



Noisettes



“Tonda gentile trilobata” (ronde aimable trilobée), une image de poésie, une paire de virgules et la description est complète en soi : ronde par forme, aimable par la saveur agréable qu'elle délivre à la dégustation. En réalité « gentile » est un terme technique, dans le sens de « domestique », « non sauvage ». Le « cultivar » le plus prisé pour indiquer la Noisette du Piémont, reconnue en 1993 avec Indication géographique protégée et Consortium de sauvegarde dédié qui fixe les paramètres qualitatifs et les aires de culture. Aucun doute quant au lieu d'origine : basse et haute Langa, son habitat naturel, avec extension au Roero, à la région de Mondovì et aux collines de Carrù et Ceva. Une conjonction étroite avec le territoire et ses gens : de sereines géométries de noisetiers qui se succèdent aux vignobles, une bonne cuisine, la capacité de se renouveler. Un fruit dont la qualité est décidément supérieure. Des perles d'énergie dans la médecine populaire. Les qualités, outre la haute tolérance au rancissement, la pelabilité et le faible pourcentage de rupture au cours de la torréfaction, sont la douceur et l'arôme intense. D'autres points en son faveur sont la coquille mince et complètement pleine, le calibre uniforme et le rendement élevé. Une production en forte expansion, strictement liée au développement de l'industrie de la confiserie. Une histoire dont les racines profondes sont situées dans l'obstination piémontaise : si Napoléon Bonaparte, par son bloc continental, empêchait d'importer les produits des colonies britanniques, notamment le cacao, pour épargner il ne restait plus qu'à le mélanger aux noisettes torréfiées. Une alternative qui fit école et qui, en 1865, porta à la naissance des gianduiotti, les premiers chocolats enveloppés.

Poires

“Al villan non far sapere quanto è buono il cacio con le pere”. » (Ne dis pas au paysan combien le fromage est bon avec les poires). Un dicton populaire italien qui, en province de Cuneo, trouve des milliers d'applications, étant donné le grand nombre de variétés de poires qui vont de pair avec l'excellente production fromagère. Une culture qui, aujourd'hui, s'adresse vers les fruits à diffusion nationale : Conférence, Abbé Fetel, Kaiser, William, Decana del Comizio. Septembre et octobre sont la période de récolte, mais la maturation se complète dans les mois suivants, en exaltant la fragrance, au comble de leurs propriétés organoleptiques incontestées. Un marché qui compte sur la qualité, chaque cultivar avec sa typicité de goût et d'utilisation. Tantôt sucrées et fondantes, à forte sapidité, idéales pour la consommation fraîche, tantôt à la pulpe plus ferme et aimablement aromatique pour les cuissons dans le four. Et c'est justement pour l'utilisation spéciale des fruits qui deviennent dessert, une particularité de la cuisine de Cuneo, qu'on utilise les poires d'automne classiques, les seules autochtones. Parmi les plus connues, les Martin secs, petites et savoureuses, en forme de fiasque et à la belle couleur jaune tendant à la rouille, excellentes lorsqu'elles sont cuites dans un vin rouge corsé, épicées de cannelle et de clous de girofle. Aussi bonnes pour les timbales, les Madernassa. De taille plus grosse, avec une peau verte-jaunâtre striée de rouge sur la partie exposée au soleil, elles offrent une pulpe aromatique et légèrement acidulée qui se prête bien pour être farcie avec des amaretti, du sucre et des jaunes d'œuf. Une farce gourmande, un parfum qui s'exalte grâce au Barolo et au Barbaresco.

