

Boom del Made in Piemonte

da Torino Con l' avvio della stagione autunnale è boom di prodotti d' eccellenza Made in Piemonte con l' avvio della stagione autunnale. Dalle castagne alla zucca, dallo zafferano al tartufo, dai porri ai peperoni, fino alla camelia sasanqua che fiorisce da settembre a gennaio -febbraio di cui sono coltivate circa 50 mila piante nel distretto floricolo del Lago Maggiore e al luppolo che si sta sempre più diffondendo nella regione per rifornire i birrifici artigianali. Come sta avvenendo anche a livello nazionale, la produzione di castagne, tipica delle zone del Torinese, Cuneese e nord Piemonte, è in aumento dell' oltre il 15 per cento rispetto alla campagna dello scorso anno, nonostante la siccità estiva. Quantità e qualità erano state messe, oltretutto, a dura prova dal cinipede galligeno contro il quale è stata avviata una capillare guerra biologica che ha permesso di sconfiggerlo. In Piemonte ci sono tra i 30 e i 40mila ettari di cui oltre la metà classificati come castagneti da frutto, la produzione è di 140mila quintali per un fatturato che sfiora i 20 milioni di euro. Conosciute, in particolare, la Castagna Cuneo Igp ed il Marrone della Valle di Susa Igp. Tipica del periodo autunnale è la coltivazione delle zucche la cui produzione interessa, nella regione, oltre 1000 aziende per un quantitativo che arriva a 20mila quintali che sfiorano il milione di euro. Impiegate, soprattutto, per la preparazione di risotti, minestre e zuppe, hanno qualità organolettiche elevate e una polpa ricca di antociani e sostanze antiossidanti grazie alle forti escursioni termiche tra la notte e il giorno. Continua e inizia, inoltre, la raccolta dei peperoni di Carmagnola e di Cuneo e dei porri della pianura torinese, oltre a quello tipico di Cervere, apprezzato per il gusto particolarmente dolce. La produzione piemontese dei porri è di circa 30mila quintali per 200 ettari d' estensione complessiva. Infine, da alcuni anni sperimentazioni in tutto il territorio, soprattutto nell' Astigiano, Torinese e Cuneese, di coltivazioni di zafferano che sta manifestando un buon adattamento al



clima più continentale come quello piemontese e la cui fioritura avviene proprio in ottobre e si protrae fino a metà novembre. "Uno scenario davvero ricco - sottolineano Delia Revelli presidente Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale - che mostra come nell' intera nostra regione, in autunno, si sprigiona un tripudio di produzioni d' eccellenza, alcune delle quali riconosciute anche da certificazioni importanti europee come l' Igp. Si tratta di prodotti che contribuiscono a rendere note, non solo a livello locale, le tradizioni alimentari autunnali degli italiani e ad accrescere l' economia del territorio e dell' indotto. Ai consumatori, a causa delle numerose imitazioni e importazioni dall' estero, consigliamo di acquistare questi prodotti direttamente dagli imprenditori agricoli, di frequentare i mercati di Campagna Amica al fine di portare in tavola qualità, freschezza e genuinità, preservando la **sicurezza alimentare**".