cottian Alps protect this area from the Atlantic perturbations, determining some climatic peculiarities in this environment, such as the formation of "mountain" breezes blowing in alternate ways in the morning or evening. The thermic changes together with cyclic wetting and drying of the skin heighten the intensity of the red colour. In the area of production there are 58 communes of the Cuneo Province and 20 of the Turin Province. Although the introduction of many local varieties seems to go back to the time of the Romans, the first signs of proper fruitgrowing can be traced to the activities of the

vera e propria frutticoltura sono riconducibili all'opera degli ordini monastici (cluniesi e cistercensi) che nell'ambito della loro instancabile attività si impegnarono a migliorare le varietà del periodo romano. Nei secoli, la coltivazione si estese sul territorio divenendo alimento di largo consumo. La nascita della frutticoltura piemontese è databile alla fine del '700, a seguito dei flussi migratori di agricoltori che si recavano in Francia alla ricerca di lavoro stagionale e riportavano semi, varietà e tecniche colturali apprese oltralpe. La vocazione produttiva del territorio cuneese per le mele rosse è testimoniata dalla ampia gamma di varietà locali che qui spontaneamente si originarono. Esse conservarono la loro diffusione fino agli inizi del '900 epoca in cui furono soppiantate, nelle preferenze dei consumatori, dalle moderne varietà. Annualmente si producono nell'area circa 60.000 tonnellate di "Mela Rossa Cuneo" idonea all'IGP. Il periodo di commercializzazione inizia dalla metà del mese di agosto e prosegue, grazie ad una fitta rete di moderni impianti di frigo conservazione, fino a tutto il mese di maggio.

mit nach Hause. Der Piemontesische Obstanbau war geboren.

Der „rote Apfel Cuneo“ zeichnet sich durch eine grosse Vielfalt lokaler und moderner Sorten aus. Die Jahresproduktion beträgt zirka 60'000 Tonnen. Die Vermarktung beginnt Ende August und dauert -dank modernster Kühlanlagen- bis Ende Mai.

l'époque romaine, les premiers signes de la frutticulture sont à mettre au compte des ordres monastiques (clunisiens et cisterciens), qui, parmi leurs plusieurs activités, s'engagèrent à améliorer les variétés romaines. Au cours des siècles, la culture se répandit sur le territoire et la pomme devint un produit à large consommation. La naissance de la culture fruitière en Piémont date de la fin du 18^{ème} siècle, suite aux migrations des agriculteurs qui allaient en France pour chercher du travail saisonnier et ramenaient à la maison grains, variétés et techniques de culture apprises au delà des Alpes. La vocation du territoire de Cuneo pour la production des pommes rouges est attestée par le grand choix de variétés locales qui sont naturellement originaires d'ici. Elles se diffusèrent jusqu'au début du XX^{ème} siècle quand elles furent remplacées, dans les habitudes des consommateurs, par les variétés modernes. Chaque année on produit dans la région environ 60.000 tonnes de «Pomme Rouge Cuneo» IGP. La période de commercialisation commence à la mi-août et continue, grâce à un réseau dense de systèmes modernes de réfrigération et conservation, jusqu'à la fin du mois de mai.

monastic orders (the Cluniac and Cistercian orders). Among their unceasing activities, they engaged themselves in improving the varieties of the Roman period. Along the centuries, the cultivation spread in the area and the apple became a widely largely eaten fruit. The birth of fruitgrowing in Piedmont can be dated to the end of the 18th century, following the migrations of farmers who had gone to France looking for seasonal jobs and brought back seeds, varieties and techniques of cultivation they had learnt on the other side of the Alps. The interest in the production of red apples of the Piedmont territory is witnessed by the large variety of local kinds, which spontaneously originated here. They were widespread until the beginning of the 20th century, when the tastes of the consumers replaced them by modern varieties. Yearly in the area, there is a production of about 60.000 tons of "Cuneo Red Apple", suitable for PGI. The trading time begins mid August and continues until the end of May, thanks to a strong net of modern refrigeration and conservation systems.



Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della IGP "Mela Rossa Cuneo"

Protetta transitoriamente a livello nazionale con D.M del 20 gennaio 2005

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n.510/2006

Logotyp und Farbe für die Bestimmung und Vorstellung der g.g.A. „Rote Apfel Cuneo“.

