





Nel 1996, un gruppo di associati al "consorzio di miglioramento agrario", aderì con entusiasmo al progetto dell'amministrazione comunale che mirava al recupero e al rilancio della coltivazione del cavolo verza di Montalto Dora.

Tale coltivazione aveva caratterizzato il territorio nei primi cinquant'anni del secolo scorso ed era stata successivamente quasi del tutto abbandonata a seguito dell'imponente processo di industrializzazione determinatosi nell'area eporediese grazie alla Olivetti.

Con un paziente lavoro di ricerca presso gli ultimi contadini orticoltori rimasti in attività, si recuperò una piccola quantità di seme originale che, consegnata all'istituto di sperimentazione per l'agricoltura di Montanaso Lombardo (Pavia) e, da questi opportunamente selezionato, consentì il recupero e diede le istruzioni necessarie al mantenimento della specie.

Nel 1998 nasce l'associazione denominata:

"Associazione per la valorizzazione e promozione del cavolo verza di Montalto Dora"

che provvede alla stesura del disciplinare di produzione e alla registrazione del logo dell'associazione.

L'apprezzamento dei consumatori e il successo crescente dell'annuale sagra del cavolo verza, hanno portato il nostro cavolo, nel 2009, a far parte del "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino" con conseguente partecipazioni a tutte le edizioni del "Salone del gusto di Torino", rassegna mondiale delle eccellenze alimentari.

L'associazione da disciplinare, ha sempre adottato un sistema di coltivazione di tipo tradizionale che esclude l'utilizzo di fertilizzanti e diserbanti chimici.

L'obbiettivo per il futuro, è quello di realizzare un orto scolastico e una struttura che consenta di istituire un laboratorio per condurre studi sulle crucifere.

Il comune e l'associazione

Malgrado le ridotte dimensioni, la vivacità delle iniziative proposte dall'amministrazione comunale e dalle numerose associazioni sportive e culturali, lo hanno reso famoso, conosciuto e apprezzato nel Canavese.

Nello scenario suddetto, "L'associazione per la valorizzazione e promozione del cavolo verza di Montalto Dora" (associazione culturale senza scopo di lucro) si è prefissa il compito di promuovere la cultura e la conservazione del territorio valorizzando e migliorando il prodotto locale "Il cavolo verza di Montalto Dora" di origine autoctona che si stava estinguendo.

Le azioni poste in essere per il recupero, la selezione, la conservazione del seme, uniti ai metodi di coltura in campo improntati ai canoni di una agricoltura ecocompatibile a tutela della biodiversità, sono di esempio per le nuove generazioni di agricoltori da educare ad una produzione di cibo più sana e responsabile.

La nostra storia per i più piccoli

Sono un cavolo verza di Montalto Dora, appartengo ad una famiglia antichissima, i miei antenati si sono distribuiti in quasi tutte le aree coltivabili del mondo assumendo anche forme diverse ma mantenendo tutte le caratteristiche dell'ortaggio umile ma utile e necessario all'alimentazione degli umani e anche degli animali. Agli inizi del secolo scorso, alcuni miei antenati, sono arrivati nel paesino di Montalto Dora trovando un terreno fertile baciato dal Sole, ottima acqua e clima temperato. Questo e le amorevoli cure che gli abitanti del luogo dedicarono loro, permise lo sviluppo di sostanze organolettiche molto particolari che vennero nel tempo apprezzate da tutti gli abitanti del piccolo comune e non solo. La fama della loro qualità si diffuse anche oltre i confini regionali, l'aumento della richiesta incrementò la coltivazione che divenne importante per l'economia degli orticoltori del luogo.

Negli anni cinquanta, le cose cambiarono per gli abitanti di Montalto Dora, la zona divenne un polo industriale di importanza mondiale che offriva ai suoi abitanti la disponibilità di lavori meno faticosi, coltivarci rispettando le nostre caratteristiche ha sempre richiesto molta fatica.

Iniziò un periodo durato molti anni, per noi molto triste, disinteresse ed oblio la facevano da padroni e solo pochi continuarono a coltivarci e apprezzarci.

Furono anni molto difficili in cui molti di noi persero le qualità originali.

Finalmente, nel 1995, un assessore alla cultura del nostro paese che, attraverso le testimonianze degli anziani, avendo ricostruito la nostra storia, sensibilizzò un gruppo di volenterosi ad attivarsi per rilanciare la nostra coltura.

