

LA RAPA DI CAPRAUNA

VALORIZZAZIONE DI UN PRODOTTO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ortaggio a prevalente consumo invernale, di cui viene utilizzata la radice carnosa di forma rotondo – appiattita.

Prodotta in quantità limitate a piccole coltivazioni e all'interno di orti famigliari, può definirsi un “ prodotto di nicchia” e assume particolari caratteristiche organolettiche, frutto delle ideali condizioni pedoclimatiche della zona di produzione.



Si adatta bene al clima dell'alta Val Pennavaire temperato ed umido e possiede ottima resistenza al freddo superando senza danni anche temperature di 10°C sotto lo zero.

Le temperature ottimali per la crescita sono comunque di 15-20° C.

Dalla stessa semente, si differenziano in campo due qualità di rapa: quella gialla, più dolce e pregiata e quella bianca, meno gustosa, per cui esisteva una selezione continua per far prevalere le prime, infatti

Particolare di una rapa in fase di crescita

all'interno dello stesso campo è sempre presente una pur minima percentuale di bianche. (Le rape migliori sono quelle aventi: colorazione più gialla, forma maggiormente appiattita e dimensioni non eccessivamente elevate).

Le foglie sono di colore verde scuro e possono essere consumate cotte.

CENNI STORICI

Nella storia agronomica dell'Alta Val Pennavaire, le rape erano uno dei prodotti più importanti e conosciuti sia per Alto che per Caprauna. La coltivazione della rapa in questi territori aveva una duplice finalità: ottimo e importante alimento per le popolazioni della valle, costituiva in abbinamento con l'allevamento del bestiame (in particolare delle vacche), un pratico integratore come alimento fresco da consumarsi nel periodo invernale cui venivano destinati principalmente gli scarti, le foglie e le rape meno pregiate. Sono già citate nel 1537 da Giustiniani nei suoi “Annali” (Castigatissimi Annali della Repubblica di



Particolare a maturità, in cui è evidente la particolare colorazione giallastra

Genova 1537) dove, di Caprauna dice “celebrata per la bontà delle rape che nascono ivi in bellezza ed in abbondanza”. Le rape venivano seminate in successione alle patate, intorno alla metà di Luglio. Si seminavano dappertutto, dagli orti attorno al paese fino al Colle e venivano raccolte generalmente entro il 30 Novembre (esisteva il proverbio “a Santa Caterina chi u nu ha ravinau u ravina” e destinate alla vendita sui mercati della Val Tanaro (Ormea e Garessio) e della riviera (Alberga e Alassio) a cui venivano portate a dorso di mulo.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CURE COLTURALI

L'attuale produzione può definirsi essenzialmente tradizionale. Viene coltivata in secondo raccolto generalmente in successione alla patata o ai cereali non necessita di cure colturali particolari, infatti viste le scarse esigenze nutrizionali, trova nei residui della concimazione effettuata per la prima coltura, sufficienti condizioni per la crescita, predilige comunque terreni ben drenati e ricchi di calcio.

SEMINA



Visione di una coltivazione

Avviene nel mese di Luglio/Agosto utilizzando 300 – 500 gr. di seme per mille metri quadrati, il seme deve essere leggermente interrato. La semente viene autoprodotta in azienda eseguendo una selezione massale sui soggetti migliori, che generalmente vengono trapiantati in un unico solco. Queste piante vengono lasciate fiorire e prima che la “semenza” cada, le piante vengono tagliate e appese a seccare per poi “batterle” e raccogliere i semi. Da tradizione, le piante secche “ e gambe” venivano bruciate la sera di S. Giovanni davanti a casa e la cenere cosparsa sull’uscio per tener lontane le formiche

La semina viene eseguita manualmente a spaglio e la semente viene interrata utilizzando rastrelli.

IRRIGAZIONE

Ha elevate esigenze idriche durante l'intero ciclo colturale pena la scarsa crescita della radice.

In condizioni di elevata temperatura e siccità, la radice va facilmente in fioritura.

DISERBO

In caso di sviluppo eccessivo di erbe infestanti, viene eseguito manualmente rispettando un concetto di agricoltura tradizionale. Generalmente non viene effettuato in quanto la vigoria della pianta contrasta lo sviluppo delle infestanti che vengono sottomesse.

INTERVENTI COLTURALI	PERIODO DI ESECUZIONE * variabili a seconda delle condizioni ambientali
Semina	Metà Luglio - inizio Agosto
Irrigazione	Ripetuta durante tutto il ciclo colturale
Diserbo manuale	Se necessario
Raccolta	Scalare da Ottobre a Dicembre

REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO E MERCATO

Il prodotto, si può trovare presso i negozi locali, direttamente nei campi dai contadini e presso i negozi dell'Alta Valle Tanaro.



Immagine del prodotto pronto al consumo

ZONA DI PRODUZIONE

Trova diffusione nel territorio dell' Alta Val Pennavaire, nel Comune di Caprauna (da cui prende il nome) e di Alto. Assume le migliori caratteristiche organolettiche quando coltivata a quote tra gli 800 e i 1500 metri s.l.m.

STIMA DELLA PRODUZIONE

Attualmente la produzione è limitata a una superficie di circa 4000 metri quadrati su cui si producono circa 160 quintali di rape



Particolare della radice sezionata

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONSERVAZIONE E LAVORAZIONE

Le rape destinate al consumo diretto, venivano conservate nella terra nelle zone meno fredde, mentre le altre venivano raccolte nei magazzini.

Si usava anche farle seccare tagliandole come per sbucciare una mela e appendendole a dei fili, oppure ammucciarle in una buca e ricoprirle di paglia e terra "inzottà e rave" ma questi due metodi erano più in uso a Caprauna vista la relativa mitezza del clima di Alto che ne permetteva quasi ovunque la conservazione nei campi.

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO

- Segnalazione da parte della Comunità Montana Alta Val Tanaro (oggi Comunità Montana Alto Tanaro Cebano Monregalese) al fine dell'inserimento tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.
- Preparazione e esposizione di Stand e opere divulgative e tecniche
- Istituzione a partire dall'anno 2003, della "festa della rapa di Caprauna" che si terrà annualmente nel mese di Settembre a Caprauna. Durante la



Visione in campo

festa, possono essere degustati piatti a base di rape creati con antiche e nuove ricette che permettono di apprezzare il prodotto

- Collaborazione con la condotta Slow Food Alta Val Tanaro (oggi Condotta Monregalese e Alta Valle Tanaro) in tutta l'attività promozionale che conduce
- Assegnazione di un Presidio da parte dell'associazione enogastronomia Slow Food (primo presidio internazionale della rapa), al fine di dare ulteriore risalto all'attività di valorizzazione di questo prodotto tipico in un contesto di agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, del territorio e delle popolazioni locali
- Si prevede inoltre di dare vita ad una associazione che metta in collaborazione: produttori, ristoratori e promotori con obiettivi comuni che hanno come base la valorizzazione, il recupero di superfici abbandonate, con riscontri positivi su tutta la linea produttore-consumatore nonché sul territorio, migliorando l'aspetto paesaggistico



Particolare del prodotto sezionato da notare la polpa di colore bianco-giallino

Tale obiettivo si è concretizzato con l'istituzione alla fine del 2004 del Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici Alta Val Tanaro

Immagine del prodotto commercializzato dal Consorzio

