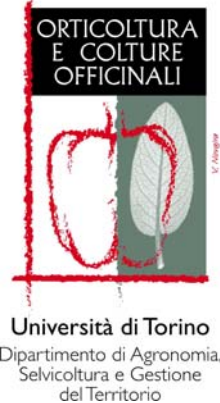
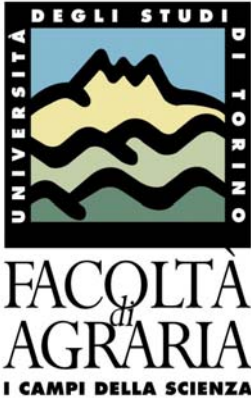


Pro Loco di Moncalieri

L'Università di Torino I curatori del lavoro:



Università di Torino
Facoltà di Agraria
Dipartimento di Agronomia, Selvicoltura e
Gestione del Territorio
Via Leonardo da Vinci, 44
10095 Grugliasco TO
Tel. 011-6708773

www.agroselviter.unito.it

*Silvana Nicola
Daniela Saglietti
Jeanet Hoeberechts
Emanuela Fontana
Giuseppe Piovano*

Presentano

Il Cavolfiore di Moncalieri Un prodotto tipico di Moncalieri nel "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino"

INDICE	
INTRODUZIONE.....	3
STORIA	4
TECNICA COLTURALE e COMMERCIALIZZAZIONE	5

CONSIGLI PER L'ACQUISTO	7
VALORI NUTRIZIONALI E PROPRIETA'	8
PREPARAZIONI CULINARIE	10
ANTIPASTI	10
FRITTELLE DI CAVOLFIGLIORE AL FORMAGGIO	10
PRIMI	10
CONCHIGLIONI AL TONNO E CAVOLFIGLIORE	10
CREMA DI CAVOLFIGLIORE E PATATE CON NOCCIOLE	10
SECONDI	11
CROCCHETTE DI CAVOLFIGLIORE E TONNO	11
CONTORNI	11
CAVOLFIGLIORE IN MARINATA	11
INSALATA DI CAVOLFIGLIORE, FUNGHI, RADICCHIO E NOCI	11
INSALATA DI CAVOLFIGLIORE IN SALSA D'ACCIUGHE	11
BROCCOLI E CAVOLFIGLORI AL PESTO DI NOCI	12
CAVOLFIGLIORE AL PROSCIUTTO	12
CROSTATA CON PISELLI E CAVOLFIGLIORE	12
AZIENDE PRODUTTRICI	14
GLOSSARIO	17

INTRODUZIONE

Il cavolfiore (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L.) appartiene alla Famiglia delle Brassicaceae. È una pianta erbacea biennale: durante il primo anno di vegetazione presenta un fusto corto, robusto in parte semilegnoso, molto foglioso che termina con un ammasso di abbozzi fiorali portati da scapi brevi, carnosì, fortemente stretti tra loro, che vanno a formare il corimbo, ovvero la parte edibile.

Nella seconda parte del ciclo biologico, all'inizio della primavera del secondo anno il corimbo si evolve in racemi portanti numerosi fiori gialli ermafroditi, portati da brevi pedicelli.

La fioritura comincia dal basso dell'infiorescenza e continua per 3-4 settimane interessando progressivamente le parti più alte.

Il frutto del cavolfiore è una siliqua allungata contenente da 10 a 15 piccoli semi.

STORIA

La coltivazione del Cavolfiore di Moncalieri ha origini antiche....

Fino agli anni 70' la cultivar era notevolmente diffusa nella zona compresa tra i comuni di Moncalieri, Nichelino, Trofarello e Santena...

Poi con la diffusione dei nuovi ibridi e, secondo alcuni produttori, a causa di una mancanza di cura nella fase di toelettatura, è andato incontro ad una rapida riduzione degli ettari, verso la quasi scomparsa dal mercato.

In passato, infatti, i cavolfiori di Moncalieri venivano raccolti e venduti con una porzione di fusto e con tutte le foglie.....

Secondo alcuni questo fu proprio il problema, in quanto lo scarto era talmente elevato da non risultare convenienti la vendita e l'acquisto, a maggior ragione con l'avvento dei nuovi ibridi.