Questi dettero vita all'associazione per la valorizzazione e la promozione del cavolo verza di Montalto Dora, recuperarono il poco seme rimasto, lo portarono dai dottori dell'istituto per la ricerca per l'agricoltura di Montanaso Lombardo che li curarono e selezionarono. Questo permise il recupero delle nostre caratteristiche originali. Da allora, grazie all'impegno degli associati, siamo tornati in quantità nei campi in un crescendo di successi. La sagra annuale a noi titolata, le fiere dove i nostri amici ci portano, l'inserimento nei prodotti del paniere della provincia di Torino, le prelibatezze che vengono realizzate con il nostro utilizzo, ci hanno dato fama nazionale.

Tutto questo ci rende felici e siamo tornati a sentirci importanti.
Grazie amici dell'associazione.

Firmato:

Un cavolo verza di Montalto Dora

La produzione dei semi

I semi sono prodotti direttamente dall'Associazione selezionando di anno in anno i prodotti migliori con l'obiettivo di mantenere sempre inalterate la qualità e le caratteristiche che contraddistinguono questa specie autoctona operando come segue:

Nel mese di novembre, prima di iniziare la raccolta, vengono scelte le piante che presentano le caratteristiche ottimali per il mantenimento e la prosecuzione della specie.

Queste vengono espantate, unitamente alla zolla di terreno su cui si sono radicate, e reimpiantate in apposita area soleggiata e protetta dai venti.

Trascorso l'inverno, nella successiva primavera, le piante hanno la fioritura e si formeranno dei baccelli contenente i semi che, nel mese di luglio, saranno maturi e pronti per la raccolta.

Successivamente saranno selezionati e ripuliti per essere pronti per la semina negli anni successivi.

La raccolta dei baccelli



Estrazione dei semi dai baccelli



Pulitura dei semi



Lavorazione dei semi



La semina

Nel periodo 28-30 maggio, in ogni alveolo di un apposito vassoio riempito di terriccio, viene inserito un seme.

Questo, opportunamente irrigato, germoglia, si radica e sviluppa una piantina che, in 15 giorni, raggiunge l'altezza di 2-3 centimetri ottimali per il trapianto in vaschetta .

La semina



I semi negli ovuli



La semina



Gli ovuli nella serra



Il trapianto nelle vaschette

Nel periodo 13-15 giugno, si procede manualmente al trapianto delle piantine dagli alveoli nella terra in apposite vaschette dove, opportunamente irrigate e difese dai parassiti, proseguono lo sviluppo e raggiungono, nei successivi 30 giorni, l'altezza di 10-12 centimetri ottimali per il trapianto in campo.

Trapianto nelle vaschette



Trapianto dagli ovuli alle vaschette



Annaffiatura delle vaschette



Piantine pronte per il trapianto in campo



Il trapianto in campo

- Nel periodo 13-15 luglio,
- nei campi opportunamente concimati, arati e fresati, si procede al trapianto in campo delle piantine con una macchina apposita trainata da un trattore.
- Successivamente, per il loro sviluppo, hanno necessità di essere difesi dalle erbe infestanti con attività di fresatura, rincalzatura e zappatura.

Trapianto in campo



Trapianto in campo



Fresatura



Rincalzatura



Zappatura



Lavori sul campo



La raccolta

Il periodo di raccolta, per la tipologia del cavolo verza di Montalto Dora, oscilla da fine ottobre a fine novembre quando, le caratteristiche delle piante, per pezzatura, forma, colore e consistenza, raggiungono quelle proprie della specie.

I cavoli pronti per la raccolta



I cavoli pronti per la raccolta



La raccolta



La Sagra del Cavolo Verza di Montalto Dora

La sagra del Cavolo Verza di Montalto Dora, uno dei più importanti appuntamenti enogastronomici e fieristici dell'autunno piemontese promossa dall'amministrazione comunale, ha la qualifica di fiera regionale.

La sagra rappresenta un importante ed atteso appuntamento nel panorama degli eventi dell'autunno piemontese.

Valorizza le eccellenze del territorio canavesano proponendo momenti di gastronomia, cultura e costumi locali, che si alternano nei 5 giorni della festa regalando ai visitatori, emozioni, atmosfere d'altri tempi, sapori autentici della tradizione contadina e ricostruzioni veritiere della vita rurale del secolo passato.

La manifestazione, nata a seguito di un lavoro di ricerca sulla civiltà contadina partendo dai prodotti più poveri come il cavolo verza, ma fondamentali per il sostentamento delle famiglie, è nata per rilanciare la coltivazione e l'utilizzo di questo ortaggio.

