



Nocciole



“Tonda gentile trilobata”, un’immagine di poesia, un paio di virgole e la descrizione è di per sé completa: tonda per forma, gentile per il gradevole sapore che rilascia all’assaggio. In realtà gentile è termine tecnico, nel senso di “domestica”, “non selvatica”.

La cultivar più pregiata per designare la Nocciola Piemonte, riconosciuta dal 1993 con Indicazione geografica protetta e apposito Consorzio di tutela che fissa parametri qualitativi e aree di coltivazione. Sul luogo d’origine nessun dubbio: bassa e alta Langa, l’habitat naturale, con estensione al Roero, al Monregalese, alle propaggini collinari di Carrù e Ceva. Un connubio stretto col territorio e la sua gente: serene geometrie di noccioli che si alternano a vigneti, buona cucina, capacità di rinnovarsi. Un frutto di qualità decisamente superiore. Perle di energia nella medicina popolare. I pregi, oltre all’elevata tolleranza all’irrancimento, la pelabilità e la bassa percentuale di rottura durante la tostatura, sono la dolcezza e l’aroma intenso. Altri punti a suo favore il guscio sottile e completamente pieno, il calibro uniforme e la resa elevata. Una produzione in forte espansione, strettamente legata allo sviluppo dell’industria dolciaria.

Una storia che ha radici profonde nella caparbietà piemontese: se Napoleone Bonaparte, con il blocco continentale, impediva l’importazione di prodotti dalle colonie britanniche, primo fra tutti il cacao, per risparmiarne non restava che miscelarlo alle nocciole tostate. Un’alternativa che fece scuola e portò nel 1865 alla nascita dei gianduiotti, i primi cioccolatini incartati.

Pere

“Al villan non far sapere quanto è buono il cacio con le pere”. Un detto popolare che in provincia di Cuneo si declina in mille modi tante sono le varietà di pere che si accompagnano all’eccellente produzione casearia. Una coltivazione che si indirizza oggi a favore di frutti a diffusione nazionale: Conference, Abate Fétel, Kaiser, William, Decana del Comizio.

Settembre e ottobre sono il periodo di raccolta, ma la maturazione si completa nei mesi successivi esaltandone la fragranza, al pieno delle indiscusse proprietà organolettiche. Un mercato che punta alla qualità, ogni cultivar con la sua tipicità di gusto e di utilizzo. Ora zuccherine e fondenti, di sapidità marcata, ideali per il consumo fresco, ora di polpa più compatta e gradevolmente aromatica per le cotture in forno. E proprio per il particolare utilizzo della frutta che si fa dessert, peculiarità della tradizione cuneese, si sfruttano le classiche pere autunnali, le uniche autoctone. Tra le più note i Martin sec, piccole e saporite, a forma di fiasco dal bel colore giallo tendente al ruggine, ottime cotte in corposo vino rosso, speziate di cannella e chiodi di garofano. Altrettanto adatte ai timballi le Madernassa. Di pezzatura più grande, buccia color verde giallastra sfumata di rosso per la parte esposta al sole, offrono una polpa aromatica e leggermente acidula che ben si presta a farle ripiene con amaretti, zucchero e tuorli d’uovo. Una farcia golosa, un profumo che si esalta grazie al Barolo e al Barbaresco.



Pesche

Pesca Cuneo, l’orgoglio del nome per definire un frutto di elevata qualità e la lunga tradizione da cui nasce. Un frutto sano e zuccherino, di per sé immagine di genuinità e di freschezza, reperibile in comode confezioni anche nella grande distribuzione. Un giusto debutto in società come si conviene per i doni più preziosi.

L’accompagna un forte cammino promozionale, voluto dalla Camera di commercio di Cuneo in collaborazione con le organizzazioni di produttori e le associazioni di categoria, per valorizzare una storia antica. In provincia di Cuneo furono i comuni del Roero a tentare le prime coltivazioni nel 1885, periodo di crisi della viticoltura decimata da peronospora e fillossera. Una grande scommessa economica, un’intuizione destinata ad allargarsi a macchia d’olio.

Un successo che si mantenne per alcuni decenni, poi prevalse l’espansione verso altre zone di pianura con nuove cultivar e un forte spirito imprenditoriale. Il testimone passò al saluzzese che copre oggi la quasi totalità della produzione riconducibile a tre grandi tipologie: pesche a polpa gialla, a polpa bianca e nettarine, o pesche noci, dalla buccia liscia.

Una coltivazione all’avanguardia, in grado di coniugare innovazione tecnologica e professionalità senza mai perdere di vista la domanda di sicurezza alimentare e ambientale che arriva dal consumatore.