Attualmente, è in atto un processo di ri-valorizzazione di questo ortaggio, facente parte del germoplasma orticolo piemontese, che sta incominciando di nuovo a diffondersi e ad essere apprezzato tra le campagne del basso torinese.

TECNICA COLTURALE e COMMERCIALIZZAZIONE

La preparazione del suolo prevede:

- una aratura di media profondità per incorporare il letame,
- una fresatura a cui segue
- un intervento di diserbo
- ed una seconda fresatura.

La semina avviene in alveolati a fine aprile – inizio maggio.

Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno - inizio luglio, con un sesto d'impianto di 50 cm sulla fila (a) e di 90-100 cm sull'interfila (b). Di norma il trapianto avviene dopo la coltura del grano o dell'orzo, anche se è preferibile quest'ultimo in quanto la raccolta del grano avviene troppo tardi e si rischia di non riuscire a portare a termine il ciclo del cavolfiore.

Può anche seguire altri ortaggi.

Il momento del trapianto, rispetto al passato, deve avvenire sempre più precocemente per riuscire a terminare il ciclo che col tempo si è allungato. Il motivo di questo fattore è legato al fatto che non essendoci aziende specializzate nella produzione del seme, non esiste miglioramento genetico, e anzi, le piante che si mandano a fiore sono spesso quelle che producono più tardivamente... È come se si selezionassero gli elementi più tardivi.

Per la produzione di semi le piante trascorrono l'inverno sotto serra; la primavera successiva entrano in fase riproduttiva ossia fioriscono. L'infiorescenza vera e propria è a racemo; i fiori sono gialli, tipici delle crucifere.

Il trapianto avviene su terreno livellato. Successivamente è necessaria un'operazione di rincalzatura. In questo caso la tecnica colturale si differenzia dal passato.

Un tempo si collocavano le piantine a radice nuda in solchi, poi seguiva una copertura delle radici con terra, mantenendo i solchi per far scorrere l'acqua.

Il grande problema di questo tipo di gestione del suolo era rappresentato dalle infestanti che all'interno dei solchi trovavano il loro habitat creando una competizione con la coltura del cavolfiore...

La tecnica del passato è stata nella maggior parte dei casi abbandonata, anche se persiste in alcune aziende.

Dopo il trapianto se si notano segni di patimento o di stentata crescita, può seguire una concimazione con nitrato di calcio.

Il cavolfiore si avvantaggia notevolmente di interventi di fertilizzazione per cui può essere previsto un intervento con urea verso la fine del ciclo.

Il cavolfiore è una coltura che molto si giova di interventi irrigui.

Dal trapianto alla produzione della parte edibile (corimbo) sono necessari, in media, almeno 7-9 interventi irrigui.

La tecnica irrigua maggiormente utilizzata è quella che prevede l'aspersione soprachioma.

Ottimali sono periodi di pioggia durante la maturazione.

La raccolta è scalare.

Il periodo di raccolta va da fine ottobre-inizio novembre ad inverno inoltrato, grazie alla sua elevata resistenza al gelo che gli permette di sopravvivere alle basse temperature notturne.

La scalarità è un fattore molto importante in quanto permette di permanere più a lungo sul mercato e soprattutto di sfruttare i periodi di scarsa presenza delle altre varietà. Dopo la raccolta viene eliminata la porzione di fusto in eccesso ed i cavolfiori vengono commercializzati solo con una corona di foglie che copre completamente la parte edibile.

Il cavolfiore di Moncalieri si differenzia dalle altre varietà, oltre che per la forma, innanzitutto per il gusto che risulta essere più morbido e armonico. Ha inoltre una migliore tenuta alla cottura, che lo rende ad esempio ottimo per le insalate. Un fattore molto apprezzabile infine è la quasi totale mancanza di odore durante la cottura.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO

Quando si acquista

Controllare le foglie esterne: devono essere croccanti ed aderenti alla testa, che a sua volta deve essere grossa e priva di macchie scure.

Solitamente le foglie sono rivestite da una patina bianca che tende a scomparire via via che il cavolfiore perde freschezza; se il cavolfiore è schiuso, cioè le cimette si sono aperte, è meglio non acquistarlo perché troppo maturo.

Conservazione

In frigo si mantiene per non più di 4 giorni chiuso in un sacchetto di carta o plastica.

Una volta cotto è meglio consumarlo subito.