Compito dell'associazione per la valorizzazione e promozione del cavolo verza, è stato, sin dalla prima edizione della sagra, quello di fornire la materia prima (il cavolo verza di Montalto Dora) opportunamente selezionato e coltivato come da tradizione nel rispetto del disciplinare.

La qualità della produzione viene annualmente certificata da una qualificata giuria formata da personalità del panorama gastronomico, agricolo e della ricerca nel campo della orticoltura biodinamica.

Il simpatico concorso del **Coj pi gross** vede la gara fra gli associati per la presentazione in sagra del cavolo più pesante e raccoglie sempre l'attenzione e la curiosità dei visitatori.

I cavoli dell'associazione sono l'ingrediente principale delle cene organizzate dall'associazione dei ristoranti della tradizione canavesana simbolo della cucina di qualità e nei menù dei ristoranti della sagra presenti in paese, inoltre i visitatori possono acquistare, presso i punti vendita gestiti dall'associazione, i cavoli verza, materia prima per la preparazione di gustosi piatti da cucinare in ambito familiare.

La Sagra



La Sfilata



Concorso per il coj pi gross



Premiazione del Coj pi gross



Giuria del concorso qualità



Premiazione del concorso di qualità



Banco di vendita



Cena in allegria



Manifesto dell'anno 1996

COMUNE
DI MONTALTO DORA







SAGRA DEL CAVOLO VERZA

Sino ai primi anni '50, l'economia prevalentemente agricola di Montalto Dora viveva in larga misura sulla produzione dei cavoli verza. Poi, il crescente sviluppo dell'industria, con il progressivo assorbimento della manodopera giovanile canavese, contribuì, insieme a problemi di mercato, al quasi abbandono di questa coltivazione. Questo passato, non dimenticato, la Comunità Montaltese vuole far rivivere riappropriandosi della propria memoria storica: quando le prime brinate del mese di novembre erano il segnale che era giunto il tempo di piantare i preziosi cavoli verza nel pieno campo al grande orto di casa.

I cavoli invernali di Montalto Dora erano conosciuti in tutto il Canavese per essere il non plus ultra quanto a qualità e sapore: erano l'ingrediente indispensabile per confezionare la migliore zuppa "d pan e còj". I cavoli montaltesi erano fantasmi poi, grazie alle loro foglie croccanti e frastagliate, per raccogliere dai fumanti foyà (tegamini di cocco) la deliziosa **bagna cauda**.

Insuperabili, perché consistenti alla cottura, per avvolgere l'impatto dei famosi **caponèt canavesani** nelle loro foglie saporite. Da queste riflessioni sul tempo andato e dal desiderio di riscoprire sapori quasi dimenticati, con l'impulso e la sollecitazione dell'Amministrazione Comunale, nasce l'iniziativa di un rilancio di una coltivazione tipica e di qualità.

La **Sagra del Cavolo Verza** vuol essere tutto questo: un riappropriarsi del proprio passato, così ricco di storia, lavoro e tradizioni culinarie, per incentivare una produzione, pur limitata ma di grande qualità, basata su un'agricoltura biologicamente corretta e rispettosa della natura.

**24
NOVEMBRE
1996**

MERCATINO SOTTO IL CASTELLO DI MONTALTO
4ª EDIZIONE

Ritorna il "classico" appuntamento per gli amanti del piccolo antiquariato e per i collezionisti di ogni genere. Nel breve volgere di pochissime edizioni questo mercato si è conquistato un posto di rilievo per la qualità e la partecipazione degli espositori, ma anche per l'offerta di spuntini per brevi istanti: salumi che parlano allo scoperto delle bellezze naturali dei dintorni di Montalto Dora nel pieno dei cinque laghi. È l'occasione per trascorrere una distensiva giornata alla ricerca di qualche bel pezzo "a usò" con la natura.

Alle appuntamenti annuali del "Mercatino" sono legati per la prima domenica di ottobre, la quinta di novembre e il primo maggio di ogni anno.

MOSTRA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO MINORE E DELL'OGGETTO USATO

La mostra mercato dell'antiquariato minore e dell'oggetto usato si svolge nella sede della Società Attività Molitoria. È un'occasione per scoprire e acquistare oggetti di pregio a prezzi contenuti. La mostra è gratuita e aperta tutti i giorni dalle 10 alle 18.

