

GLI ITINERARI DELLA BIODIVERSITÀ

Il frutteto



GAL
Escartons e
Valli Valdesi



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.



ASSOCIAZIONE ANTICHE MELE PIEMONTESI

Questa associazione che fa capo al Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino, con sede presso la Scuola malva Arnaldi di Bibiana, nasce nel 2002, con la finalità di valorizzare e promuovere la produzione delle antiche varietà di mele locali. Nello specifico, il disciplinare dell'Associazione tutela 8 antiche varietà locali di melo elette a far parte del Presidio Slow Food "Antiche Mele Piemontesi".

Ai produttori associati, oltre alle originali mele viene riconosciuta la possibilità di produrre dei trasformati quali il succo limpido di mela e il vino cotto che si possono degustare e acquistare presso le aziende.

IL MARCHIO PIN FRUIT

La frutticoltura pinerolese è caratterizzata da tante piccole aziende, che curano con dedizione una grande varietà di prodotti.

Il Consorzio di Tutela del marchio "PINFRUIT" raggruppa frutticoltori, aziende commerciali che si impegnano a rispettare disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'elevata



qualità della frutta pinerolese. La commercializzazione avviene soprattutto attraverso la vendita diretta in azienda e sui mercati locali.

LA SCUOLA MALVA ARNALDI

B un centro di ricerca, formazione divulgazione in agricoltura, situato nel comune di Bibiana. La Scuola si occupa di conservazione, studio e valorizzazione delle biodiversità agrarie, con campi collezione di centinaia di antiche varietà di melo, pero, vite, ecotipi locali di castagno. La Scuola dispone anche di laboratori, campi sperimentali ed ampi locali per la formazione e la divulgazione. Vengono realizzate sperimentazioni al servizio del territorio in viticoltura, frutticoltura e orticoltura delle aree montane.

ITINERARIO DEL FRUTTETO

L'itinerario del frutteto, si sviluppa principalmente in Val Pellice e coinvolge parzialmente la Val Chisone interessando i comuni di Pinasca e Villar Perosa. È un percorso fattibile in auto o in bicicletta, si snoda attraverso la viabilità principale e secondaria. In Villar Perosa è stato allestito anche un sentiero pedonale che collega

alcune suggestive frazioni dell'area collinare un tempo occupata dalla frutticoltura. La Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana, con il suo Conservatorio della Biodiversità Frutticola Regionale, ne ha coordinato la realizzazione e ne costituisce il centro di animazione.

Bacheche collocate all'interno dei campi collezione illustrano le diverse varietà di melo e di pero che qui vengono conservate, ponendo una particolare attenzione a quelle autoctone della Val Pellice, Val Chisone e Val di Susa, alle loro caratteristiche morfologiche ed organolettiche. Alcuni cenni sono riservati alle tradizioni legate a questi frutti (particolari preparazioni gastronomiche, metodologie di conservazione e trasformazione).

Sempre nel territorio di Bibiana, sono coinvolte numerose aziende frutticole (socio dell'Associazione dei produttori delle Antiche Mele Piemontesi e/o del Consorzio PINFRUIT). Inoltre, presso la Cooperativa "Il Frutto Permessso" si può visitare l'Ecomuseo della Civiltà Contadina, la cui Area 3 è dedicata alla frutticoltura, agli antichi metodi di coltivazione, raccolta e conservazione ed alle varietà locali. Ci si sposta poi nel confinante Comune di Bricherasio, attraversando lo sbocco della Val Pellice, area tradizionalmente frutticola, le cui superfici destinate a questa attività hanno dimensioni non estensive ed in cui, a fianco delle nuove varietà commerciali introdotte nel corso degli anni, si trovano numerosi frutteti in cui compaiono le specie locali di melo (Runzè, Grigia di Torriana, ecc.), piccoli frutti, peri. Per le