Se lo si vuole congelare, occorre prima lessarlo al dente in acqua acidulata con qualche goccia di limone, scolarlo e dividerlo in cimette: in questo modo potrà essere conservato anche per 1 anno.

Come trattarlo

Eliminare le foglie al cavolfiore, e con l'aiuto di un coltello eliminare il torsolo sporgente alla base. Se si decide di cuocere per intero il cavolfiore praticare un taglio ad X sul torsolo, altrimenti (operazione più opportuna) staccare le cimette una per una partendo dalla base del torsolo.

Come si utilizza

In cucina il cavolfiore è consumato crudo, tagliato a rondelle sottili e condito con olio, sale e pepe, ma soprattutto cotto, in innumerevoli tipi di preparazioni.

I tempi di cottura variano da 20 – 25 minuti (circa 10 in pentola a pressione) se intero, e 12 minuti (circa 4 nella pentola a pressione) se diviso in cimette.

VALORI NUTRIZIONALI E PROPRIETA'

Che cosa contiene

Composizione chimica e valore energetico per 100g di parte edibile	
Parte edibile (%):	66
Acqua (g):	90,5
Proteine (g):	3,2
Lipidi(g):	0,2
Colesterolo (mg):	0
Carboidrati disponibili (g):	2,7
Amido (g):	0,3
Zuccheri solubili (g):	2,4
Fibra totale (g):	2,4
Alcool (g):	0
Energia (kcal):	25
Energia (kJ):	105
Potassio (mg):	350
Ferro (mg):	0,8
Calcio (mg):	44
Fosforo (mg):	69
Magnesio (mg):	28
Zinco (mg):	0,70
Rame (mg):	0,13
Selenio (μ g):	tr
Tiamina (mg):	0,10
Riboflavina (mg):	0,10
Niacina (mg):	1,20
Vitamina A retinolo eq. (μ g):	50
Vitamina C (mg):	59

INRAN - Banca Dati Alimenti 2000. a cura di *Luisa Marletta - Emilia Carnovale*

Il cavolfiore è ricco di vitamina C e di vitamina A ed ha grandi quantità di acido folico e potassio.

La vitamina C aumenta le difese immunitarie aiutando l'organismo a difendersi dagli attacchi virali, è importante per la crescita in quanto rafforza ossa e denti, aiuta la cicatrizzazione delle ferite ed è coadiuvante contro le anemie perché migliora l'assorbimento del ferro.

Il cavolfiore è anche uno dei pochi ortaggi in cui sono presenti le lecitine di maggior interesse dal punto di vista terapeutico; inoltre, essendo lecitine di origine vegetale, sono composte da grassi insaturi, che contribuirebbero a mantenere le arterie libere dai depositi lipidici.

Nell'organismo umano la lecitina è un costituente essenziale di tutte le membrane corporee ed è particolarmente presente nel tessuto nervoso, nel fegato e nel liquido seminale.

Favorisce la dispersione e la circolazione dei grassi in un mezzo acquoso come il sangue, ne facilita l'espulsione con la bile, previene la formazione dei calcoli alla cistifellea.

Quando può essere utile

Disintossicante e rimineralizzante è consigliato nei problemi di artrite, diarrea, affaticamento biliare o renale ed anemia.

Inoltre stimola il funzionamento della tiroide ed il suo succo è molto utile in caso di ulcera gastroduodenale e coliti ulcerose.

L'acqua di cottura, ricca di zolfo, è ottima per la cura degli eczemi e delle infiammazioni in genere.

CAVOLFIORE E SALUTE

Negli ultimi anni è stato registrato un notevole interesse nei confronti dei glucosinolati presenti in alcuni prodotti vegetali, grazie ai loro possibili effetti positivi sulla salute.

I glucosinolati sono principalmente presenti nei vegetali del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, broccoli, rapa, cavolini di Bruxelles). Sono noti più di 90 differenti glucosinolati, che possono essere idrolizzati a composti aventi effetti positivi sulla salute dell'uomo. In particolare, studi epidemiologici hanno dimostrato come l'assunzione di vegetali del genere Brassica contribuisca a ridurre il rischio di cancro a polmoni, stomaco, colon e retto.