In Italien zur Zeit mit ministerieller Erlass geschützt (20 Januar 2005)

Garantiert beim Land- und Forstwirtschaftsministerium, Art.10, Reg. (CE)n. 510/2006

Logotype et couleurs acceptés pour la présentation et la désignation de IGP "Pomme Rouge Cuneo"

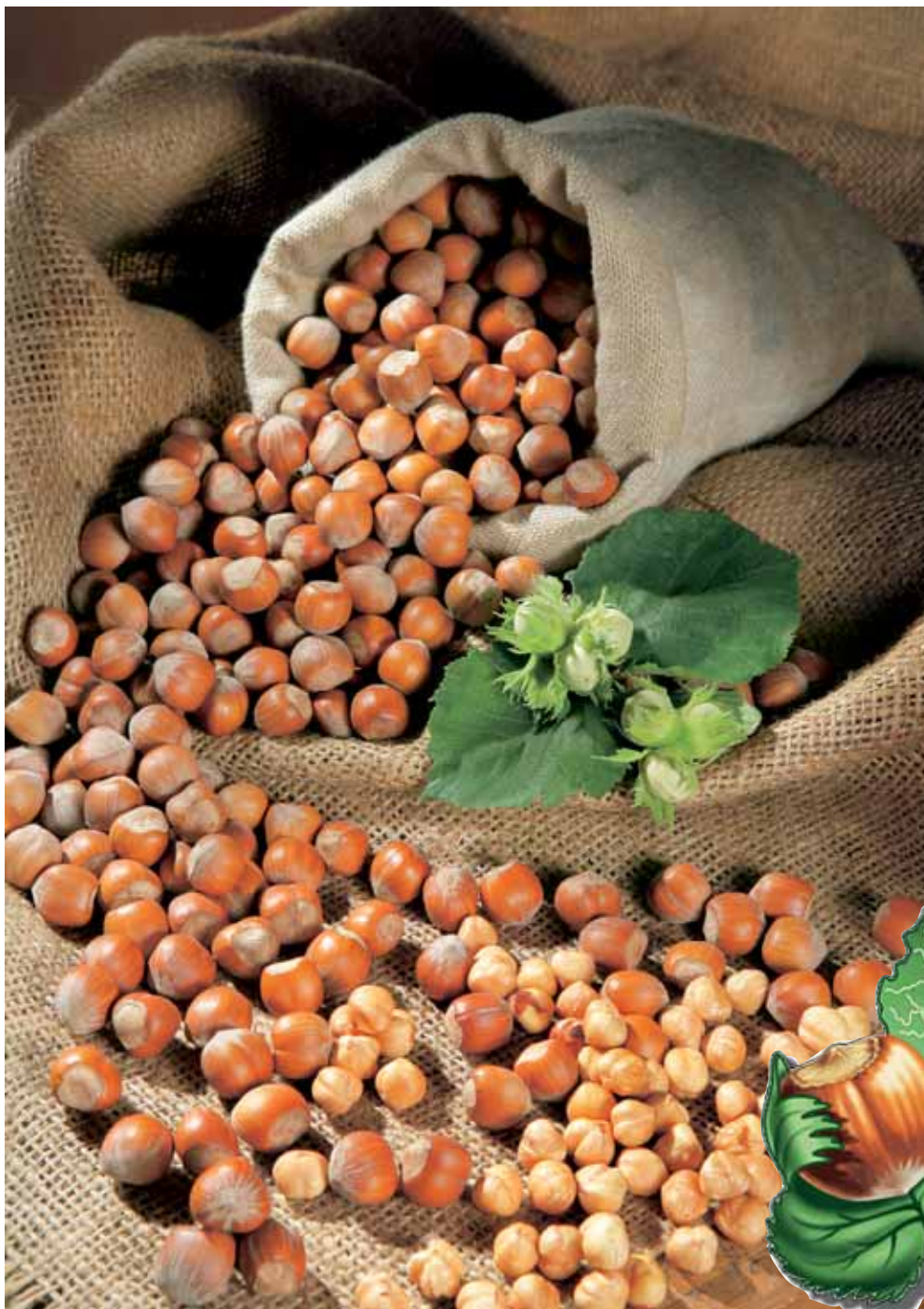
Protégée transitoirement au niveau national par le Décret Ministériel du 20 janvier 2005. Garanti par le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et des forêts, selon l'art 10 du Reg. CE n.510/2006

