



GAL
Escartons e
Valli Valdesi



UNIONE
EUROPEA



REGIONE
PIEMONTE



GLI ITINERARI DELLA BIODIVERSITÀ
L'itinerario del Vigneto

INTRODUZIONE

Fra le iniziative proposte dal Gal Escartons e Valli Valdesi, la definizione di una rete di sentieri tematici ha riscosso un notevole successo sia da parte dei Comuni del territorio che da parte di molti operatori privati.

Sono state riscoperte piccole ma rilevanti pagine di storia locale, aspetti della vita economica, storica e culturale delle “Valli olimpiche”, antiche coltivazioni che attraverso i secoli hanno caratterizzato il paesaggio dei nostri versanti; in molti hanno creduto nella loro valorizzazione, tante persone sono state coinvolte anche con azioni di volontariato attivo: un modo per ricostruire un’identità locale partendo da storie e produzioni secolari.

Con questa guida vogliamo offrire, ai cittadini di questi luoghi ed ai visitatori che scelgono la nostra zona per un periodo di vacanza, uno strumento, agile e sintetico, per avventurarsi alla scoperta di un territorio che, crediamo, ha tante proposte e molti prodotti da offrire.

Piervaldo Rostan

Presidente Gal Escartons e Valli Valdesi

GLI ITINERARI DELLA BIODIVERSITÀ

Bosco, alpeggi, frutteto, vite, castagno, cinque itinerari per costruire una rete di percorsi che valorizzano il paesaggio agrario e boschivo e le produzioni locali ad essi collegate nell'ottica di promuovere la biodiversità che contraddistingue il territorio e sulla quale il Gal ha investito buona parte delle sue risorse.

Per pubblicizzare e divulgare l'esistenza di questa rete di percorsi a tema, proponiamo una serie di miniguide tematiche corredate di cartina topografica del territorio Gal, illustrante il percorso, i punti di informazione turistica e servizi a disposizione del turista.

Ogni itinerario si caratterizza come un anello virtuale che si sviluppa lungo strade principali o secondarie e sentieri già esistenti. La percorrenza è pertanto possibile in auto, a piedi, in bicicletta, a seconda delle caratteristiche del tracciato.

Alcuni tratti dei diversi anelli si compenetrano l'uno con l'altro, permettendo al visitatore di cogliere nello stesso tempo i diversi aspetti della biodiversità del territorio e stimolandolo così a percorrere anche gli altri itinerari.



TAPPE DELL'ITINERARIO

L'itinerario del vigneto, che si snoda attraverso diversi comuni della Val Pellice e della Val Chisone, è uno dei percorsi studiati all'interno dell'ampio progetto del Gal Escartons e Valli Valdesi che vuole portare alla valorizzazione di territori rurali e montani favorendo anche lo sviluppo di opportune sinergie tra agricoltura e turismo.

Collega la realtà viti-vinicola presente allo sbocco della Val Pellice, identificabile come un territorio di bassa collina, con la viticoltura di montagna di Perosa Argentina e di Pomaretto

Interessa una serie di comuni dalla storica vocazione vitivinicola come ad esempio Bricherasio conosciuto per i suoi vini e per l'azienda "Il Tralcio", e raggiunge anche zone più piccole ma con elementi di tipicità particolarmente significativi, quali i vigneti per la produzione del vino "Conca Verde" (un tempo "Prustinenc") nel comune di Prarostino e la realtà viticolo-enologica del Ramè, che tanto si è fatto apprezzare in questi anni e che riveste un ruolo determinante per l'agricoltura dei comuni di Pomaretto e Perosa Argentina.

Il percorso parte dalla Scuola Malva di Bibiana, che svolge anche la funzione di centro di animazione e produce numerosi vini rari nella cantina sperimentale di microvinificazione, ottenuti dai vitigni minori autoctoni presenti nelle collezioni varietali. Si prosegue raggiun-

gendo Bricherasio e percorrendo via Roncaglia, passando per “la Rivà”, per raggiungere poi Il Tralcio, che vinifica le uve dei numerosi soci della Cantina Sociale di Bricherasio e costituisce il principale riferimento per la viticoltura-enologia locale. Presso il punto vendita aziendale ed è possibile acquistare un’ampia gamma di vini del territorio, oltre a diversi prodotti tipici locali commercializzati attraverso “Porta di Valle”. Si torna poi nell’area collinare percorrendo Via del Gatto per le frazioni di S. Michele e S. Caterina attraversando una zona il cui paesaggio è fortemente caratterizzato dalla presenza di vigneti. La strada prosegue attraversando un’ampia zona boschiva, raggiungendo quindi Prarostino, dove ha sede il museo della viticoltura, in loc. S. Bartolomeo, con un percorso sul ciclo di lavorazione della vite, fino alla vinificazione e conservazione del vino, oltre a vigneti con uvaggi da cui si produce il vino locale “Concaverde”.

