

## Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



### TOMATE CERISE SÉLECTION C.P.

*Rustique et savoureuse, très attrayant avec ses grappes colorées, la Tomate Cerise sélection C.P. Berry a la forme d'un cœur à bout très pointu et une couleur rouge vif. Par rapport aux variétés traditionnelles de "cerise" elle est un peu plus grande et pèse 15-20 grammes. Dotée d'une bonne consistance, elle est juteuse et savoureuse. C'est une variété locale appréciée par les consommateurs, sélectionnée sur les collines du Piémont à Bagnolo, entre Cuneo et Pinerolo.*

#### **Gardien**

*Claudio Prochietto (Bagnolo Piemonte)*

**Infos:** [www.bioeurope.info](http://www.bioeurope.info)

## Origine historique

Développée par une première sélection faite en Suisse, puis reproduite dans la vallée du Pellice, la sélection Tomate Cerise C.P. prend directement son nom de son fermier-gardien Claudio Prochietto

## Hier et aujourd'hui

La Tomate Cerise est résistante aux principaux ravageurs et est parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la partie basse des montagnes, tout en conservant de bonnes caractéristiques

qui a stabilisé la production dans ses terres à Bagnolo Piemonte dans la province de Cuneo non loin de Pinerolo. La production est biologique et réalisée sans irrigation artificielle.

organoleptiques. Elle se sème en février, se plante en mars et se récolte à partir de juillet. C'est une plante très rustique qui se cultive aussi à plat, non tuteurée, et qui produit des grappes doubles.

## A table / Tomates séchées aux arômes

*Ingrédients: tomates, feuilles de laurier, sel, ail et huile d'olive. Couper les tomates en longueur et enlever les graines. Disposer les tomates avec la face charnue vers le haut sur un réseau de moustiquaires et les saler, puis les laisser sécher au soleil. Une fois sèches, faire bouillir pendant 5 minutes. Essuyer avec*

*un torchon et étendre de nouveau au soleil. Disposer les tomates bien sèches dans des bocaux en verre, en ajoutant l'ail, les feuilles de laurier et l'huile d'olive extra-vierge jusqu'à recouvrir complètement les tomates. En alternative, vous pouvez les stocker dans des sacs en papier dans un endroit frais et sec.*

## 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](http://www.bioeurope.info)**