Accepted logotype and colours for the indication and presentation of the PGI "Cuneo Red Apple"

Provisionally protected at the national level with the ministerial decree (20 January 2005)

Guarantee by the Ministry of agriculture, food and woods, according to the art. 10 of the CE Reg. n.510/2006





NOCCIOLA PIEMONTE
HASELNUSS PIEMONTE
NOISETTE PIEMONT
PIEDMONT HAZELNUT

	DATI STATISTICI (ANNO 2006)		ORGANISMO DI RIFERIMENTO
	PRODUZIONE (ton/anno)	SUPERFICIE (ha)	
NOCCIOLA PIEMONTE IGP	7.000	9.500	Consorzio Tutela "Nocciola Piemonte" IGP c/o Comunità Montana Alta Langa Via Umberto I, 1 12060 BOSSOLASCO Tel. 0173/709000 Fax. 0173/793449

La nocciola rappresenta la produzione frutticola in guscio tipica e di qualità del Piemonte.

Da anni si fregia del marchio di Indicazione Geografica Protetta "IGP Nocciola Piemonte". Si tratta di un frutto di gran pregio, sicuramente tra i più qualitativi, tradizionali e maggiormente rappresentativi della provincia di Cuneo. La varietà tipica è la "tonda gentile delle Langhe", varietà regina del settore, ineguagliabile per le qualità del frutto e la sua resa allo sgusciato, che affonda le sue origini già all'epoca degli antichi romani.

La sua coltivazione si estende su una superficie di circa 9.500 ha, interessando complessivamente in provincia di Cuneo ben 204 comuni. Negli ultimi anni questa coltivazione si è diffusa anche al di fuori provincia di Cuneo estendendosi così nell'astigiano, nell'alessandrino e nel torinese. La nocciola trova nell'Alta Langa il suo habitat ideale.

Qui grazie a condizioni pedoclimatiche particolari, si ottiene un frutto dalle qualità organolettiche eccellenti, di forma sferoidale o sferoidale-trilobata, con guscio color nocciola intenso, di scarsa

Unter den hochwertigen Obstanbauten im Herzen des Piemonts ist die Haselnuss die typischste. Seit Jahren ist sie mit dem Qualitäts-Siegel „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A. Haselnuss Piemont) gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung steht für traditionell-wertvoll. Die berühmteste Sorte ist die „tonda gentile delle Langhe“. „Die Zart-Runde aus den Langhe“ ist die Königin der Haselnüsse. Unerreicht ist ihre Qualität und Ergiebigkeit. Bereits die Römer kannten sie!

In 204 Gemeinden der Provinz Cuneo finden wir Haselnuss-Pflanzungen. Sie erstrecken sich über ein Gebiet von zirka 9'500 ha. In den letzten Jahren breiteten sie sich weiter aus. Wir finden sie heute auch in den Provinzen Asti, Alessandria und Turin.

Der ideale Standort bleiben die Langhe mit ihren pedoklimatischen Voraussetzungen. Hier wächst eine Frucht mit hervorragenden organoleptischen Qualitäten, in sphäroidisch, oder sphäroidisch - dreigeklappter Form. Der Kern ist durchschnittlich dick und von einem intensiv nicht-glänzenden Haselnussbraun. Die Jahresproduktion variiert

La noisette est la production fruitière en coquille typique et de qualité du Piémont.

Depuis des années elle porte la marque de Indication Géographique Protégée «IGP Noisette Piémont». Il s'agit d'un fruit de haute qualité, certainement parmi les plus représentatifs et de longue tradition de la province de Cuneo. La variété la plus typique est la *tonda gentile delle Langhe*, la *reine* du secteur, inégalable pour les qualités de son fruit et de son rendement élevé. On la rencontre déjà à l'époque romaine.

Elle est cultivée sur un territoire qui s'étend sur environ 9.500 ha, et intéresse 204 municipalités dans la province de Cuneo.

Dans les dernières années cette culture s'est diffusée aussi au-delà de la province de Cuneo, jusqu'aux provinces d'Asti, Alessandria et Torino. La noisette trouve son habitat idéal dans la Haute Langa. Ici, grâce aux conditions pédoclimatiques particulières, on obtient un fruit avec d'excellentes qualités organoleptiques, sous forme sphéroïdale ou sphéroïdale-trilobée, dans une coquille couleur noisette foncée, pas trop brillant et

Hazelnuts represent the typical quality fruit production in shell of Piedmont. For years it has been identified with the qualification of Protected Geographical Indication "PGI Piedmont Hazelnut".