mele antiche, l'azienda da segnalare in questo comune è quella di Aldo Bianciotto, che, oltre a coltivare diverse antiche varietà, trasforma parte della produzione in succo limpido, ed applica le tecniche di produzione biologiche. Il sentiero si inoltra in Bricherasio e, proseguendo per le frazioni collinari dei Torretti e della Rivà, coinvolge diverse aziende di PINFRUIT. Si prosegue poi per la bassa collina di Luserna S. Giovanni, per toccare importanti realtà agrituristiche (Lou Chardoun, Turina) ed una piccola cooperativa di trasformazione della frutta (Terranova), per rientrare sulla direttrice principale, con un'importante tappa strategica, il punto vendita del Consorzio Valpellice D'Oc. Si prosegue poi per Lusernetta, con altre tre aziende produttrici interessate, Cascina Marsaglia di Nadia Re, Cascina Bonetto di Federica Quattrocolo e Cascina Serabial di Cinzia Bricco e dopo di che si torna a Bibiana per la strada secondaria, alla destra orografica del torrente Luserna, incontrando inoltre la diramazione per l'agriturismo "Timoteo", e chiudendo così l'anello principale del percorso. Un itinerario secondario prevede invece il raggiungimento del frutteto dell'azienda Cascina Marsaglia, con le antiche varietà di melo piemontesi coltivate con tecniche biologiche in località S. Bernardo, a 630 m s.l.m., vicino all'omonima area attrezzata del comune di Bibiana, con la possibilità di ridiscendere a Lusernetta attraverso un sentiero percorribile con MTB.

Da Bricherasio si può raggiungere Villar Perosa, passando per San Secondo di Pinerolo e Porte. A Villar

è possibile percorrere “Il cammino dei Pumatè”, un sentiero pedonale ad anello che si sviluppa nell’area collinare esposta a sud. Il percorso parte dal centro abitato, nei pressi del “Ponte delle Cascinette” e collega le frazioni Ciardossina, Casavecchia, Prietti e Morana. Si attraversano boschi suggestivi e aree prative dove è ancora possibile ammirare gli antichi meli che hanno rappresentato la frutticoltura del passato in quell’area, tanto importante da giustificare la presenza delle mele nello stemma comunale e l’elezione del “biscotto dei pumatè” (dolce a base di mele locali) a prodotto tipico di Villar Perosa, acquistabile presso alcune panetterie e pasticcerie del paese. In particolare nella fraz. Prietti, è stato allestito un piccolo meleto-collezione presso l’azienda agricola di Prinzio Aldo. Bacheche informative lungo il sentiero trattano temi legati alla frutticoltura locale e al bosco.

LE ANTICHE QUALITÀ DELLE MELE

Carla

Frutto di pezzatura medio-piccola, buccia liscia, ruginosità assente, lenticelle piccole e areolate colore di fondo giallo-verde con attraente sovraccolore rosso aranciato.



La polpa è di colore bianco-crema, molto dolce e succosa. Matura verso la metà di settembre e si mangia appena raccolta.

Quasi sicuramente originaria di Finale Ligure si è rapidamente diffusa anche in Piemonte.

Veniva definita dai pomologi dell'ottocento “una delle mele più saporite” (Molon) “la regina delle mele croccanti (Gallesio).

Magnana

Frutto di pezzatura medio-piccola, buccia liscia, ruginosità a livello della cavità pedunculare, sovraccolore rosso o rosso vinoso esteso su gran parte della superficie.



Ha un sapore dolce-acidulo. Si raccoglie tra fine ottobre e primi di novembre, ma diventa ottima per il consumo da Natale in poi, quando viene considerata una delle più buone mele. Tradizionalmente era l'ultima mela ad essere mangiata, conservandosi anche per 6-7 mesi.

Gamba Fina

Mela di pezzatura media, forma appiattita, colore rosso scuro uniforme. Ha un sapore dolce, polpa fine e



fondente. Si raccoglie alla fine della prima decade di settembre e va consumata entro l'autunno. Il nome deriva dal peduncolo allungato e sottile.

Runsè

Si tratta di una mela dal bel colore rosso vinoso, buccia lucente priva di ruggine. La polpa è bianco-crema, fine e succosa, sfumata di rosa. Il sapore è acidulo, aromatico. Matura tardivamente, la raccolta avviene a fine ottobre – inizi di novembre, un tempo veniva conservata a lungo e consumata fino al mese di maggio.

La conosciuta ed apprezzata mela Runse (o runze) ha origini sicuramente pinerolesi; Alcune testimonianze riportano che il primo runse sarebbe nato nelle frazioni Babano – San Michele di Cavour, verso il 1870, mentre

altrove si scrive che questa varietà sia stata prodotta per la prima volta nella frazione Sant'Anna di Cavour agli inizi del 1900.



