

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



CHOU-FLEUR DE MONCALIERI

Authentique “trésor caché”, le chou-fleur de Moncalieri est cultivé par ses agriculteurs-gardiens sur la colline, juste au sud de Turin. Son aspect rappelle la variété romaine. La partie comestible, le corymbe, a une forme convexe avec de nombreuses protubérances et est blanc ivoire, presque jaune. Le fruit est enveloppé dans des feuilles tendres de couleur vert pâle qui le recouvrent complètement. La qualité de cette variété locale est extraordinaire, et à l’époque de sa récolte, les gourmets le recherchent sur les marchés locaux ou directement auprès des producteurs de la région.

Gardiens

*Giuseppe Sapino (Moncalieri)
Giuseppe Piovano (Trofarello)*

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Cultivé depuis toujours dans les municipalités de Moncalieri, Trofarello et Chieri, le chou-fleur de Moncalieri a survécu jusqu'à ce jour grâce aux efforts constants de ses producteurs gardiens

Hier et aujourd'hui

Le Chou-fleur de Moncalieri est une variété précoce. Il se sème en avril pour procéder à une plantation fin juin. La maturation des paumes est échelonnée,

qui se sont transmis la semence de père en fils. A l'origine, cette variété semble avoir été introduite en Piémont par des agriculteurs français de la famille royale de Savoie.

et la saison de récolte s'étend d'octobre à février. Cela permet aux producteurs locaux de proposer ce produit sur les étals pendant une très longue période.

A table / Salade de chou fleurs

Le Chou-fleur de Moncalieri est également succulent cru, et, grâce à sa forte teneur en vitamines, il est, selon les experts en médecine naturelle, un excellent remède contre le rhume. Couper le chou-fleur en tranches très fines et assaisonner avec de l'huile, du vinaigre et du sel. Ajouter ensuite du parmesan et

un peu de poivre. En plus de la paume, vous pouvez émincer les feuilles vertes qui entourent le légume: elles sont très bonnes. Il est préférable de faire la salade quelques heures avant le repas, afin que l'assaisonnement puisse bien pénétrer dans les parties blanches du chou, ce qui le rendra plus doux.

Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptés à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

Projet Interreg Alcotra n. 139
"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info