Da qui si prosegue verso la Val Chisone, scendendo a San Germano Chisone e raggiungendo poi Perosa Argentina e Pomaretto con l’importante realtà viticola montana del “Ramie” tipico di queste aree.

È possibile anche percorrere un anello interno all’itinerario, scendendo da Prarostino a San Secondo di Pinerolo e raggiungendo poi nuovamente Bricherasio attraversando la zona delle “Rivoire”, con la presenza di numerosi vigneti. Lungo il percorso sono state posizionate alcune bacheche e pannelli illustrativi dove è possibile prendere visione della mappa dettagliata del

sentiero, con l'indicazione di agriturismi e aree viticole di Prarostino, nonché dei vitigni peculiari di questo comune. Presso il Tralcio, altro centro di animazione dei percorsi, è stato allestito un infopoint a cura del comune di Bricherasio dove è possibile con una facile consultazione reperire informazioni sui percorsi della biodiversità e sulle aziende coinvolte.



I VIGNETI DELLE VALLI CHISONE E GERMANASCA

Il primi documenti che fanno riferimento alla presenza di vigneti nelle Valli Chisone e Germanasca ci vengono dai Conti delle Castellanie di Perosa e della Val San Martino del XIV secolo. La coltivazione della vite era praticata sino ad altitudini ed esposizioni estreme ed è stata da sempre caratterizzata dalla presenza di numerosi vitigni autoctoni. Oltre ai proprietari di Perosa e Pomaretto, molte famiglie dell'alta Val San Martino (Massello, Salza, Rodoretto, Prali) e della bassa Val Pragelato (Meano, Roure e Bourcet in particolare) possedevano qui la loro vigna ed il loro chabòt (piccola casa) e scendevano quindi a valle per le operazioni di conduzione del vigneto.

RAMIÈ

Il nome del vino deriva dalle operazioni di disboscamento che venivano effettuate sui ripidi versanti a monte di Pomaretto prescelti per impiantare i nuovi vigneti. Il legname che si otteneva veniva sistemato in caratteristiche cataste, nel dialetto locale chiamate appunto "Ramiè" (cataste di rami). In un primo tempo fu chiamato "vino delle ramiè" per assumere poi la denomina-



zione definitiva di “Ramìe”. Il Ramìe (Denominazione d’Origine Controllata “Pinerolese Ramìe”), è attualmente il vino di valle più rinomato, prodotto esclusivamente nel territorio di Pomaretto e Perosa Argentina.

Il particolare microclima di queste aree unito alla dedizione ed alla professionalità dei pochi viticoltori permettono di ottenere un prodotto di eccellente qualità, affermata e riconosciuta. Si ottiene da uve di numerosi vitigni; in particolare, gli antichi vitigni locali Avanà.

Il Ramìe è un vino di montagna, e la viticoltura che ne costituisce la base deve confrontarsi con condizioni ambientali difficili e fortemente limitanti. Le pendenze elevate, anche del 100% sui versanti più ripidi, i suoli spesso sassosi e superficiali, gli appezzamenti di limitate dimensioni, a causa della conformazione del territo-

rio e della diffusa frammentazione della proprietà, ostacolano la meccanizzazione delle operazioni colturali, rendendo particolarmente faticoso il lavoro dell'uomo, che ha sapientemente modellato questi versanti con terrazzamenti e muretti a secco. Nel 2003 la Provincia di Torino ha finanziato la realizzazione di una monorotaia a cremagliera che permette di agevolare la gestione del vigneto e le operazioni di trasporto delle uve.

***Visita ai vigneti del Ramìe
a Perosa Argentina e a Pomaretto.***

A Perosa Argentina, si tratta di un sentiero pedonale ad anello che attraversa la più importante area viticola a nord del centro abitato, preceduto da un tratto di itinerario che si snoda lungo alcune vie del paese. Anche a Pomaretto il percorso pedonale passa attraverso i vigneti del Ramìe, sul versante esposto a sud est, passando accanto alla monorotaia. Lungo entrambi i sentieri si trovano bacheche divulgative in legno che riportano la mappa del sentiero, alcuni testi descrittivi sulla viticoltura locale e la miniatura dell'intero itinerario del vigneto con riferimenti utili per la fruizione del percorso.