Pêches

Pesca Cuneo, l'orgueil du nom pour définir un fruit de haute qualité et la longue tradition dont il naît. Un fruit sain et sucré, en soi image de pureté et de fraîcheur, disponible sous différents conditionnements dans la grande distribution aussi. Des débuts dans le monde comme il faut pour les cadeaux les plus précieux. Elle est accompagnée par un fort chemin promotionnel, voulu par la Chambre de commerce de Cuneo en collaboration avec les organisations de producteurs et les associations socioprofessionnelles, pour valoriser une histoire ancienne. En province de Cuneo, ce furent les communes du Roero qui tentèrent les premières cultures, en 1885, lors d'une période de crise de la viticulture, décimée par le mildiou et le phylloxéra. Un grand pari économique, une intuition destinée à faire tache d'huile. Un succès qui dura quelques décennies, doublé ensuite par l'expansion vers d'autres régions de plaine, avec de nouveaux cultivars et un grand esprit d'entreprise. Le témoin passa à la région de Saluces, qui couvre aujourd'hui la presque totalité de la production, résumable en trois grandes typologies : pêches à pulpe jaune, à pulpe blanche et nectarines, ou pêches abricots, à la peau lisse. Une culture à l'avant-garde, sachant conjuguer l'innovation technologique et la professionnalité sans jamais perdre de vue la demande de sécurité alimentaire et environnementale venant du consommateur.

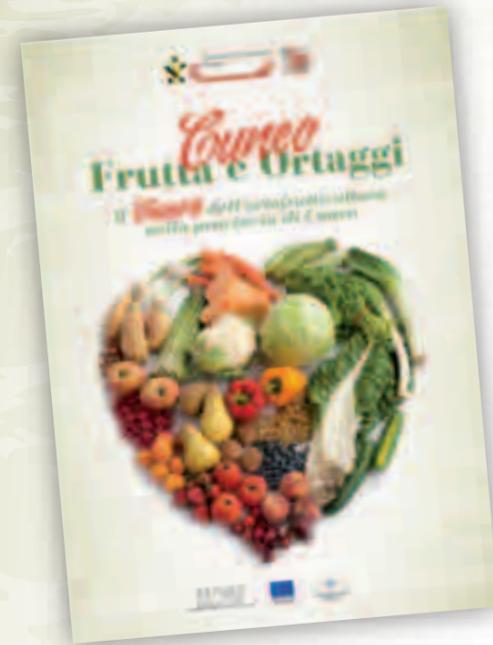


Fruits rouges

La magie du bois sur la table : myrtilles, framboises, groseilles, fraises, mûres, groseille à maquereau. Des petits fruits par dimensions, mais grands pour leurs fragrances et utilisations gastronomiques. Une culture qui raconte le territoire : des vallées ouvertes et riches en eaux, la salubrité du climat, un écosystème stable et bien conservé, des sols justement acides et fertiles. Une combinaison heureuse unie à des lignes agronomiques respectueuses de la nature, avec des interventions de défense inspirées aux principes de la lutte intégrée-biologique. Un esprit d'entreprise gagnant pour beaucoup de petites exploitations, des vallées de la Bisalta aux régions de Saluces, de Mondovì et de Ceva.

Prunes

Très sucrées et aromatiques, à la pulpe charnue et souple, les prunes ont un parfum intense. Parmi les principales zones de production, les régions de Mondovì et de Saluces, les vallées du Mont-Viso, les collines de la Langa et du Roero. La tradition veut qu'elles arrivent de Damas, voilà pourquoi ici on les appelle Dalmassin ou Darmassin, dans la région de Saluces Ramassin. Elles sont petites et oblongues, parfois arrondies, de couleur violet avec des reflets bleuâtres. Elles sont caractérisées par un fin voile blanc, cireux et opaque, qui les conserve longtemps.



Edizioni AGAMI - Cuneo



Cuneo Fruits

Le Cœur del la culture fruitière dans la province de Cuneo



La publication complète et plus d'approfondissements sont disponibles en ligne à la page www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici





Abricots

Lorsqu'ils apparaissent sur les étalages, c'est l'été qui arrive. Et, sans aucun doute, ils ne passent pas inaperçus. Solaires et enjôleurs, ils sont teintés d'une belle couleur orange vif tendant au rouge. Récoltés à maturité complète, à la pulpe tendre et juteuse, les abricots égayent la table avec leur saveur et leur parfum. Ils sont le fruit de la santé, puisqu'ils constituent une réserve remarquable de vitamines et de sels minéraux, notamment potassium, sucres et caroténoïdes. Ils nourrissent et ils sont une source d'énergie pour les adolescents, les états de fatigue, la pratique de l'activité sportive.