Un recente rapporto della Direzione generale degli Studi del Parlamento Europeo ha messo in evidenza il possibile legame tra l'esposizione continuata ai campi elettromagnetici e l'insorgere di danni gravi alla salute.

Il rapporto precisa i rischi da campi elettromagnetici (alterazioni al metabolismo; conseguenze prodotte dai radicali liberi emessi dai campi elettromagnetici) ed ha indicato come possibili rimedi anche una dieta ricca di alimenti antiossidanti (cavoli, cavoletti di Bruxelles, broccoletti, cavolfiore, crescione, fermenti lattici).

PREPARAZIONI CULINARIE

ANTIPASTI

FRITTELLE DI CAVOLFIORE AL FORMAGGIO

Ingredienti (dose per 4 persone): 1 cavolfiore, 2 cucchiai di farina, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 uovo, 2 cucchiai di panna, 50 gr. parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

Separare il cavolfiore in mazzetti e lavarli. Mettere nel cestello di una pentola a vapore i mazzetti puliti e farli cuocere per circa sei minuti, finché sono appena teneri. Raffreddarli sotto l'acqua e sgocciolarli bene.

Fare scaldare l'olio a 180° (a questa temperatura un dadino di pane raffermo diventa dorato in un minuto). Salare e pepare il cavolfiore. Mescolare in un piatto la farina e il prezzemolo. Sbattere l'uovo e la panna. Infarinare i mazzetti di cavolfiore uno a uno, passarli nell'uovo, quindi nel formaggio, scuoterli e passarli nel formaggio ancora una volta.

Friggere i mazzetti di cavolfiore in piccole quantità, per quattro o cinque minuti, finché diventano dorati e croccanti.

Sgocciolare su carta assorbente e servire

PRIMI

CONCHIGLIONI AL TONNO E CAVOLFIORE

Ingredienti (dose per 4 persone): 400 g di conchiglioni, 1 scatoletta di tonno al naturale (2 se piccole), 300 g di cimette di cavolfiore, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, abbondante prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Lessare al dente le cimette di cavolfiore in abbondante acqua salata, scolare usando la schiumarola e usare l'acqua per cuocere la pasta.

In 5 cucchiai d'olio soffriggere l'aglio e il peperoncino, il tonno sgocciolato e sminuzzato, le cimette di cavolfiore, salate leggermente, aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, cuocere per qualche minuto perché s'insaporisca, unire il prezzemolo tritato, scolare la pasta, padellarla nel sugo, servire bollente.

CREMA DI CAVOLFIORE E PATATE CON NOCCIOLE

Ingredienti (dose per 4 persone): un piccolo cavolfiore, una patata, una piccola mela renetta, 2 foglie di alloro, 30 g di nocciole tostate, un porro, uno spicchio di aglio, 1,5 dl di brodo vegetale, 2 dl di latte, 30 g di burro, sale, pepe.

Pulire il cavolfiore, eliminare il torsolo centrale e dividere la testa prima in cimette e poi a fettine; pelare e tagliare la patata a dadini.

Ripetere l'operazione con la mela.

Mondare il porro tagliando via la parte verde e le barbine, tagliarlo a cubetti e farlo soffriggere in una casseruola con l'aglio sbucciato e il burro; unire le foglie di alloro lavate, i dadini di patata e di mela (tenerne da parte qualcuno), il cavolfiore e 20 g di nocciole tritate. Scaldare il latte e il brodo e versarli, bollenti, sugli ingredienti preparati, poi coprire e cuocere il tutto a fiamma media per 15 minuti, mescolando ogni tanto.

Eliminare l'alloro e frullare la minestra; regolare di sale e pepare.

Suddividere la crema in tazze o fondine individuali, completare con le nocciole rimaste tritate grossolanamente ed i dadini di mela tenuti da parte e servire.

SECONDI

CROCCHETTE DI CAVOLFIORE E TONNO

Ingredienti (dose per 4 persone): un cavolfiore, 1 scatoletta di tonno al naturale (2 se piccole), mollica di pane q.b., pane grattugiato q.b., 1 cipolla, pomodori freschi per la salsa q.b., sale, pepe, olio extravergine d'oliva.

Scegliere 12 cimette di cavolfiore, gettarle nell'acqua salata in ebollizione e, dopo 2 minuti, scolarle. Mettere in una terrina il tonno sgocciolato e tritato, unire la mollica di pane strizzata, il pane grattugiato, mescolare e avvolgere con il composto le cimette di cavolfiore.

