

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



OIGNON PLAT

Produit typique de la tradition maraîchère italienne, l'oignon plat est un légume très recherché et apprécié pour ses qualités gastronomiques. En Piémont, il existe un oignon blond, de forme très aplatie et au goût très sucré. La texture particulièrement dense est idéale pour la préparation de farcies. Depuis longtemps, ce produit survit sur les principaux marchés d'une zone étendue notamment grâce à l'action d'associations de maraîchers et d'agriculteurs gardiens du Canavese inférieur et de la basse vallée de Suse.

Gardiens

Antonio Balbo e Silvia Viola (Leinì), Giuseppe Margaira, Nello Carnino, Giancarlo Vinassa e Marcello Drago (Avigliana).

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Dans le Piémont, l'oignon plat est historiquement cultivé dans les zones de Leini, du Canavese et dans la basse vallée de Suse dans le village de Drubiaglio d'Avigliana. Jusque dans les années 50, il était fréquent de le retrouver dans de nombreux jardins potagers et pro-

fessionnels, il était considéré comme un produit local très prisé sur les marchés de Turin. Les associations locales et les agriculteurs gardiens protègent désormais cette variété, proposant de nouveau sa culture et son utilisation culinaire.

Hier et aujourd'hui

«L'oignon dit: à la plantation, couvre moi un peu la barbe si tu veux qu'elle grandisse». Les dictons populaires recommandent de recouvrir un minimum le bulbe: les racines des oignons «doivent entendre sonner les cloches». Cet oignon se sème en septembre, se plante au printemps suivant et se récolte en été.

Le produit doit être conservé à température ambiante et dans l'obscurité, pour éviter qu'il ne germe. Le goût sucré et sa forme aplatie sur la partie apicale rend cet oignon particulièrement adapté pour être cuisiné farci à la viande et à d'autres ingrédients typiques des régions d'origines.

A table / Oignon Plat farci ("Siòle pien-e salà")

Ingrédients: 1 kg d'oignons plats, 50g de saucisses fraîches, 150 g de viande de veau hachée, 30 g de beurre maison, 2 "amaretti" écrasés, 5 cuillères de parmesan râpé, 2 oeufs entiers, une noix de muscade, du sel et du poivre. Faire frire les saucisses et la viande de veau hachée avec un peu de beurre. Nettoyer et ébouillanter les oignons dans de l'eau salée pendant 5 minutes. Vider le cœur des oignons (en prenant soin de laisser

trois couches) et les hâcher. Dans une terrine, battre les oeufs, puis ajouter la viande, les "amaretti", le parmesan, les oignons hachés, le sel, le poivre et la noix de muscade; mélanger vigoureusement le tout. Beurrer le plat, de préférence en terre cuite, placer les oignons vides et les remplir avec le mélange. Ajouter une cuillerée de beurre à chacun. Chauffer le four à 200 °C et faire cuire pendant environ 1 heure.

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