LA VITICOLTURA DELLA CONCA VERDE

La coltivazione della vite in questi territori ha radici molto lontane. Già nei documenti delle Castellanie di Miradolo e San Secondo, risalenti al XII secolo, si trovano riferimenti alla viticoltura, come principale fonte

di reddito per l'area collinare di Prarostino. Nonostante la riduzione delle superfici a vigneto, ancora oggi la viticoltura è una risorsa importante per Prarostino. La favorevole esposizione a sud-est della Conca Verde che scende verso San Secondo determina un microclima ideale per la vite che permette di ottenere uve di elevata qualità. Nei tradizionali vigneti plurivarietali, sono presenti diversi vitigni, dai più classici piemontesi (Barbera, Bonarda, Freisa) a quelli rari autoctoni, come Doux d'Henry, Neiret Pinerolese (Chatus), Avarengo, tipici ed esclusivi solo dell'area pedemontana pinerolese.



I vigneti sono presenti sui versanti collinari esposti a sud-est, ideali per la vite e per favorire l'elevata qualità delle uve, ma, al tempo stesso, difficili da coltivare. Le pendenze ostacolano la meccanizzazione, gran parte

del lavoro è ancora gravato dalla fatica dell'uomo, gli appezzamenti sono di piccole dimensioni a causa della frammentazione fondiaria. Solo la dedizione, la professionalità e la passione degli agricoltori locali per la viticoltura permettono a questo settore di sopravvivere su queste colline, con i conseguenti vantaggi per l'assetto idrogeologico e paesaggistico.

Nelle aree collinari invece era diffusa la “taragna pinerolese”. La vite veniva potata a controspalliera (forma appiattita lungo il filare); i capi a frutto, piegati ad archetto, e la vegetazione erano sostenuti da pertiche orizzontali che collegavano i pali lungo la fila. Il tutto era realizzato in legno di castagno, specie molto diffusa nei boschi locali e particolarmente adatta in quanto l'elevata presenza di tannini garantiva la lunga durata dei pali. Oggi le pertiche in legno sono state sostituite da fili metallici, ma, proprio a Prarostino, è ancora possibile osservare molti vigneti impostati secondo il sistema tradizionale.

Un'altra forma di allevamento tipica delle colline prarostinesi è la pergola unilaterale. Sui pali, ad un'altezza di circa 1,5 m, vengono fissate delle traversine orizzontali, perpendicolari alla direzione del filare e dirette verso valle. All'estremità di queste è fissato un filo metallico. I due tralci produttivi, spesso intrecciati, partono dal ceppo e vengono piegati orizzontalmente e legati alle estremità sul filo. Questa forma, in cui la vegetazione è rivolta verso valle, consente un'ottimale ricezione della luce nei versanti collinari.

CONCAVERDE

Il Pinerolese Rosso DOC “Concaverde” è il vino prodotto esclusivamente dai vigneti delle colline prarostinesi e nasce dalla felice mescolanza di uve diverse, dai più tradizionali vitigni Piemontesi come barbera, bonarda e freisa, ai vitigni autoctoni tipici dell’area Pinerolese come Doux d’Henry, Neiret Pinerolese (Chatus), Avarengo. Il nome deriva dalla localizzazione dei vigneti, all’interno di quella conca verde del Pinerolese che scende da Prarostino verso San Secondo di Pinerolo. Questo vino è caratterizzato dal colore rosso rubino, dal profumo lievemente fruttato e dal sapore vivace ed armonioso che si rivela pienamente quando viene abbinato alla cucina tipica delle sue valli.

Visita ai vigneti del vino Concaverde di Prarostino.

Nel territorio di Prarostino sono state collocate due bacheche grandi, una presso la frazione centrale di San Bartolomeo ed una presso la borgata Rocco, dove si trova la maggior parte dei vigneti. Nella prima bachecha vengono riportate notizie sulla viticoltura della zona e sui vitigni autoctoni che caratterizzano il vino Concaverde; nella seconda bachecha invece viene riprodotto il territorio di Prarostino, con in evidenza le aree viticole, il museo della viticoltura ed il percorso del vigneto che attraversa Prarostino. All’ingresso del territorio comunale è stato inoltre collocato un cartello stradale per evidenziare la presenza della viticoltura della Conca Verde del Pinerolese. Un’adeguata segnaletica evidenzia inoltre la presenza del museo della viticoltura.