Fare appassire la cipolla nell'olio, unire i pomodori spezzettati, sale, pepe, l'olio delle scatole del tonno, il cavolfiore rimasto e fare sobbollire per 10 minuti. Unire le cimette di cavolfiore e proseguire la cottura per altri 15 minuti o fino a quando il cavolfiore e le crocchette saranno cotti e la salsa densa.

CONTORNI

CAVOLFIORE IN MARINATA

Ingredienti (dose per 4 persone): 1 kg cavolfiore, 1 piccola cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 peperone rosso tagliato a striscioline sottilissime, timo, 1 foglia alloro, la buccia tagliata a striscioline sottilissime di mezza arancia e di mezzo limone non trattati, aceto di mele, succo di limone, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale.

Dividere il cavolfiore in cimette, portare ad ebollizione abbondante acqua leggermente salata con la foglia d'alloro; quando bolle scottare per 5 minuti le cimette di cavolfiore, che debbono restare molto al dente, scolarle perfettamente, passarle sotto l'acqua fredda e lasciarle asciugare.

Sbucciare la cipolla e l'aglio, tagliarli fini, stufarli con 3 cucchiai d'olio, salare, unire le striscioline di limone, arancia e peperoni.

Quando hanno preso colore unire 5 cucchiai d'acqua, tre di aceto di mele e tre di succo di limone, il timo e portare ad ebollizione.

Porre le cimette in una terrina di coccio, versarvi sopra la marinata.

Porle, una volta raffreddate, in frigorifero, coperto, per una notte, mescolando spesso delicatamente.

Al momento di servire scolare il liquido della marinata e guarnire con prezzemolo tritato.

INSALATA DI CAVOLFIORE, FUNGHI, RADICCHIO E NOCI

Ingredienti (dose per 4 persone): 250 g di champignon, 300 g di cavolfiore, 1 cespo di radicchio rosso, 1 cespo di radicchio verde, 50 g di noci (peso sgusciate), il succo di un limone, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Cuocere a vapore per 5 minuti il cavolfiore tagliato a fettine sottili. Pulire i funghi, tagliarli in fette spesse, pulire i cespi di radicchio, sgrondarli e tagliarli a listarelle.

In una ciotola riunire i funghi, il cavolfiore e il radicchio, condirli con olio, limone, sale e pepe, aggiungere i gherigli di noce tostati in un padellino antiaderente senza aggiungere olio.

INSALATA DI CAVOLFIORE IN SALSA D'ACCIUGHE

Ingredienti (dose per 6 persone): 8 piccole patate, mezzo cavolfiore verde, un quarto di cavolfiore bianco, 6 filetti d'acciuga sott'olio, un cucchiaio di capperi sotto sale, un cucchiaio

di pepe verde in salamoia, un cucchiaino di semi di senape (facoltativi), uno spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di vino bianco, 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

Lavare bene le patate, metterle nell'apposito cestello e cuocerle a vapore per circa 20 minuti, finché risulteranno tenere ma ancora consistenti.

Intanto fare rosolare l'aglio tagliato a fettine in un padellino con l'olio, il pepe verde leggermente schiacciato e le acciughe spezzettate.

Versare il vino e proseguire la cottura a fuoco basso per circa 5 minuti, senza far bollire la salsetta.

Unire i capperi dissalati sotto l'acqua corrente e i semi di senape.

Lavare i cavolfiori, eliminare il torsolo e tagliare le cimette a fettine sottili.

Affettare le patate e riunire le verdure in una ciotola o in un piatto da portata.

Condire con la salsa d'acciughe e servire.

BROCCOLI E CAVOLFIORI AL PESTO DI NOCI

Ingredienti (dose per 6 persone): un piccolo cavolfiore, 400 g di broccoli, un limone, 50 g di gherigli di noce, 2 mazzetti di basilico, 2 spicchi d'aglio, 60 g di pecorino fresco, un dl di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Eliminare i fusti ai broccoli e al cavolfiore e dividere entrambe le verdure in cimette. Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e lessare le verdure per 5 minuti.

Scolare e lasciare intiepidire.

Tritare le noci insieme con l'aglio sbucciato.