COMUNE DI MONTALTO DORA

S.A.M. SOCIETÀ ATTIVITÀ MOLITORIA
Via Molinetti, 52 - Tel. (0125) 650012 / Fax 651134 • 10016 Montalto Dora

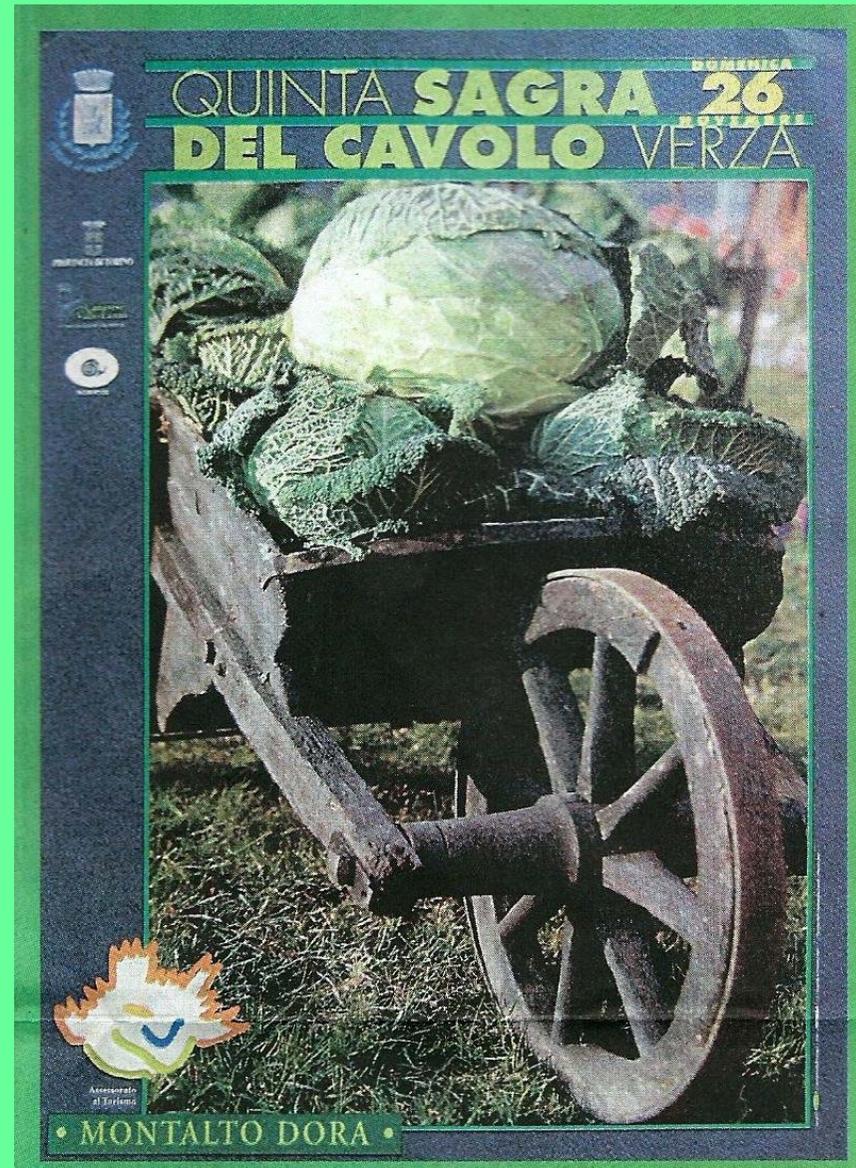
FESTA DELLA NATURA E DEL PRODOTTO BIOLOGICO
PROGRAMMA

Venerdì 22 novembre
Centro Anziani
ore 18 Inaugurazione dello Mostra di pitture: "Montalto paese da scoprire" con l'organizzazione espositiva curata da Anteliasse.