MUSEO DELLA VITICOLTURA DI PRAROSTINO

A Prarostino, nella centrale frazione di San Bartolomeo, ha sede il Museo della Viticoltura, realizzato da Comune, Comunità Montana Pinerolese Pedemontano e Provincia di Torino. In un ambiente originale e suggestivo, il museo illustra, attraverso un percorso didattico, il ciclo di lavorazione della vite e la tecnica di vinificazione con le attrezzature ed i materiali usati da secoli, corredati da fotografie, disegni, e testi antichi. Tutti gli oggetti sono rigorosamente originali e reperiti in loco dai viticoltori.



Nel 1976 Prarostino si è gemellato con la località svizzera di Mont sur Rolle. Proprio la viticoltura è l'elemento chiave dell'unione tra i due comuni. Situato a 477 m. sul livello del mare, sulle rive del lago di Ginevra, Mont sur Rolle è infatti caratterizzata da un'immensa distesa di vigneti ed è tra le più importanti aree vitivinicole della Svizzera.

I VITIGNI AUTOCTONI DEL PINEROLESE

Doux d'Henry.

Nonostante il nome particolare, diversi autori e studiosi del settore viticolo lo considerano un vitigno di sicura provenienza locale e più precisamente dell'area pedemontana pinerolese.

Già nel 1800 il "Doux D'Henry" veniva considerato un'ottimo vitigno per la vinificazione, ma per questo scopo è stato poco utilizzato in purezza, preferendosi la miscelazione con altre varietà della zona, come avviene tuttora a Prarostino per il vino Conca Verde. Veniva utilizzato anche come uva da tavola in virtù dei grappoli piuttosto lassi che nelle buone annate raggiungono dimensioni rilevanti con acini grandi caratterizzati da una buona serbevolezza.

Difficile risulta dare una spiegazione per un nome tanto originale, lo si vorrebbe far risalire al nome del Re di Francia, Enrico IV, che, come riportano testi storici,



durante una permanenza in Val di Susa all'inizio del 1600 per la firma di un trattato con Carlo Emanuele I di Savoia, ebbe occasione di degustare un vino amabile che lo entusiasmò: da questo episodio deriverebbe il nome "Dolce d'Enrico".

Quando viene vinificato in purezza dà origine ad un vino dal colore rosato intenso e dal profumo fresco, fruttato e dal sapore piacevole, rotondo e persistente.

Chatus (Neiret Pinerolese)

Noto con innumerevoli sinonimi nelle diverse aree tipiche di coltivazione tra cui Bourgnin, Nebbiolo di Dronero è stato autorizzato alla coltura con il nome di Chatus. È un vitigno rustico e vigoroso. L'uva, che matura in epoca tardiva, è resistente ai marciumi e ricca di estratto e di colore (da cui il nome Neiret). È un vitigno molto diffuso nei vigneti plurivarietali. Questo vitigno apporta corpo e colore al vino, negli uvaggi in cui viene utilizzato, compensando gli altri vitigni che ne sono più poveri.



LE AZIENDE VITIVINICOLE

SCUOLA TEORICO PRATICA MALVA ARNALDI

Via San Vincenzo, 48 - Bibiana (TO)

Tel 0121.55.94.59

IL TRALCIO SRL

Via Vittorio Emanuele II, 98 - Bricherasio (TO)

Tel 0121-599052 - info@iltralcio.com

AZ AGR. "AUTIN VEJ" DI TROMBOTTO LUCA

Via De Gregorio di S. Elia, 12 - Bricherasio (TO)

Tel. 340.00.66.677

GAY EMIDIO

Via Ser, 22 - Prarostino (TO)

Tel 0121.50.03.50

COUTANDIN GIULIANO

Borgata Ciabot, 12 - Perosa Argentina (TO)

Tel. 0121. 80.34.73

AGRITURISMO "LA CHIABRANDA" DI RIBET RUBEN E LARA

Via Erminio Long, 28 - Pomaretto (TO)

Tel. 0121.82.018 - chiab@alpimedia.it

BRONZAT FRANCO

Loc. Favout, 4 - Luserna San Giovanni (TO)

Tel. 340.40.90.656

BRUNO DANIELA

Via Nazionale, 66 - Pinasca (TO)

Tel. 0121.80.07.22

Testi
GAL Escartons e Valli Valdesi

Immagini
Scuola Teorico Pratica MALVA ARNALDI

Grafica e stampa
www.servizigrafici.it

GAL

Escartons e Valli Valdesi

Piazza Stazione, 2
10066 Torre Pellice (TO)

Tel. 0121.93.37.08

Fax 0121.95.06.44

segreteria@evv.it

www.galescartonsvallivaldesi.it