It is a very valuable fruit, certainly among the most distinctive, traditional and representative fruit of the Cuneo Province. The "queen-variety" is the "tonda gentile delle Langhe", without equal for the quality of the fruit and its yield when shelled. Its origins go back to the time of the ancient Romans.

The cultivation covers an area of about 9.500 ha, touching altogether 204 municipalities in the Cuneo Province. In the last, few years this cultivation has expanded also beyond the boundaries of this Province, as far as the Asti, Alessandria and Turin Provinces. Hazelnuts have their ideal habitat in the Alta Langa. Here, thanks to particular pedoclimatic conditions, the fruit grows with excellent organoleptic qualities, in a spheroidal or spheroidal-trilobate shape, with thick, not very shiny, intensely hazel-coloured, shell.

The production per hectare varies between 1000 and

lucentezza e di medio spessore.

La produzione per ettaro non è costante e può variare tra i 10 e i 25 q.li/ha per effetto delle condizioni climatiche. Il gheriglio, facilmente pelabile dopo la tostatura, presenta qualità organolettiche eccezionali e uniche molto apprezzate sia dall'artigianato che dall'industria dolciaria. Dal 2 dicembre 1993, con apposito Decreto del Ministero dell'Agricoltura, è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Protetta per la Nocciola del Piemonte.

je nach klimatischen Voraussetzungen. Der Hektarertrag bewegt sich zwischen 10 und 25 Doppel-Zentnern.

Geröstet lässt sich der Kern leicht herauslösen. Süßwarenproduzenten und Industrie schätzen sie wegen ihren unerreichten organoleptischen Besonderheiten.

Mit Erlass des Landwirtschafts-Ministeriums vom 2.12.93 ist die „g.g.A. Haselnuss Piemonte“ gesetzlich geschützt.

d'une épaisseur moyenne.

La production n'est pas constante, mais varie entre le 10 et 25 quintaux à l'ha., en raison des conditions climatiques. Le cerneau, facile à peler après la torréfaction, a des qualités organoleptiques excellentes et uniques, bien appréciées par l'artisanat et la confiserie. Depuis le 2 décembre 1993, par un Décret spécial du Ministère de l'Agriculture, elle a été reconnue avec l'Indication Géographique Protégée pour la Noisette du Piémont.

2500 Kilos/ha, depending on the climatic conditions. The kernel, easily shelled after being toasted, has exceptional and unique organoleptic qualities, which are of value for the confectionary industry. Since 2 December 1993, the Piedmont Hazelnut has been qualified with the Protected Geographical Indication by a special decree of the Ministry of Agriculture.