Piccoli frutti

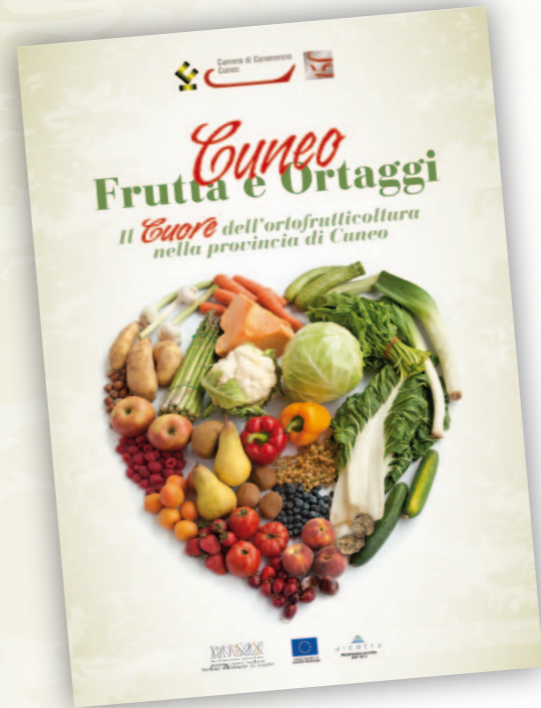
La magia del bosco in tavola: mirtillo, lamponi, ribes, fragoline, more, uva spina. Piccoli frutti per le loro dimensioni, grandi per fragranza e utilizzo gastronomico.

Una coltivazione che racconta il territorio: valli aperte e ricche d’acque, salubrità del clima, ecosistema stabile e ben conservato, terreni giustamente acidi e fertili. Una felice combinazione unita a linee agronomiche rispettose della natura, con interventi di difesa ispirati a principi di lotta integrata-biologica. Un’imprenditorialità vincente per tante piccole aziende, dalle valli della Bisalta al saluzzese, dal monregalese al cebano.

Susine



Dolcissime e aromatiche, di polpa carnosa e morbida, le susine hanno profumo intenso. Tra le zone più vocate il monregalese, il saluzzese, le valli del Monviso, le colline di Langa e Roero. La tradizione vuole che arrivino da Damasco, per questo sono dette localmente Dalmassin o Darmassin, nel saluzzese Ramassin. Sono piccole e oblunghe, talvolta tondeggianti, di colore viola con riflessi bluastri. Le caratterizza un sottile velo bianco, ceroso e opaco, che le conserva a lungo.



Edizioni AGAMI - Cuneo



Cuneo Frutta

Il Cuore della frutticoltura nella provincia di Cuneo



La pubblicazione completa e ulteriori approfondimenti sono disponibili on line alla pagina

www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici



Albicocche

Il loro apparire sulle bancarelle segna l'arrivo dell'estate. E non passano certo inosservate. Solari e accattivanti, le pennelle un bel colore arancio acceso tendente al rosso. Raccolte a piena maturazione, con polpa tenera e succosa, le albicocche rallegrano la tavola per sapore e profumo. Sono il frutto della salute perché rappresentano una notevole scorta di vitamine e sali minerali, soprattutto potassio, zuccheri e carotenoidi. Nutrono e sono fonte di energia per gli adolescenti, negli stati di affaticamento, nell'attività sportiva. Una produzione variegata caratterizza la provincia di Cuneo. Dalle cultivar precoci, che fruttificano all'inizio di giugno sulle colline albesi, a quelle tardive della fascia pedemontana all'imbocco della valle Varaita. Un'area collinare, di terreni freschi e asciutti, particolarmente vocata per un giusto processo di maturazione nella seconda metà di luglio. Qui nasce l'albicocca tonda di Costigliole, una varietà locale che si fa apprezzare per l'aroma eccellente. Di forma tonda e pezzatura media, la caratterizza una buccia di colore giallo aranciato dalle tipiche macchie rossastre. Il segreto è nel gusto: polpa dolcissima e fragrante, sapore intenso.



Castagne

Ogni valle ha la sua castagna, una produzione di qualità che interessa circa 110 comuni di montagna e fondovalle con decine le cultivar locali. Un'eccellenza che si somma nella Castagna Cuneo Igp, un sicuro riferimento per il consumo fresco e trasformato. Una carta d'identità golosa: buona pezzatura, seme di consistenza croccante dal sapore dolce e delicato, buccia di color marrone chiaro con striature più marcate. "Pane del povero" nell'iconografia popolare, perno dell'alimentazione contadina per intere generazioni, la castagna si sdoppia in mille piatti di un variegato spettro gastronomico, dall'antipasto al dessert. Fresche si prestano a essere lessate con profumo d'alloro e di finocchio selvatico o entrano in minestre, gnocchi, tagliatelle; nei dolci si sposano al cacao, al latte, alla panna montata. Ma non finisce lì: lucide e profumate, vestite di un aristocratico pirottino, le castagne si fanno *marron glacé*. Una produzione artigianale frutto di un'arte antica. A impreziosirle alcune violette candite. Una grande risorsa della montagna. Al centro di racconti leggendari dove s'intrecciano storia e fatica di intere comunità, la castagna offre profumi e tradizioni oggi riproposti nella Fiera Nazionale del Marrone che si tiene ogni anno a Cuneo nel mese di ottobre.



