

## Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



### TOMATE NERVURÉE DE CAMBIANO

*Grande tomate traditionnelle, elle était autrefois très répandue dans le Piémont oriental. La Tomate Nervurée de Cambiano est une variété vigoureuse à croissance indéterminée. Les baies sont moyennes et grandes, avec une peau très fine. Le fruit a une forme aplatie et légèrement côtelée le long de la zone du pédoncule. Très appréciée en cuisine, ce légume est actuellement produit par les agriculteurs-gardiens qui améliorent régulièrement le patrimoine génétique.*

#### **Gardien**

*Eraldo Dionesse (Torresina)*

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

## Origine historique

Dans les territoires de Cambiano, Chivasso et Santena, sur une surface de plus de 100 hectares, différentes variétés de tomates étaient cultivées et notamment la Tomate Nervurée de Cambiano.

## Hier et aujourd'hui

La Tomate Nervurée se sème en février, la plantation se déroule en mars-avril, et la récolte commence à partir de juillet. La Tomate de Cambiano est une variété à croissance indéterminée qui se cultive en plein champ à l'aide de tuteurs

Cette production était destinée à être transformée à la conserverie de Cambiano. C'était donc à l'époque un produit très important pour l'économie rurale de la partie orientale du Piémont.

appropriés pour soutenir la plante. Traditionnellement, l'ébourgeonnage (à savoir l'élimination des pousses latérales) était effectué uniquement sur les deux premiers étages.

## A table / Salade de tomates

Bonne aussi pour la préparation de sauces et conserves, la Tomate Costoluto de Cambiano est parfaite pour être mangée en salade pendant la saison d'été, assai-

sonnée à l'huile d'olive, au sel et au vinaigre et avec l'ajout d'herbes, comme le basilic.

## 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 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)**

