



Piattella canavesana di Cortereggio

Presidio Slow Food



La piattella se la ricordano bene gli anziani di Cortereggio: nei terreni profondi e ricchi di acqua questi fagioli bianchi, reniformi e piuttosto piatti crescono meglio che altrove e, grazie alla bassa concentrazione di calcio nel terreno, sviluppano una buccia molto sottile.

La semina e la raccolta dei fagioli si faceva nei campi di granoturco, una tradizione così radicata che le piattelle erano diventate una importante risorsa economica per questo paese.

Ogni famiglia aveva clienti fissi che arrivavano da tutto il canavese, i soldi guadagnati servivano per acquistare l'uva nel Monferrato e, a volte, le piattelle erano scambiate con l'uva. La pianta rampicante sviluppa i caratteristici fiori bianchi e produce baccelli, anch'essi schiacciati, che diventano gialli al momento della maturazione che avviene da luglio fino a settembre.

Tradizionalmente si seminavano insieme al mais, così il fagiolo poteva avvitarci attorno al fusto robusto della meliga, che fa la parte quindi del tutore. Al momento della raccolta si passava pazientemente tra i filari di mais cogliendo i baccelli a mano uno per uno.

Ogni sabato nelle famiglie del paese si cuocevano i fagioli in pignatte di terracotta che venivano portate al forno del paese, usato in precedenza per la cottura del pane e che donava il suo calore residuo alle pignatte. I fagioli cotti in questo modo si usavano poi per insaporire altri piatti durante tutta la settimana. Ogni famiglia aveva la propria pignatta, fabbricata dagli artigiani del vicino paese di Castellamonte, noto per la sua tradizione ceramista.

La ricetta prevede che, insieme alle piattelle, si mettano nella pignatta le cotiche di maiale speziate con sale e pepe, arrotolate e legate a formare le cosiddette quaiette, e altre parti come lo zampino e il lardo; poi si aggiungono la cipolla e altri aromi, si copre di acqua e si chiude. La cottura dura circa 12 ore (la tradizione vuole almeno una notte intera).



Il Presidio La coltivazione della piattella, conosciuta anche come piattella di San Giorgio Canavese, il comune capoluogo, era diffusa ancora fino agli anni '80.

Come per molti altri legumi la sua coltivazione è stata progressivamente abbandonata, data la difficoltà della coltivazione e della raccolta nel mais, solo pochi abitanti hanno continuato a seminarla per autoconsumo, continuando a riprodurre il seme in famiglia e conservandolo fino ad oggi in quantità minime, salvandolo così dall'estinzione. Ma un agricoltore di Cortereggio, Mario Boggio, decide già nel 1981 di consegnare alla banca del germoplasma dell'Università di Torino pochi chilogrammi di fagioli per conservarne la semente. Oggi intorno al lungimirante Mario si è costituito un Comitato per la tutela della piattella canavesana di Cortereggio, che ha dato vita al Presidio.

L'obiettivo è recuperare e promuovere questa tradizione, coinvolgendo anche altri coltivatori locali e lavorando con altri enti del territorio per riqualificare anche dal punto di vista turistico ed enogastronomico questo grazioso angolo del Canavese.

Area di produzione
Production area

I terreni della frazione Cortereggio nel comune di San Giorgio Canavese (provincia di Torino)

Con il patrocinio di
With the patronage of


MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Il progetto dei Presidi italiani è sostenuto da
The Slow Food project of Italian Presidia is supported by





www.presidislowlowfood.it

Produttori
Producers

I produttori sono riuniti nella
Associazione produttori Piattella
canavesana di Cortereggio
San Giorgio Canavese (To)
Frazione Cortereggio
Vicolo Boggio, 2
tel. +39 338 6443203

Claudia Boggio
San Giorgio Canavese (To)
Frazione Cortereggio
Via San Giusto, 26
tel. +39 347 1057224

Loris Livio Caretto
San Giorgio Canavese (To)
Strada per Ciconio
Cascina Caretto
tel. +39 347 8738077

Mario Boggio
San Giorgio Canavese (To)
Frazione Cortereggio
Strada per San Giorgio, 22
tel. +39 339 1200849

Sergio e Franco Toscana
San Giorgio Canavese (To)
Cascina del Duca
tel. +39 335 8373567

Responsabile Slow Food del Presidio
Slow Food Presidium Coordinator

Annamaria Allazzetta
tel. +39 348 2349068
annamaria.allazzetta@alice.it

Referente dei produttori del Presidio
Producers Coordinator

Ivano Rean Conto
tel. +39 338 6443203
ivanorea@alice.it





L'associazione internazionale Slow Food, che coinvolge più di 100.000 persone in 150 Paesi di cinque continenti, promuove l'educazione del gusto, si batte per preservare la biodiversità agroalimentare, organizza manifestazioni, pubblica libri e riviste.

The Slow Food international organization involving more than 100,000 people from 150 countries on five continents promotes taste education, fights for the preservation of agricultural biodiversity, organizes events and publishes books and magazines.



I Presidi sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti tradizionali di qualità. Il loro obiettivo è garantire un futuro alle comunità locali: organizzando i produttori, cercando nuovi sbocchi di mercato, promuovendo e valorizzando sapori e territori.

Slow Food Presidia are local projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality traditional products. Their objective is to guarantee a viable future for local communities by organizing producers, searching out new economic outlets and raising the profiles of tastes and regions.



La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus promuove e coordina oltre 330 Presidi in tutto il mondo.

The Slow Food Foundation for Biodiversity promotes and coordinates over 330 Presidia in the world.



I Presidi sono Comunità del cibo di Terra Madre. Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

The Presidia are part of the network of Terra Madre Food Communities. Terra Madre unites all those who are part of the food chain to defend together sustainable agriculture, fishing, and breeding and to preserve the taste and biodiversity of food.



The Piattella is a large white bean with thin skin and characteristic flattened kidney shape. It is traditionally sown together with corn, and as the two plants grow the bean is supported by twisting round the corn's robust stalks. The Piattella was still widely grown in the area in the 1980s, where it was also known as the San Giorgio Canavese Piattella after the region's main municipality. However, it was more commonly called the fasol at cutres across the Canavese area: simply the Cortereggio bean. The Presidium aims to revive and promote the tradition of growing this bean, extending collaboration with local growers and working with other local bodies to boost the tourism and food and wine potential of this part of the Canavese.

**Cortereggio
Canavese
Piattella Bean**

Questa pubblicazione è cofinanziata dall'Unione Europea:
Fondo europeo di sviluppo regionale – Programma ALCOTRA 2007-2013 nell'ambito del progetto PROMO TERROIR.

*This publication was co-financed by the European Union:
European Regional Development Fund - ALCOTRA Program 2007 - 2013,
as part of the PROMO TERROIR project.*