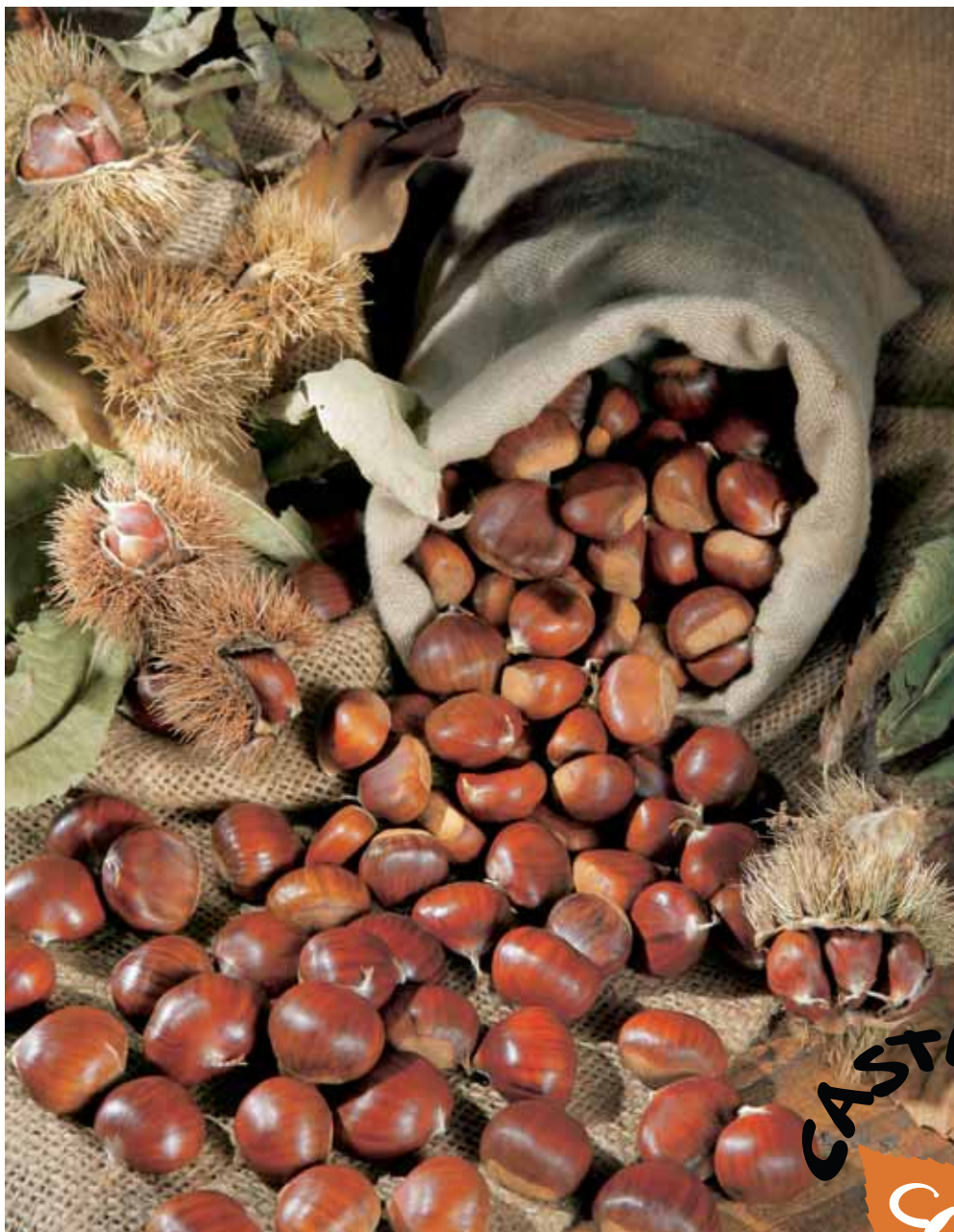
Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della IGP "Nocciola Piemonte"

Logotyp und Farbe für die Bestimmung und Vorstellung der g.g.A. "Haselnuss Piemont"

Logotype et couleurs acceptés pour la présentation et la désignation de IGP "Noisette Piémont "

Accepted logotype and colours for the indication and presentation of the PGI "Piedmont Hazelnut"





IGP

CASTAGNA CUNEO
KASTANIEN CUNEO
CHÂTAIGNE CUNÉO
CHESTNUT CUNEO

	DATI STATISTICI (ANNO 2006)		ORGANISMO DI RIFERIMENTO
	PRODUZIONE (ton/anno)	SUPERFICIE (ha)	
CASTAGNA CUNEO IGP	8.000	8.539	Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Castagna Cuneo IGP, Via Caraglio 16, Cuneo Tel. 0171/693966

La "Castagna Cuneo IGP" viene coltivata lungo la catena alpina costituita dalle Alpi Cozie e Marittime con una propaggine all'interno del contiguo Appennino Ligure fino al complesso montuoso dall'alta e media langa monregalese. La coltivazione si estende nella fascia altimetrica compresa tra 400 e 1200 m s.l.m. che fa da cerniera tra il tipico ambiente alpino delle quote più elevate ed il fertile altipiano cuneese interessando oltre 100 comuni della provincia di Cuneo.

Riferimenti alle produzioni locali di castagne fresche e secche si hanno già alla fine del XII secolo nei carteggi delle strutture monastiche. Numerosi Statuti Comunali tutelano e disciplinano la coltivazione e la raccolta del prodotto in epoca medioevale e tuttora esistono strutture di essiccazione della castagna databili al XV e XVI secolo. La castanicoltura ha esercitato un'influenza fortissima sulle comunità rurali delle zone di coltivazione, tanto da far parlare di una vera e propria "Civiltà del Castagno", per le implicazioni che essa ha avuto sugli aspetti sociali ed economici di queste popolazioni; tale influenza spiega la specializzazione della coltura che ha

Die Anbauregion „Kastanien Cuneo g.g.A“ erstreckt sich entlang der See- und Kottischen Alpen bis zum Appennino ligure und der hohen und mittleren Langa monregalese. Die 100 „Kastanien-Gemeinden“ finden wir in der typischen Alpenwelt auf bis 1200 m und im fruchtbaren Hochplateau von Cuneo ab 400 m Meereshöhe.

