

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



RADIS DE MONCALIERI

Particulièrement apprécié pour sa chair pleine et dense, le Radis de Moncalieri est caractérisé par une saveur aromatique délicate, qui n'a pas de notes amères ou épicées. C'est un produit typique de la colline de Turin, une variété délicieuse et rare, conservé jusqu'à ce jour par les agriculteurs-gardiens. De forme allongée, ce radis est de couleur rouge. La pointe est légèrement plus claire et plus arrondie, son apex est long et fin. Les feuilles sont étirées et érigées. C'est un légume très demandé par ceux qui connaissent ses qualités extraordinaires.

Gardien

Carlo Giacomasso (Moncalieri)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Le Radis de Moncalieri dérive d'un croisement de deux variétés créées autour de 1940: la variété locale de la province de Turin, appelé "Radis de Turin", et la

variété "Oliva", venant de la Ligurie. Ce légume est aussi appelé "Radis Tabasso" ou, tout simplement, "Turin".

Hier et aujourd'hui

C'est un légume produit depuis toujours à Moncalieri, près de la colline de Turin. Selon la tradition, le semis était réalisé pour la Saint Antoine le 17 janvier sous serres verres, et la récolte commençait en mars, vers la fête de la Saint Joseph.

Le cycle de production est d'environ 20 jours pendant les mois les plus chauds, et de 80-90 jours pendant la période hivernale. Aujourd'hui il est cultivé toute l'année, sauf durant les mois chauds de l'été.

A table / Salade de radis

C'est un radis à déguster en salade avec de l'huile d'olive et du sel, ou tout simplement sans condiments. Les feuilles fraîches peuvent être consommées en salades ou cuites dans les soupes et les omelettes. Selon la tradition du Piém-

ont, les radis en salade se consomment entiers et préalablement roulés dans les paumes des mains pour faciliter la libération des exsudats et ainsi donner plus de saveur à la salade.

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 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

