

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



POIS QUARANTIN DE CASALBORGONE

Le “Quarantine” est une variété de petits pois précoce célèbre pour la qualité de ses fruits qui sont très tendres, savoureux et très doux. Traditionnellement cultivé sur les Collines du Pô, à l’Est de Turin, le Pois Quarantin représentait autrefois le cœur de l’économie agricole de Casalborgone, ville qui accueillait le premier marché aux petites légumineuses de la province de Turin. Aujourd’hui le Quarantin revient aux consommateurs grâce aux efforts de ses producteurs-gardiens.

Gardiens

Pietro Zucco, Letizia Ferri e Giorgio Massanova (Casalborgone).

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Sur les collines de la rive droite du Pô, dans les interrangs de vignes se pratiquait la majeure partie de la culture de petit pois. Plus précisément, plus de 150 hectares de culture concernaient le territoire de Casalborgone et garantissait des productions précoces et abondantes. Ceux de Casalborgone sont les représ-

entants des premières légumineuses de production locale qui sont apparues sur le marché à Turin. Et parmi les différentes variétés, la "Quarantine" était la plus populaire, notamment en raison de la qualité de ses fruits, tendres, doux et très savoureux.

Hier et aujourd'hui

Selon la tradition, le Pois Quarantin se semait le 30 novembre pour la fête de la Saint André. Sa germination est lente et dure jusqu'à la fin de l'hiver. Après les travaux de désherbage, qui à l'époque étaient réalisés en février, se déroule la "rameggiatura" (disposition des supports): comme soutien aux futures plantes

en cours de croissance, les agriculteurs utilisaient des branches de châtaigniers ou de noisetiers sauvages. La récolte des gousses commence vers mi-avril. En 1921, la commune de Casalborgone instituait un marché local spécial qui ouvrait les après-midi de tous les jours pendant toute la période de récolte.

A table / Pois Quarantin au jambon

Ingrédients: pois, jambon, deux oignons, du sel et du poivre. Couper 1-2 oignons, les faire frire avec un peu d'huile et de graisse de jambon coupée en petits dés. Faire frire jusqu'à avant que le jambon ne se froisse. Ajouter les petits pois et

assaisonner avec un peu de sel et de poivre, mélanger en ajoutant du bouillon et un peu de beurre. Retirer les oignons et servir les pois seuls comme plat principal de légumes, ou comme accompagnement.

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