Ende des 12. Jahrhunderts wird die lokale Kastanienproduktion in Kloster-Archiven erwähnt. Im Mittelalter regelten Gemeindestatute den Anbau und die Ernte der Kastanien. Noch heute gibt es Dörr-Systeme, die auf das XV und XVI Jahrhundert zurückgehen.

Der Anbau von Kastanien in dieser ländlichen Region war von enormer Wichtigkeit. In Bezug auf die sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen des Anbaus, kann man von einer eigentlichen „Kastanien-Zivilisierung“ sprechen. Im Laufe der Jahrhunderte wurden die Kastanien-Kulturen selektiert und weiterentwickelt. Ihre Früchte eignen sich heute hervorragend für verschiedene Verarbeitungs-Prozesse. Etwa 70 % der Ernte werden direkt vermarktet, die restlichen 30 % gehen an die Süßwarenindustrie und werden gedörrt. Die Ernte beginnt im September.

La "châtaigne Cuneo IGP" est cultivée au long de la chaîne des Alpes Maritimes et Cozie, avec une ramification dans l'Appennin Ligure voisin jusqu'à la région montagnaise de la moyenne et haute Langa et la moyenne Langa du monregalese. La culture a lieu dans la zone comprise entre 400 et 1200 m d'altitude, charnière entre l'environnement typique alpin des altitudes plus élevées et le haut-plateau fertile de Cuneo, et embrasse plus de 100 municipalités de la Province.

On trouve des références à la cultivation locale de la châtaigne fraîche et sèche dès la fin du 12^{ème} siècle dans les correspondances des vieux monastères. Plusieurs Statuts Municipaux protègent et réglementent la culture et la récolte du fruit à l'époque médiévale et aujourd'hui encore il y a des structures de dessiccation de la châtaigne qui datent du 15^{ème} - 16^{ème}. La culture de la châtaigne a exercé une très forte influence sur les communautés rurales de la région de culture, au point qu'on parle d'une véritable «Civilisation du châtaigner», en raison des effets qu'elle a eus sur la vie sociale et économique de ces populations. Cette influence est à l'origine, dans

The "Cuneo Chestnut PGI" grows along the Alpine chain of the Maritime and Cottian Alps with a ramification into the near by Ligurian Appennines up to the hilly region of the high and middle Langa monregalese. The cultivation extends in the area between 400 and 1200 m of altitude, linking the typical alpine environment of the higher mountains and the fertile Cuneo plateau, including more than 100 municipalities of the Cuneo Province.

Mentions of the local productions of fresh or dry chestnut are found at the end of the 12th century, in the correspondence of the ancient monasteries. Numerous Communal Statutes protected and regulated the cultivation and the harvesting of the fruit in medieval time; methods for drying the chestnut that date back to the 15th and 16th centuries still exist. The chestnut cultivation has had such a strong influence on the rural communities of the growing area, that one can speak about a proper "chestnut civilization" for the implications it has had on the social and economical dimensions of those populations. Such an influence clarifies the reason why, along the centuries, the culture has been specialised in

avuto nei secoli l'obiettivo di selezionare specifiche cultivar di pregio idonee ai diversi ambienti di coltivazione e alle diverse destinazioni commerciali. Annualmente vengono prodotte in provincia di Cuneo, circa 8.000 tonnellate di "Castagna Cuneo" idonea all'IGP; nel mese di settembre inizia la raccolta e circa il 70% della produzione, viene immediatamente avviato al mercato; il rimanente 30%, viene destinato alla trasformazione dolciaria o all'essiccazione.