Une production bariolée caractérise la province de Cuneo. Des cultivars précoces, fructifiant au début de juin sur les collines d'Alba, aux tardifs de la bande aux pieds des montagnes de la vallée Varaita. Une aire collinaire, aux sols frais et secs, parfaite pour un bon processus de maturation dans la deuxième moitié de juillet.

Ici naît l'abricot rond de Costigliole, une variété locale appréciée pour son arôme excellent.

À la forme arrondie et de taille moyenne, il est caractérisé par une peau de couleur jaune orangé, aux typiques marbrures rougeâtres. Son secret est dans le goût : pulpe très sucrée et parfumée, saveur intense.



Châtaignes

Chaque vallée a sa châtaigne, une production de qualité qui intéresse environ 110 communes de montagne et des fonds des vallées avec des dizaines de cultivars locaux. Une excellence qui va s'ajouter à la Châtaigne Cuneo IGP, un point de repère sûr pour le consommateur, frais et transformé. Une carte d'identité gourmande : bonne taille, graine à la consistance croquante et à la saveur sucrée et délicate, peau à la couleur marron clair avec des rayures plus marquées.

« Pain du pauvre » dans l'iconographie populaire, pivot de l'alimentation paysanne pendant plusieurs générations, la châtaigne se multiplie en de nombreux plats d'un éventail gastronomique bigarré, de l'hors-d'œuvre au dessert. Fraîches, on peut les bouillir au parfum de laurier et de fenouil sauvage ou bien elles entrent dans les soupes, les gnocchis, les tagliatelles ; dans les gâteaux, elles se marient au cacao, au lait, à la crème fouettée.

Mais ce n'est pas tout : brillantes et parfumées, habillées d'une aristocratique caissette suédoise, les châtaignes deviennent des marrons glacés. Une production artisanale qui est le fruit d'un art ancien. Pour les enrichir, quelques violettes confites. Une grande ressource de la montagne. Au centre de contes légendaires où l'histoire et la fatigue de communautés entières s'entrelacent, la châtaigne offre des parfums et des traditions aujourd'hui repropoés par la Fiera Nazionale del Marrone, organisée chaque année à Cuneo au mois d'octobre.



Cerises

Sucrées ou acidulées, ça dépend des goûts. Pour la botanique, deux espèces bien différentes : Prunus avium et Prunus cerasus. Dans le premier groupe nous trouvons les variétés « guignes », fermes et juteuses, à la pulpe foncée, mais aussi les « bigarreaux », en forme de cœur, à la couleur rouge brillante ou même jaune. Dans le deuxième, les fruits à la saveur acidulée, comme les amarells et les marasques, ou légèrement amère, comme les griottes. Jamais deux sans trois, il faut vraiment le dire. Gaies, tentantes, surtout belles et saines, elles offrent une vaste gamme de formes et de saveurs, déclinés en mille cultivars. Parmi les plus diffusés, le Grafion blanc, utilisé dans l'industrie aussi, comme produit à l'eau-de-vie, parce qu'il ne tache pas l'alcool.

Un fruit destiné à rester peu de temps sur l'arbre. Le seul inconvénient, c'est la saison assez courte, pas au-delà de la St. Jean, le 24 juin, mais il offre des vitamines et une haute valeur nutritionnelle, étant riche en sucres.

Il satisfait le goût et nous fait sentir mieux. Présentes dans toute la bande aux pieds des montagnes de la province de Cuneo et dans la basse Langa, où l'incidence des maladies est inférieure, les cerises marquent la première récolte du printemps. Un travail spécialisé, exclusivement manuel et délicat. On les consomme fraîches, mais aussi, plus fréquemment, pour en faire des confitures, des gelées et des sirops ; parmi les liqueurs, le ratafia.



