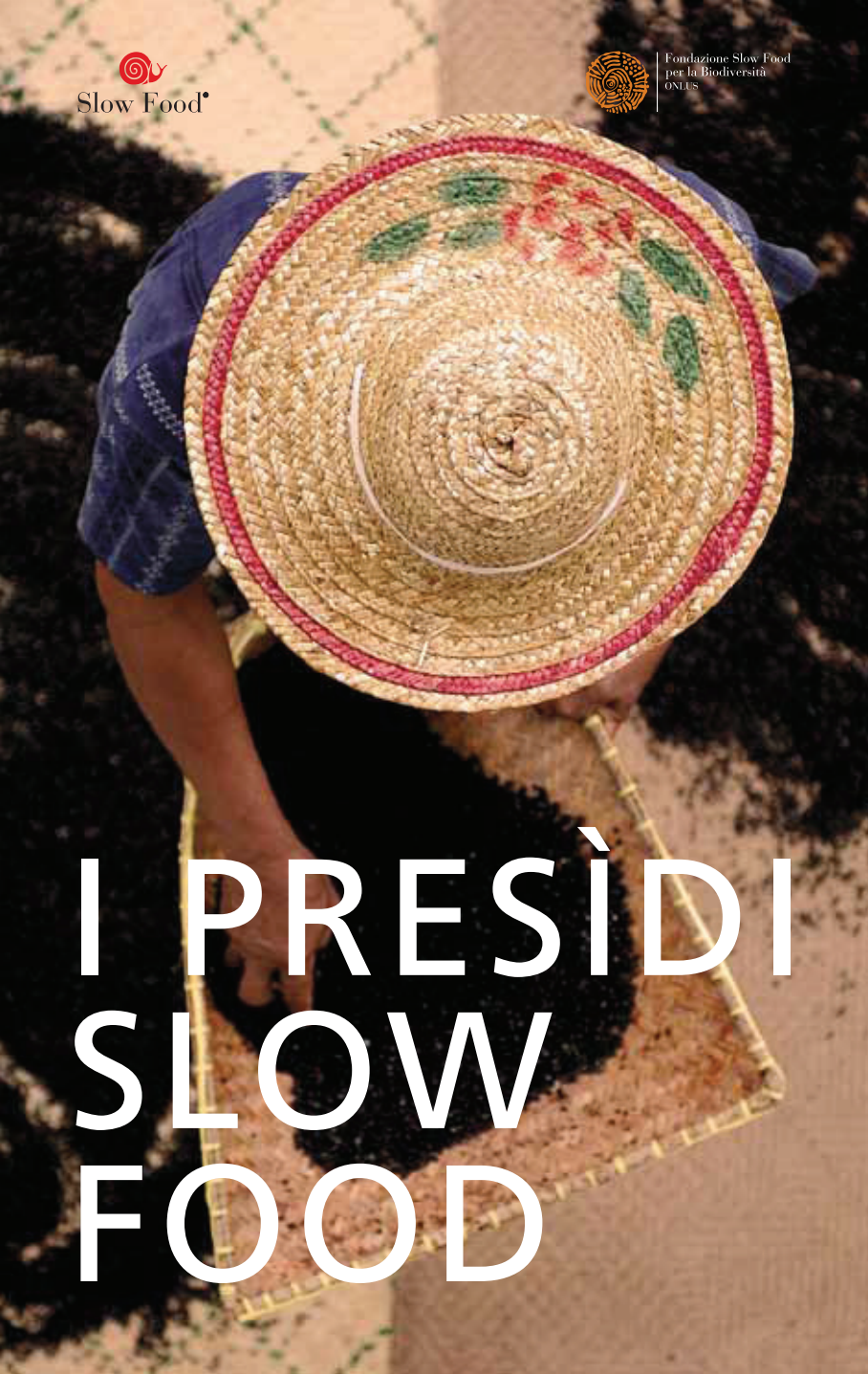
Slow Food®

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS



I PRESÌDI SLOW FOOD

I PRESÌDI SLOW FOOD

Redazione: Francesca Baldereschi, Salvatore Ciociola, Eleonora Giannini,
Serena Milano, Raffaella Ponzio

Con la collaborazione di: Andrea Amato, Elena Aniere, Carlotta Baitone, Valentina Bianco,
Roba Bulga, Elisabetta Cane, Daniela Conte, Elisa Demichelis, Alessandro Ferri, Laura Giancane,
Mariana Guimãres, Francesco Impallomeni, Jane Gathoni Karanja, John Kariuki, Michela Lenta,
Velia Lucidi, Arianna Marengo, Marta Messa, Peter Wasike Namianya, Lia Poggio, Michele Rumiz,
Veronika Sadlonova, Piero Sardo, Victoria Smelkova, Anandi Soans.