Die Jahresproduktion der „g.g.A. Kastanien Cuneo“ wird auf 8'000 Tonnen geschätzt.

les siècles passés, d'une spécialisation de cette culture au fin de sélectionner cultivars spécifiques de valeur, adaptés à différents milieux de culture et aux différentes destinations commerciales. Chaque année, dans la Province de Cuneo, on produit environ 8.000 tonnes de "châtaigne Cuneo" IGP; la récolte commence en septembre : environ 70% de la production est immédiatement mis sur le marché; le 30% est utilisé en confiserie o pour la dessiccation.

order to select specific precious cultivars, suitable for cultivation in different environments and for various commercial destinations. In the Cuneo Province, every year some 8.000 tonnes of "Cuneo Chestnut" for PGI are produced; the harvesting begins in September and about 70% of the production is immediately sent to market. The remaining 30% is for the confectionary processes or for drying.



Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della IGP "Castagna Cuneo"
 Protetta transitoriamente a livello nazionale con D.M. 20 dicembre 2004
 Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) n.510/2006

*Logotyp und Farbe für die Bestimmung und Vorstellung der g.g.A. „Kastanien Cuneo“
 In Italien zur Zeit mit ministerieller Erlass geschützt (20 Dezember 2004)
 Garantiert beim Land- und Forstwirtschaftsministerium, Art. 10, Reg. (CE)n. 510/2006*

Logotype et couleurs acceptés pour la présentation et la désignation de IGP "Châtaigne Piémont"
 Protégée transitoirement au niveau national par le Décret Ministériel du 20 décembre 2004. Garanti par le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et des forêts, selon l'art 10 du Reg. CE n.510/2006

*Accepted logotype and colours for the indication and presentation of the PGI "Cuneo Chestnut"
 Provisionally protected at the national level with the ministerial decree (20 December 2005)
 Guarantee by the Ministry of agriculture, food and woods, according to the art. 10 of the CE Reg. n.510/2006*



SOMMARIO

SOMMAIRE

SUMMARY

INHALTSVERZEICHNIS

Ai vertici per qualità e tradizione.....	pag. 3
MIT QUALITÄT UND TRADITION AN DIE SPITZE / QUALITE ET TRADITION D'EXCELLENCE / AT THE TOP FOR QUALITY AND TRADITION	
Ortofrutta - La ricerca.....	pag. 6
GUTEM GESCHMACK / FRUITS ET DES LÉGUMES / FRUIT AND VEGETABLE	
Agricoltura di qualità.....	pag. 10
AGRICULTURE DE QUALITÉ / QUALITY AGRICULTURE / QUALITÄTSLANDIRTSCHAFT	
Fragola Cuneo IGP.....	pag. 12
ERDBEERE / FRAISE / STRAWBERRY	
Piccoli frutti Cuneo IGP.....	pag. 16
BEEREN / FRUITS ROUGES / SOFT FRUIT	
Mela rossa Cuneo IGP.....	pag. 20
MELA ROSSA / ROTE APFEL / POMME ROUGE / RED APPLE	
Nocciola Piemonte IGP.....	pag. 24
HASELNUSS / NOISETTE / HAZELNUT	
Castagna Cuneo IGP.....	pag. 28
KASTANIEN / CHÂTAIGNE / CHESTNUT	

Pubblicazione a cura dell'Ufficio Studi della Camera di Commercio di Cuneo

VIA E. FILIBERTO N. 3 - 12100 CUNEO - TEL. 0171/318711 - FAX 0171/696581
INDIRIZZO WEB: www.cn.camcom.it E-MAIL info@cn.camcom.it

in collaborazione con il Tavolo Interprofessionale Filiera Frutticola Cuneo

Coordinamento editoriale: Patrizia Mellano

Testi a cura di: Cesare Gallesio, Giusto Marchisio, Evelina Omento,
Michelangelo Pellegrino, Silvio Pellegrino

Fotografie: F.lli Cravero snc, Fossano; archivio Assortofrutta, Coldiretti Cuneo e Creso

Traduzioni: Sarah Numico

Progetto grafico e impaginazione: Tipografia Racca snc, Cuneo

Stampa: Tipografia Racca snc, Cuneo

Agosto 2007



PICCOLI FRUTTI CUNEO IGP

Piccoli Frutti Cuneo
Fragola Cuneo IGP

Fragola Cuneo IGP
MNO 00 100282
Origine: ITALIA - PROMOTORE: Confesfrutticoltura Cuneo
Codice: 422 - Contatto: 0171/2081007
PESO NETTO: 0,250 Kg

Mela Rossa Cuneo IGP

Piccoli Frutti Cuneo
Fragola Cuneo IGP

MELA ROSSA CUNEO IGP

Mela Rossa Cuneo IGP