

## PORRO LUNGO DOLCE DI CARMAGNOLA: UN PAT IN CERCA DI DOP

*Il Porro Lungo Dolce di Carmagnola* (fig. 1), frutto di quarant'anni di selezione massale, ha trovato nei terreni sciolti, leggeri e alluvionali del carmagnolese, l'habitat ideale.



fig. 1: confezionamento per la vendita

L'ISS "Baldessano Roccati" sezione Agraria ente capofila ha colto, nel progetto *Porro Lungo Dolce di Carmagnola: un Pat in cerca di DOP*, l'opportunità di coinvolgere gli studenti nell'osservazione e realizzazione di alcune fasi della filiera del porro e nell'approccio alle problematiche relative alla valorizzazione di un ortaggio tradizionale.

L'Istituto Professionale Agrario, che da anni promuove iniziative volte a migliorare la preparazione degli studenti, ha predisposto l'area di sperimentazione collocata nell'*Orto di Cascina Vigna*, realizzando le particelle di sperimentazione, l'impianto e la rete di adduzione dell'acqua irrigua, e tutti i lavori agronomici dal semenzaio al pieno campo, fino all'allestimento del prodotto commerciale.

Il progetto ha consentito di potenziare le conoscenze e le esperienze degli studenti dell'Istituto che, guidati e organizzati dai propri insegnanti per l'intero ciclo produttivo, hanno affiancato nei rilievi e nei campionamenti i diversi gruppi di ricerca e hanno svolto le operazioni colturali applicando le conoscenze e le osservazioni fornite dagli agricoltori delle aziende pilota coinvolte nella sperimentazione.

La durata triennale del progetto ha consentito di coinvolgere le classi dell'Istituto che a turno osservavano e realizzavano le operazioni colturali durante l'intero anno scolastico; per il periodo estivo sono state assegnate 4 borse di studio, in ciascun anno di sperimentazione, agli studenti più meritevoli e capaci, ai quali sono state affidate le operazioni di monitoraggio e gestione delle infestanti, di irrigazione e i trattamenti di difesa dai parassiti.

L'Istituto ha organizzato per ciascun anno, a novembre, la *giornata dimostrativa in campo* e ha coinvolto gli studenti nella presentazione dei lavori svolti, attraverso l'allestimento di workshop tematici e le visite guidate al campo sperimentale.

Il progetto ha avuto il sostegno del **Comune di Carmagnola**, che ha messo a disposizione l'area di sperimentazione e ha contribuito ai costi di divulgazione dell'iniziativa.

Il ciclo colturale ha avuto inizio a metà marzo con la **semina in semenzaio**, e successivamente si sono svolti i lavori preparatori per la messa a dimora in pieno campo. Alla fine di maggio o nella prima decade di giugno, le piantine sono state **trapiantate in campo** (fig. 2) dopo che sono stati cimati gli apici vegetativi e radicali (fig. 3); da quel momento in poi si sono effettuate tutte le cure colturali necessarie al buon attecchimento delle piantine (figg. 4 e 5) e si sono rilevate le variabili tecnico scientifiche per l'ottimizzazione della tecnica colturale.

A metà novembre, dopo la giornata dimostrativa in campo, si è proceduto all'**estirpo** (fig. 6) e all'**interramento** dei porri nel tunnel di imbianchimento (figg. 7 e 8).

La durata della fase di **imbianchimento**, che deve essere almeno di 40 giorni, è modulata in base alle richieste del mercato, e può durare anche qualche mese come nel nostro caso, in cui programmavamo la raccolta dopo le vacanze natalizie e quando il prodotto si presentava idoneo al consumo o alla trasformazione in confettura.

Gli studenti dell'ISS "Baldessano Roccati" sezione Agroambientale si sono occupati anche della coltivazione delle **piante portaseme** (fig. 9) e della raccolta **del seme** destinato alla sperimentazione (fig. 10).

Il prodotto ottenuto nel secondo anno di sperimentazione ha partecipato all'**Olimpiade Invernale 2006**, in una vetrina informativa della Provincia di Torino.

## La destinazione gastronomica

Il *Porro lungo dolce di Carmagnola* ha un mercato cosiddetto di nicchia. L'area più interessata da una domanda di qualità è quella dei principali capoluoghi pedemontani, per la presenza di una ristorazione maggiormente legata alla tradizione e alla stagionalità dei prodotti, dove questo ortaggio è maggiormente conosciuto, e dunque più utilizzato nella preparazione di piatti tipici legati anche alla presenza di una popolazione agricola.

Il nostro Istituto, in collaborazione con un pasticcere locale che ha brevettato la ricetta, ha realizzato la **confettura di porro** per promuovere l'iniziativa, ma anche la scuola stessa durante le giornate di orientamento, gli scambi culturali e le fiere locali in cui spesso gli allievi hanno verificato la scarsa conoscenza di questo ortaggio, minore per produzione ma non per bontà. Effettivamente si tratta di un prodotto utilizzato da un'élite buongustaia e di raffinate esigenze culinarie, ma è anche interessante ricordare come i contadini lo consumassero crudo, dopo averlo schiacciato con un pugno per rompere le fibre e renderlo più morbido e più assorbente l'olio in un trionfante pinzimonio.

Abbiamo comunque rilevato che il consumo è condizionato abbastanza rigidamente alle temperature, che più sono rigide più fanno crescere la domanda, forse a testimoniare che la migliore destinazione gastronomica è quella dei piatti invernali come le zuppe, i risotti, le *quiche*, le creme, i soufflé, senza però nulla togliere al fresco invito di primavera con una *insalatina di porri, finocchi e sedano* alla maniera di Renato Dominici.

Fig. 2: trapianto



fig. 3 cimatura



fig. 4 rincalzatura



fig. 5: fertirrigazione



fig. 6: estirpo



fig 7:tunnel per imbianchimento



fig. 8 interramento per imbianchimento



fig. 9: piante portaseme con glomeruli maturi



fig. 10: semi

