

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



PETITE SALADE DE CASTAGNETO PO

Une salade toujours fraîche même en plein hiver, grâce à sa propriété unique qui lui permet de pousser même sous la neige. Très recherchée à l'époque où l'on consommait essentiellement les légumes de saisons, la Salade de Castagneto Po est une petite laitue aux feuilles vertes arrondies et légèrement boursouflée. Les feuilles forment une rosette d'un diamètre de seulement 10 cm. Elle se sème en septembre et se récolte en décembre, en dépit de l'hiver: cette petite laitue ne craint en effet pas le gel.

Gardiens

*Alberto Ceron, Giuseppe Capello e
Alberto Saroglia (Castagneto Po).*

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Dans le Piémont, la Petite Salade de Castagneto Po a été cultivée sur les Collines du Po à l'Est de Turin, à environ 500 mètres d'altitude. Elle était semée entre les rangées de vignes exposées au sud

Hier et aujourd'hui

Au printemps, les agriculteurs transplantent les meilleurs plants dans des lieux particuliers. Un vieux paysan raconte: «Semée autour du 8 septembre, la laitue germe en 5 jours, autour du 13 septembre, elle germe en 8 jours et du 15 au 20 septembre en 20 jours». La récolte des rosettes commençait début décembre, se poursuivait tout au long de l'hiver

A table / Salade d'hiver

Très tendre et fraîche, la petite laitue de Castagneto Po est parfaite en salade mélangée à quelques feuilles de roquet-

te. Laver les rosettes et les assaisonner à souhait avec de l'ail, de l'oignon, de l'huile d'olive, du vinaigre et du sel.

et prenait fin quand les autres salades cultivées par les maraîchers de la plaine arrivaient sur les étals des marchés locaux. Jusqu'à l'après guerre, c'était la seule salade fraîche disponible en plein milieu de l'hiver: elle faisait la fortune des agriculteurs qui la vendaient dans les restaurants de Turin.

te. Laver les rosettes et les assaisonner à souhait avec de l'ail, de l'oignon, de l'huile d'olive, du vinaigre et du sel.

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