Ciliegie

Dolci o acidule, dipende dai gusti. Botanicamente due specie ben distinte: *Prunus avium* e *Prunus cerasus*. Nel primo gruppo le varietà "tenerine" morbide e succose, a polpa scura, ma anche le "duracine", cuoriformi, di color rosso brillante o addirittura giallo; nel secondo i frutti di sapore acidulo, come visciole e marasche, o amarognolo come le amarene. È proprio il caso di dire che una tira l'altra. Allegre, invitanti, soprattutto belle e sane, offrono una vasta gamma di forme e sapori declinati in mille cultivar. Tra le più diffuse il Grafion bianco, utilizzato anche nell'industria come prodotto sottospirito perché non macchia l'alcol. Un frutto destinato a rimanere poco sull'albero. L'unico inconveniente è la stagione piuttosto breve, non oltre san Giovanni, 24 giugno, ma offre vitamine e un elevato valore nutritivo perché ricco di zuccheri. Appaga il gusto e ci fa stare meglio. Presenti in tutta la fascia pedemontana della provincia di Cuneo e nella bassa Langa, dove minore è l'incidenza delle malattie, le ciliegie segnano la prima raccolta di primavera. Un lavoro specializzato, esclusivamente manuale e delicato. Oltre al consumo fresco l'utilizzo più frequente è farne confetture, gelatine e sciroppi; in liquoreria il tipico ratafià.



Fragole

Rosse, carnose, profumate. Un simbolo di seduzione che ha alimentato miti e leggende. Tante le selezioni, tutte differenti per forma e colore. Coniche o allungate, rotonde, di colore brillante, dall'aranciato al rosso intenso, con polpa chiara o rosata, rappresentano il meglio per sapore e proprietà salutari. E grazie a cultivar unifere e riflorenti anche la loro stagione si allunga. Una qualità che si codifica in due PAT: Fragola Cuneo, prodotta in tutta la provincia, e Fragola della Bisalta, coltivata nei dieci comuni alle pendici dell'omonima montagna. Rigorosi i disciplinari di tutela: standard qualitativi nel rispetto della natura, caratteristiche di genuinità, alti contenuti zuccherini e aromatici, meticolosi controlli prima di giungere in tavola. E ogni anno, a giugno, Peveragno e il Roero (Sommariva Perno, Baldissero, Monteu Roero) la incoronano in grandi kermesse, la Sagra della fragola.



Kiwi

L'ultimo nato. Ultimo a chiudere la raccolta stagionale della frutta, ultimo per introduzione nel territorio. Un frutto con tante patrie. Spontaneo delle province centrali della Cina, acquisì notorietà sul mercato internazionale solo con l'arrivo in Nuova Zelanda, la terra adottiva. Era il 1940 e il "chinese gooseberry", letteralmente uva spina cinese, mutò in kiwi per ricordare un uccello locale simile, per aspetto e forma, a questo frutto peloso, marrone e tondeggiate. Un frutto che racchiude una polpa di estrema bontà e di elevato potere nutritivo. Un toccasana: il suo contenuto di vitamina C è due volte quello degli agrumi. Qui sta il suo successo. In Italia si diffonde a partire dagli anni Settanta, un boom in continua ascesa fino a raggiungere il primato della produzione mondiale. Molti lo conoscono come actinidia, il nome scientifico impostogli dal botanico inglese Lindley per la disposizione stellata dei semi. Da *aktis*, raggio in greco. Tra i maggiori produttori vi è la provincia di Cuneo dove il kiwi trova il suo habitat naturale nell'estesa fascia di bassa valle, dal clima più mite: l'altopiano del capoluogo, la pianura di Saluzzo e Fossano, i comuni di Barge, Bagnolo, Lagnasco, Verzuolo. La varietà prevalente è la Hayward, dalla pezzatura grande e forma allungata. Si raccoglie nella seconda metà di ottobre ed è pronta al consumo da fine novembre a primavera inoltrata man mano che la polpa si fa tenera e dolce.



Mele

Un elisir di lunga vita, disintossicante ed è ricca di vitamine. Uno dei frutti più promettenti della provincia di Cuneo che vanta decine di cultivar autoctone, anche se oggi la produzione è indirizzata a poche varietà di solido standard organolettico, che trovano nella fascia pedemontana le condizioni ideali per farsi belle e profumate: altitudine tra i 300 e gli 800 metri s.l.m., tra le più elevate della frutticoltura europea; terreni permeabili, non soggetti a nebbie o ristagni d'umidità; intensa radiazione luminosa; giusta escursione termica tra il giorno e la notte. Maturate a pieno sole, tra fine agosto e ottobre, le mele si caricano di un colore acceso. Rosse e gialle, variamente screziate di verde e marrone. Se l'occhio vuole la sua parte, il sapore non è da meno: la polpa si fa croccante e succosa, più o meno zuccherina, talvolta acidula. Tutto dipende dalla varietà, dalla Golden Delicious alla Grigia di Torriana, dall'Ambrosia alla Renetta del Canada. La scena è tutta per la Mela Rossa Cuneo, ultimo frutto inserito nel registro europeo delle Igp, una produzione annua di oltre 600.000 quintali e 58 comuni interessati, che designa ben quattro tipologie.

