

LE MELE DEL PIEMONTE



La vendita attuale delle mele in Italia è ristretta a poche varietà, ma secondo analisi proposte da Slowfood le tipologie di mele presenti nella regione durante il secolo scorso erano addirittura migliaia. Ancora sino a metà novecento erano numerosi i tipi di mela consumati, ma pian piano hanno preso il sopravvento le poche varietà provenienti dall'estero che presentavano un aspetto migliore, non sempre corrispondente al sapore.

Attualmente invece si sta cercando di recuperare queste varietà antiche, ritenute particolari per i loro diversi sapori e profumi e non uniformate in uno standard definito.

Molte di esse hanno caratteristiche di grande resistenza (e quindi utilizzabili nelle coltivazioni biologiche) e sono ottime consumate anche dopo mesi dal distacco dalla pianta.

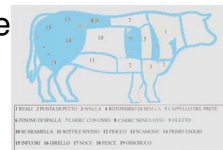
E' stato pertanto creato da Slowfood questo presidio con il supporto di aziende produttrici del settore.

Sono state fatte anche ricerche da parte della scuola Malva-Arnaldi di Bibiana sulle diverse varietà. Emergono quindi nomi antichi quali la "grigia di Torriana", con buccia gialla rugosa, adatta ad essere cotta in forno, la "Runsè", profumata di rose e molto saporita anche dopo mesi dal distacco, la "Buras" della Val Varaita, simile alle mele renette, la "Carla", una mela dalle piccole dimensioni giallo-rosata, dal sapore molto dolce. Vi sono poi la "Magnana" considerata "una delle più buone", che si conserva per lungo tempo ed acquista pian piano sapore come la "Dominici", la "Cavilla" originaria della Normandia, in due varietà (Bianca e Rossa) ed infine la "Gamba Fina Piatta", dalla buccia rossa e polpa bianca.

La ricerca e la diffusione di notizie su questa antiche coltivazioni contribuisce al recupero di sapori e caratteristiche che si stanno ormai perdendo; è proprio grazie a studi come questi che elementi così importanti del passato non spariscono in un mare di uniformità.

LA CARNE PIEMONTESE

I vitelli di razza Piemontese sono considerati tra le migliori varietà al mondo, tuttavia il loro numero si sta progressivamente riducendo, soppiantato da altre



razze provenienti dall'estero. La carne, magra ma al tempo stesso molto saporita, è ottima sia per il consumo a crudo che per il [bollito misto alla piemontese](#) .

Slowfood ha inserito la Piemontese tra i presìdi, creando un'associazione che tuteli la crescita e lo sviluppo dei vitelli secondo rigide norme alimentari e di allevamento.