Fraises

Rouges, charnues, parfumées. Un symbole de séduction qui a nourri des mythes et des légendes. De nombreuses sélections, toutes différentes entre elles par forme et couleur. Coniques ou allongées, rondes, à la couleur brillante, de l'orangé au rouge intense, à pulpe claire ou rosée, elles sont au top de la saveur et des propriétés salutaires. Et, grâce aux cultivars unifères et remontants, leur saison aussi se prolonge.

Une qualité codifiée en deux PAT (Produits Agroalimentaires Traditionnels) : Fragola Cuneo, produite dans toute cette province, et Fragola della Bisalta, cultivée dans les dix communes aux pieds de la montagne homonyme. Les cahiers des charges sont rigoureux : des standards qualitatifs dans le respect de la nature, des caractéristiques de pureté, de hauts contenus en sucres et aromates, des contrôles méticuleux avant qu'elles n'arrivent sur les tables. Et chaque année, en juin, Peveragno et le Roero (Sommariva Perno, Baldissero, Monte Roero) la couronnent dans de grandes kermesses, la Sagra della Fragola.



Kiwis

Le dernier né. Le dernier de la récolte saisonnière des fruits, le dernier par introduction sur le territoire. Un fruit aux nombreuses patries. Spontané dans les provinces centrales de la Chine, il ne se fit connaître sur le marché international qu'avec son arrivée en Nouvelle Zélande, sa terre d'adoption. C'était en 1940 et le « chinese goodberry », à la lettre groseille chinoise, changea son nom en kiwi pour rappeler un oiseau local semblable, par aspect et forme, à ce fruit poilu, marron et arrondi. Un fruit qui renferme une pulpe très bonne et à haut pouvoir nutritionnel. Une panacée : son contenu en vitamine C est double par rapport à celui des agrumes.

Voilà la recette de son succès. En Italie, il se répand à partir des années soixante-dix, un exploit ininterrompu. Jusqu'à obtenir la primauté de la production mondiale. Plusieurs le connaissent sous le nom d'actinidia, le nom scientifique qui lui a été imposé par le botaniste anglais Lindley, pour la disposition en étoile de ses graines, de aktis, rayon en grec.

Parmi les principaux producteurs il y a la province de Cuneo, où le kiwi trouve son habitat naturel dans la vaste bande du fond des vallées, au climat plus doux : le haut-plateau du chef-lieu, la plaine de Saluces et Fossano, les communes de Barge, Bagnolo, Lagnasco et Verzuolo. La variété prédominante est la Hayward, aux gros fruits de forme allongée. On les récolte dans la deuxième moitié d'octobre et ils sont prêts pour la consommation de la fin de novembre à la fin du printemps, au fur et à mesure que leur pulpe devient souple et sucrée.



Pommes

Un élixir de longue vie, qui désintoxique et est riche en vitamines. L'un des fruits les plus prometteurs de la province de Cuneo, qui se vante de dizaines de cultivars autochtones, même si actuellement la production est orientée sur peu de variétés au standard organoleptique solide, qui trouvent dans la bande aux pieds des montagnes les conditions idéales pour se faire belles et parfumées. Altitude entre 300 et 800 mètres s.n.m., parmi les plus élevées de la culture fruitière européenne. Des sols perméables, ne connaissant pas de brouillard ni de stagnation des eaux, radiation lumineuse intense, bonne amplitude entre le jour et la nuit. Mûries en plein soleil, entre la fin d'août et octobre, les pommes se chargent d'une couleur vive. Rouges et jaunes, différemment bariolées de vert et de marron. Si elles sont un régal pour les yeux, elles le sont aussi pour les papilles : la pulpe devient croquante et juteuse, plus ou moins sucrée, parfois acidulée. Tout dépend de la variété, de la Golden Delicious à la Grise de Torriana, de l'Ambrosia à la Reinette du Canada.

La scène est toute à la Mela Rossa di Cuneo, le dernier fruit inséré dans le registre européen des IGP, une production annuelle de plus de 600 000 quintaux et 58 communes intéressées, qui indique bien quatre typologies.

