

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



POIVRON DE MONTAGNE

Le petit Poivron de Montagne est très répandu dans les vallées alpines de la province de Turin où il était gardé par des amateurs passionnés et des maraîchers. C'est une variété rouge, de forme triangulaire avec un sommet arrondi qui rappelle la forme d'un cœur. C'est un poivron très dense, doux et charnu, très apprécié pour ses caractéristiques organoleptiques et pour sa rusticité. Il est en effet très bien adapté à la rudesse du climat des territoires dans lesquels il est cultivé. Il a un poids d'environ 30-35 grammes, sa peau est fine et sa chair très épaisse et savoureuse.

Gardiens

Alberto Lombardo (Villardora)

Alessandro Carnino (Condove)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Cultivé en plein champ dans la partie préalpine, de l'embouchure de la vallée du Chisone à Roletto jusqu'à Exilles au cœur de la vallée de Suse, il est également connu sous le nom de "Poivron Pasqualino", en mémoire à l'agricul-

teur-gardien qui chaque année, déjà dans l'après-guerre, sélectionnait les semences et distribuait les plantes à ceux qui voulaient le cultiver dans leurs propres jardins.

Hier et aujourd'hui

Cultivé depuis toujours dans de petits jardins familiaux, il est renommé dans la vallée de Suse et dans certaines régions autour de Pinerolo. La récolte commence fin juillet et dure jusqu'à fin octobre. La plante est très résistante tant aux principaux ravageurs spécifiques

tels que la "pyrale du maïs", qu'au froid. Ce poivron présente une grande capacité d'adaptation aux conditions climatiques locales et est également cultivé à 700 mètres d'altitude, tout en maintenant une bonne productivité.

A table / Poivrons grillés aux anchois

Ingrédients: ail, pignon de pin, persil, anchois à l'huile, poivre. Placez les poivrons au four pendant 30-40 min à une température de 180°C. Une fois cuit, retirer la tige et les couper en 3 bandes. D'un autre côté, hacher l'ail, les pignons

et le persil, ajouter une pincée de poivre noir. Sur un plateau, disposer les filets de poivron et répandre sur chacun un anchois, saupoudrer du mélange d'herbes hachées pour assaisonner, ajouter un peu d'huile d'olive et servir.

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