Editing: Silvia Ceriani, Monica Mascarino, Cecilia Toso

Progetto grafico e impaginazione: Alessia Paschetta

In copertina: Presidio del pepe nero di Rimbàs – Malesia © Alberto Peroli

Fotografie: © Archivio Slow Food, Fabio Artusi, Gianluca Bagnasco, Xavier Bartaburu, Anna Berglund,
Marco Bruzzo, Antonello Carboni, Giuseppe Cucco, Ivo Danchev, Franziska Doswald, Carlo Fanti,
Giuseppe Fassino, Fiaf, Paolo Gasparini, Ana Paula Guasti Diniz, Oliver Migliore, Paolo Andrea
Montanaro, Valeria Necchio, Alberto Peroli, Paula Pimentel, Manfredo Pinzauti, Oliver Porte,
Quintas Fotografos, Luca Rinaldini, Armando Roteletti, Francesco Sottile, Franco Tanel, Paola Vanzo,
Paola Viesi, Rajesh Vora.

Illustrazioni di pagina154-155: Piero Lusso

Stampa: La Stamperia – Carrù (Cn)

Peperone di Capriglio

È coltivato da più di cento anni nel piccolo comune collinare di Capriglio d'Asti, tra Asti e Torino. Fino agli anni Sessanta aveva un notevole mercato a Chieri, Asti, Torino e spuntava prezzi doppi rispetto ad altre varietà, poi con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori, la produzione è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori. Il peperone si presenta di dimensioni medio-piccole, a tre coste e una sezione leggermente triangolare o cuoriforme. I coltivatori, riuniti in un'associazione, coltivano secondo tradizione, seguendo i principi dell'agricoltura biologia e a ridotto impatto ambientale.

Area di produzione: comune di Capriglio d'Asti (provincia di Asti)
Stagionalità: il peperone di Capriglio si raccoglie dalla fine di agosto fino ad ottobre, ma conservato in agrodolce o sottaceto è reperibile tutto l'anno.
Responsabile Slow Food: Gabriella Chiusano – tel. 347 5396554 – gabry.chiu@tin.it
Referente dei produttori: Raffaella Firpo – tel. 333 4369687 – cascinapiola@inwind.it

Piattella canavesana di Cortereggio

È un fagiolo bianco dalla buccia sottile e dalla forma schiacciata, reniforme e di dimensioni medio-grandi. A Cortereggio, una frazione di San Giorgio Canavese, si seminava insieme al mais, così le due piante crescevano insieme e il fagiolo poteva avvitarsi attorno al fusto robusto della meliga. La coltivazione della piattella era diffusa in tutto il canavese fino agli anni Ottanta, poi è quasi scomparsa. Il Presidio si propone di recuperare e promuovere questo legume con il quale, storicamente, si cucinava un piatto tradizionale: fagioli piattella e cotiche, il tutto cotto a lungo in una pignatta di coccio.

Area di produzione: comune di San Giorgio Canavese, in particolare i terreni della frazione Cortereggio (provincia di Torino)
Stagionalità: la piattella si raccoglie da fine luglio fino a fine settembre ma è disponibile essiccata tutto l'anno.
Responsabile Slow Food: Annamaria Allazzetta – tel. 348 2349068
annamaria.allazzetta@alice.it
Referente dei produttori: Ivano Rean Conto – tel. 0124 350738 – ivano.reanconto@gmail.com

Ramassín della Valle Bronda

Ramassín, dalmasin o darmasin che sia, in Piemonte molti conoscono questa piccola susina scura e dolcissima, ma nelle altre regioni italiane è pressoché ignota. A luglio, quando i frutti delicati sono giunti a maturazione, cadono nelle reti e sono raccolti a mano. I ramassín sono coltivati anche in altre aree frutticole del Piemonte, ma è nella valle Bronda, a pochi chilometri da Saluzzo che, in virtù di un microclima particolare e terreni collinari straordinariamente vocati, sono buonissimi.

Area di produzione: valle Bronda (provincia di Cuneo)
Presidio sostenuto da: Ortofruit Italia, Comuni di Pagno, Brondello e Castellar
Stagionalità: la raccolta si svolge da metà giugno a metà agosto, con un periodo di conservazione molto breve. Durante il resto dell'anno può essere consumata come trasformato.
Referente dei produttori: Dario Morello – tel. 347 4699707 – info.morello@libero.it

Rapa di Caprauna

Caprauna è un piccolissimo paese dell'alta val Tanaro con poche centinaia di abitanti e ottime rape: grandi, dolcissime e dalla pasta di un insolito colore bianco tendente al giallo. Tipica della cucina delle aree alpine piemontesi, nei secoli passati la rapa ha occupato un posto importante nell'alimentazione, sostituita poi dalla patata. La rapa non si conserva facilmente e va lasciata