Mettere il trito in una ciotola, unire il pecorino sbriciolato con una forchetta, il basilico lavato e tagliuzzato grossolanamente, salare, pepare e diluire, a poco a poco, con l'olio versato a filo.

Dividere a metà le cimette dei broccoli e dei cavolfiori e disporle alternate su un piatto di portata caldo.

Versare sulle verdure qualche cucchiata del pesto di noci preparato e mettere quello rimasto in una salsiera. Decorare con qualche ciuffetto di basilico e con fettine di limone. Servire tiepido oppure a temperatura ambiente.

CAVOLFIORE AL PROSCIUTTO

Ingredienti (dose per 4 persone): un cavolfiore di 600 g, 3 cucchiaini di pangrattato, il succo di un limone, 50 g di prosciutto cotto, un uovo sodo, 50 g di burro, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, sale, pepe.

Dividere il cavolfiore a cimette, lavarle e cuocerle a vapore nell'apposito cestello (15-20 minuti circa).

Intanto fare dorare in un pentolino il pangrattato con il burro. Appena sarà tostato, unire il succo di limone e togliere il recipiente dal fuoco.

Aggiungere il prosciutto cotto tritato grossolanamente, l'uovo sodo sbriciolato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il prezzemolo tritato. Togliere delicatamente le cimette dal cestello, disporle su un piatto da portata prima riscaldato. Condire il cavolfiore con il condimento preparato e portarlo subito in tavola, senza mescolare

CROSTATA CON PISELLI E CAVOLFIORE

Ingredienti (dose per 4 persone): 200 g di farina, 80 g di burro, un cavolfiore medio, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di piselli surgelati lessati, 2 tuorli, 2 limoni, 15 g di farina, scorzetta di limone grattugiata, 1/4 di litro di latte, 50 g di panna, 15 g di burro, sale, pepe.

Preparazione della pasta: disporre a fontana la farina setacciata con un pizzico di sale e unirvi il burro a pezzetti. Con la punta delle dita lavorare velocemente gli ingredienti, ottenendo un composto sbriciolato.

Aggiungere mezzo dl di acqua fredda e, lavorando sempre solo con la punta delle dita, formare una palla e poi appiattirla.

Avvolgerla in un foglio di alluminio e metterla in frigorifero per almeno mezz'ora.

Scaldare il forno a 180°.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile, trasferirla in uno stampo rettangolare ben imburrato, facendola aderire bene al fondo e ai bordi ed eliminando quella in eccesso, passando il matterello sul bordo della teglia.

Bucare il fondo con una forchetta, foderare l'interno con un foglio di alluminio e riempire l'incavo con fagioli secchi. Cuocere il guscio di pasta per 20 minuti in forno.

Quando sarà pronto, liberarlo dai fagioli e lasciare intiepidire.

Pulire il cavolfiore, dividerlo a cimette, che verranno lavate, salate e cotte a vapore.

Nel frattempo fare sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere la farina setacciata e cuocere per un minuto.

Poi unire un pizzico di scorzetta di limone, il latte caldo e, mescolando energicamente con una frusta, cuocere la salsa a fiamma dolce, per circa 10 minuti.

Toglierla dal fuoco, lasciarla intiepidire e rifinirla con i tuorli diluiti con la panna, un cucchiaino di succo di limone e regolare di sale.

Sistemare nel guscio di pasta precotto le cimette di cavolfiore, spolverizzandole col parmigiano, distribuire sopra prima la salsa preparata, poi i piselli. Tagliare il limone rimasto a fettine sottili, sistemarle sulla superficie della torta e mettere in forno a 180° per 20 minuti.

AZIENDE PRODUTTRICI

Bosio Giuseppe

Via circonvallazione, 28. Pecetto Torinese

L'azienda produce da 10 anni il Cavolfiore di Moncalieri. Superficie in Pieno Campo: 0,25 ha.

I semi vengono affidati al vivaio per l'ottenimento delle piante per il trapianto.

Il trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio; la raccolta comincia a inizio novembre.

I cavolfiori vengono venduti ai mercati rionali e presso lo spaccio aziendale

Cavaglià Eugenio

Via Molino della Splua, 4. Trofarello

L'azienda produce da più di 50 anni il Cavolfiore di Moncalieri.