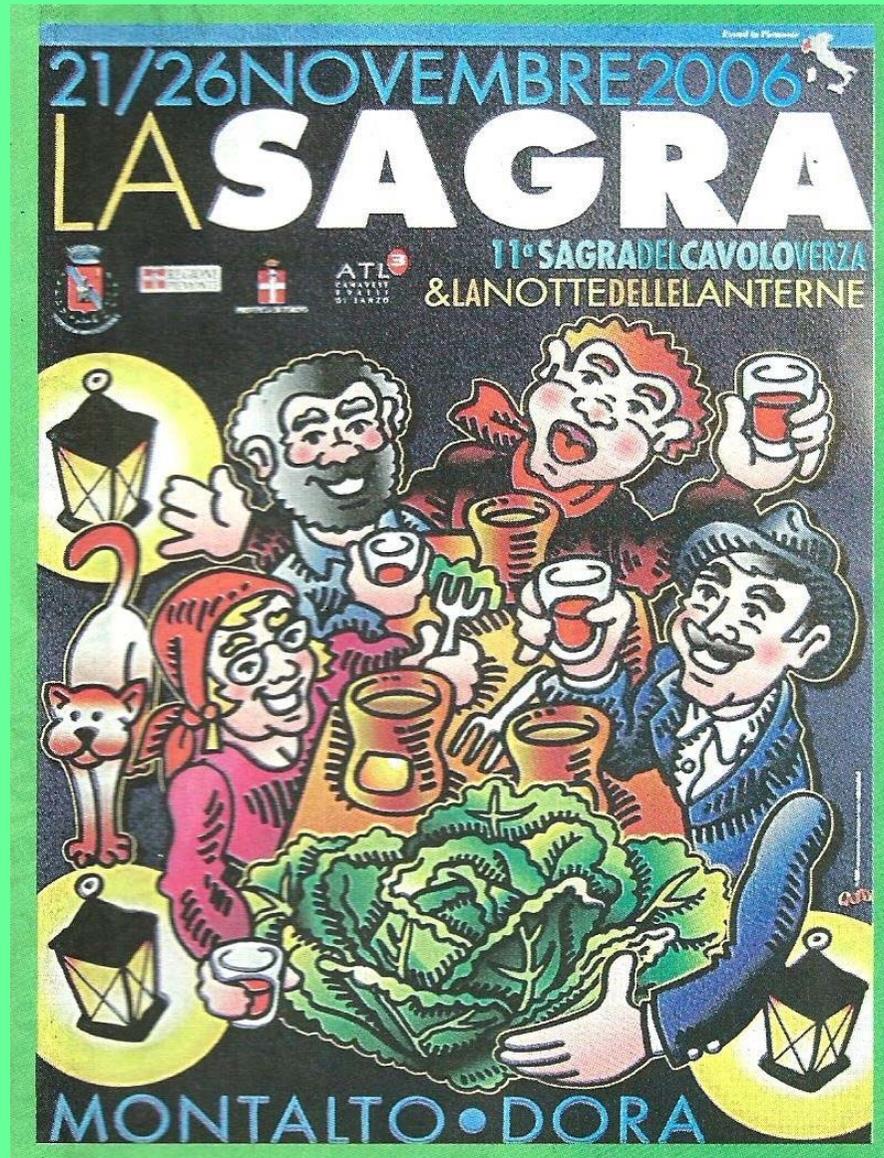
Sabato 23 novembre
Palazzo municipale
ore 10 Tavola rotonda sul tema "Il Cavolo verza e il suo territorio", politiche e prospettive per la valorizzazione della produzione agricola tipiche del Canavese.
• Concorso vetrine dal tema: "Come eravamo: storia e costume della nostra comunità" in collaborazione con i commercianti Montaltesi.
ore 16 Selezione, da parte di una giuria qualificata, delle migliori produzioni del cavolo verza di Montalto Dora.

Domenica 24 novembre
ore 8,30 Apertura del "Mercatino sotto il Castello di Montalto", mercato riservato all'antiquariato minore e dell'oggetto usato.
Piazza Prat
ore 10,30 Inaugurazione ufficiale della mostra mercato dei prodotti tipici canavesani.
Palazzo municipale
ore 11,30 Conferimento del titolo di ambasciatori turistici per il comune di Montalto Dora:
• alla Banda Musicale Comunale
• al Gruppo Folkloristico "I Castellani"
• al Gruppo storico "I Vallesi"
• Presentazione del Bando di Concorso per la realizzazione di un marchio per le iniziative turistiche di Montalto Dora.
ore 12 Apertura del punto di ristoro con specialità gastronomiche a base di Cavolo verza.
ore 15 Messa e folklore nelle vie e nelle piazze del vecchio centro.
Centro Comunale l'Anfiteatro
ore 20 Grandiosa Segna sinda (per non solo) presentazione abbinata, tel. 650017 e 650297.
ore 22 Presentazione delle mostre-ostacoli.

Manifesto dell'anno 2000



Manifesto dell'anno 2006



Manifesto dell'anno 2015





Grazie per l'attenzione
e
buona sagra a tutti