Le runse in Piemontese sono i rovi: si dice che il nome derivi da una pianta madre situata in un terreno infestato dai rovi. Altri affermano che “Runsè” faccia riferimento alla forma della chioma, particolarmente intricata e frondosa se non potata (simile, appunto, ad un viluppo di runse), o ancora legano il nome al profumo del frutto, un aroma di rose selvatiche e rovi.

Grigia di Torriana

Appartiene alla grande “famiglia” delle mele grigie o pom rusnent, un tempo molto numerose: in comune,



hanno la buccia di colore rugginoso, dal grigio al verdognolo, dal marroncino al rossiccio. Molte si prestavano al consumo cotto o alla conservazione in composta, ma la Grigia di Torriana è ottima anche cruda, pur venendo considerata la “regina” delle mele da cuocere in forno. Presenta una buccia di color ruggine, polpa bianco crema, è tenera, succosa e molto dolce. Si raccoglie verso la metà di ottobre e può essere conservata a lungo. È una delle varietà che portano scritte nel nome la località di provenienza, in questo caso la frazione Torriana, nel comune di Barge (CN). La pianta capostipite, abbattuta nel 1928, fu coltivata da un frutticoltore locale, tale Trecco Francesco, nella sua cascina detta della “Fontana del Brusco”, ma non si sa con esattezza l’anno in cui era nata la pianta madre. È accertato invece che essa era già nota nel primo decennio del 1900. Allora le piante di Renetta Grigia di Torriana dovevano

essere poche e concentrate nella sola zona di origine. I vecchi frutticoltori dei territori circostanti la ricordano soltanto negli anni successivi al 1910 quando in pochi decenni si diffuse in tutta l'area del Pinerolese, con produzioni esportate.

Dominici

Si tratta di una mela di pezzatura media o grande e dalla forma un po' allungata, con la buccia coperta da un esteso sovraccolore rosso sfumato, leggermente ruvida.



La polpa è color crema, croccante ed acidula. È una mela aromatica e profumata. Si raccoglie dalla metà alla

fine di ottobre. È una varietà locale originaria di Bricherasio. Il nome deriva probabilmente dalla locale Val Domenica, tra Bricherasio e San Secondo, o dal cognome del primo frutticoltore che l'ha coltivata, Dominici appunto, particolarmente diffuso nella località citata.

Calvilla

Pezzatura medio-piccola, profilo trasversale costoluto, buccia gialla, con attraente sopraccolore rosso-aranciato. La polpa è molto fine, morbida e succosa. Ha un sapore dolce acidulo, aromatico. Si raccoglie ad inizio ottobre ed è ottima soprattutto nelle torte.



La Calvilla è la più aristocratica delle mele piemontesi, citata già nel '600 da alcuni autori francesi. Alla fine

dell'800 in Piemonte vengono coltivate oltre 50 tipologie di Calville. Oggi ne sopravvivono poche, e le più apprezzate sono la Calvilla Bianca e la Cavilla Rossa d'Inverno.

Buras

Frutto di pezzatura media, peduncolo corto buccia con colore di fondo giallo-verde e rugginosità estesa che ricopre quasi interamente la superficie esterna. Presenta una polpa croccante ed un sapore dolce acidulo. Adatta sia al consumo fresco che alla cottura, si conserva bene fino a marzo-aprile.



Viene tradizionalmente coltivata in Val Varaita (CN), ma è presente più sporadicamente anche in altre aree.

LE AZIENDE COINVOLTE NELL'ITINERARIO

BIBIANA

Scuola Teorico Pratica Malva-Arnaldi
Associazione Antiche Mele Piemontesi
Cooperativa Agricola "Il Frutto Permessò"
Rossetto Ezio

BRICHERASIO

Bianciotto Aldo

LUSERNETTA

Az. Agr. Cascina Marsaglia di Re Nadia
Az. Agr. Cascina Bonetto di Quatroccolo Federica
Az. Agr. Cascina Serabial di Bricco Cinzia
PINFRUIT- La frutta pinerolese

RIFERIMENTI PER IL CAMMINO DEI PUMATÈ

COMUNE DI VILLAR PEROSA

P.za della Libertà 1 - Tel 0121.51.43.20

IL FORNAIO... PASTICCERE

Viale Agnelli, 21 - Tel. 0121.51386

PASTICCERIA BOLLA

Via Nazionale, 52 - Tel. 0121.51.44.00

PASTICCERIA WILMA E ELIO

Via Trieste 4/A - Tel. 0121.39.99.50

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