Nell'annata 2003 sono presenti in campo 13.000 piante.

Il materiale propagativo viene acquistato direttamente in vivaio.

Il trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio. Il periodo di raccolta inizia intorno al 15 di ottobre.

I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

Ceresole Anna

Strada Vadò, 5. Moncalieri.

L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri.

Superficie in Pieno Campo: 0,1 ha.

Il seme, autoprodotta in azienda, viene conferito al vivaista per la produzione di piante da trapianto.

Il trapianto in pieno campo avviene intorno al 10-15 di luglio; la raccolta comincia, di norma, nella prima decade di novembre.

I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

Coggiola Francesco e Paolo

Via Molino della Splua, 6. Trofarello

L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri.

Nell'annata 2003 sono presenti in campo 10.000 piante.

Il materiale propagativo viene acquistato direttamente in vivaio

Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno. La raccolta prende avvio ad inizio ottobre.

I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

Coggiola Maurilio

Via Molino della Splua, 39. Moncalieri L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri.

Superficie in Pieno Campo: 0,8 ha.

Acquista i semi che affida al vivaio per l'ottenimento delle piante per il trapianto.

Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno; la raccolta comincia, di norma, a fine ottobre.

I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali ed ad alcuni supermercati.

Gandiglio Domenico**Strada del Bossolo, 48. Moncalieri**

L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri.

Superficie in Pieno Campo: 0,8 ha.

I semi vengono affidati al vivaio per l'ottenimento delle piante per il trapianto.

Il trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio; la raccolta comincia a metà ottobre-novembre.

I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

Giacomasso Carlo**Strada Revigliasco, 58. Moncalieri.**

L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri.

Superficie in Pieno Campo: 0,2 ha.

Il seme, autoprodotta in azienda, viene conferito al vivaista per la produzione di piante da trapianto.

Il trapianto in pieno campo avviene nella prima decade di luglio; la raccolta comincia, di norma, all'inizio di ottobre.

I cavolfiori vengono venduti al dettaglio in azienda, al mercato rionale di Moncalieri ed a grossisti.

Goffi Giancarlo e Mauro**Strada da Rosero, 84. Pecetto Torinese**

L'azienda produce da 1 anno il Cavolfiore di Moncalieri.

Superficie in Pieno Campo: 0,1 ha.

Il materiale propagativo viene acquistato direttamente in vivaio.

Il trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio.

I cavolfiori verranno venduti presso mercati rionali.

Masera Aldo

Strada Trofarello, 21. MoncalieriL'azienda produce da 2 anni il Cavolfiore di Moncalieri.

Superficie in Pieno Campo: 0,3 ha.

Acquista direttamente dal vivaio le piante per il trapianto.

Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno; la raccolta comincia, di norma, a novembre.

I cavolfiori vengono venduti in un negozio a Bardonecchia.

Pallaro Marinella**Strada della rana, 7. Chieri**

L'azienda produce da 5 anni il Cavolfiore di Moncalieri secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

Nell'annata 2003 sono state piantate 1400 piante.

Le piante per il trapianto vengono ottenute da semi acquistati che vengono affidati al vivaista.

Il trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio; la raccolta comincia ad ottobre.

I cavolfiori vengono venduti nei mercati rionali di Chieri.

Sacchetto Giovanni
Via Gamenario, 17. Santena

L'azienda produce da 30 anni il Cavolfiore di Moncalieri.
Superficie in Pieno Campo: 0,6 ha. L'azienda produce piante da trapianto per il suo fabbisogno, seminando in parte semi propri ed in parte semi acquistati nella terza decade di aprile e ripicchettando a fine maggio.
Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno.
La raccolta inizia a fine settembre e si protrae fino a fine novembre.
I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

Sandri Francesco
Via Piave, 57. Trofarello

L'azienda produce da 50 anni il Cavolfiore di Moncalieri.
Superficie in Pieno Campo: 0,4 ha.
Acquista direttamente dal vivaio le piante per il trapianto.
Il trapianto in pieno campo avviene nel mese di luglio; la raccolta comincia, di norma, a metà ottobre.
I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

Sapino Giuseppe

Strada Maiole, 250. Moncalieri L'azienda produce dal 1987 il Cavolfiore di Moncalieri.
Superficie in Pieno Campo: 0,4 ha. Sono inoltre presenti 0,02 ha in coltura protetta per la produzione di semi che poi vengono affidati al vivaio per l'ottenimento delle piante per il trapianto.
Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno; la raccolta comincia a fine ottobre.
I cavolfiori vengono venduti ai Docks market.

Tabasso Luigi e Silvano
Strada Chieri, 62. Pecetto Torinese

L'azienda produce da 30 anni il Cavolfiore di Moncalieri.
Superficie in Pieno Campo: 0,3 ha.
I semi autoprodotti vengono affidati al vivaio per l'ottenimento delle piante per il trapianto.
Il primo trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio, il secondo intorno il 20 di luglio; la raccolta comincia a fine ottobre- inizio novembre.
I cavolfiori vengono venduti ai mercati regionali nel quartiere Santa Rita di Torino.

Valsania Giovanni
Strada San Michele, 27. Moncalieri.

L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri.
Superficie in Pieno Campo: 0,1 ha.
Acquista direttamente dal vivaio le piante per il trapianto.
Il trapianto in pieno campo avviene nella prima decade di luglio; la raccolta comincia, di norma, all'inizio di novembre.
I cavolfiori vengono venduti al mercato regionale di Corso Racconigi di Torino.

GLOSSARIO

Alveolati: contenitori in plastica o polistirolo utilizzati dai vivaisti per la produzione di piante da trapianto e costituiti da cellette di varia dimensione riempite di terriccio di coltivazione.

Aspersione: si tratta di un sistema di irrigazione con il quale l'acqua viene distribuita al di sopra della chioma sulla coltivazione attraverso irrigatori detti ugelli. Tale sistema di irrigazione è comunemente detto 'a pioggia',

Corimbo: infiorescenza in cui i fiori sono allineati alla medesima altezza mentre i peduncoli partono dall'asse principale ad altezze diverse

Cultivar: varietà di una pianta coltivata

Edule: buono da mangiare *SINONIMI* edibile e commestibile.

Ermafrodita: individuo vegetale o animale che possiede gli organi sessuali primari sia maschili sia femminili

Fresatura: lavoro di frantumazione e rimescolamento del terreno compiuto da strumenti caratterizzati da organi lavoranti montati su un asse e comandati secondo un movimento rotativo. Questi strumenti servono principalmente per eseguire, con un unico passaggio, la preparazione del letto di semina in sostituzione dell'aratura e degli altri interventi preparatori complementari.

Habitat: complesso dei fattori fisici e chimici che caratterizzano l'area ed il tipo di ambiente in cui vive una pianta

Ibrido: vegetale generato dall'incrocio di individui di specie diversa o della stessa specie ma di razza o varietà diversa

Infiorescenza: particolare disposizione dei fiori quando sono raggruppati su ramificazioni della pianta

Raccolta scalare: raccolta diluita nel tempo a causa della maturazione scalare, non contemporanea.

CONTRARIO contemporanea.

Racemo: si intende un'infiorescenza a grappolo

Rincalzatura: lavorazione del terreno che consiste nell'addossare alle piante coltivate una certa quantità di terreno in modo da ricoprirne una porzione di fusto

Ripicchettamento o ripicchettatura: trapianto ripetuto in semenzaio di piantine nate da seme prima di porle a dimora *SINONIMO* Ripiolatura

Scapo fiorale: asse fiorifero privo di foglie che parte dalla radice

Siliqua: frutto secco deiscente che si apre in due valve e porta i semi attaccati ad un setto mediano

Sistemazione a solchi: consiste nel tracciare solchi più o meno profondi e più o meno ampi nel terreno; tale lavorazione è anche detta Assolcatura

Toelettatura: *SINONIMO* Ripulitura

Varietà: gruppo tassonomico in cui si raccolgono organismi della stessa specie che si distinguono per caratteri particolari

Si ringraziano tutte le persone che hanno contribuito alla realizzazione del documento, in particolar modo gli agricoltori per la loro disponibilità.

Per informazioni

Università di Torino - Facoltà di Agraria
Dipartimento di Agronomia, Selvicoltura e Gestione del Territorio
Via Leonardo da Vinci, 44. 10095 Grugliasco (TO) .
Sito web: www.agroselviter.unito.it

Oppure fare riferimento direttamente alle aziende.