



Città di San Mauro

LA FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE

Un tale mi venne a domandare: "Quante fragole crescono in mare?"
Io gli ho risposto di mia testa: "Quante sardine nella foresta"
Filastrocca di Gianni Rodari



DEFINIZIONE

La Fragolina di S. Mauro è una delle molteplici varietà che appartengono alla specie *Fragaria Vesca* L., pianta erbacea vivace della famiglia delle Rosacee. La parte edule è rappresentata dal talamo che, fattosi carnoso e ricco di sostanze zuccherine e profumate, prende il nome di frutto. La cultivar presenta frutti di colore rosso vivo a maturazione ed un diametro di 1-1,5 cm.



LA COLTIVAZIONE

È una fragolina di bosco che anticamente veniva prodotta coltivando piantine prelevate dai boschi nell'area della collina torinese. L'attuale tecnica colturale prevede il trapianto in tunnel nei mesi di agosto e settembre, lasciando alcune file senza pacciamatura, per permettere la produzione di stoloni tra le file, che daranno origine alle nuove piantine. I terreni collinari delle zone comprese tra S. Mauro T.se e Rivodora sono freschi, ricchi di sostanza organica e, perciò, adatti alla coltivazione della fragolina. La raccolta si protrae dalla metà di aprile alla fine di giugno, con una produzione stimabile in 1,5 q ogni 1.000 piante.



LA STORIA

Le rinomate fragole di San Mauro hanno un'origine Canavesana, in quanto le piante erano raccolte nei gerbidi lungo l'Orco, in particolare a Bosconero. È documentato che gli abitanti di S. Mauro iniziarono a coltivare le fragole dopo il 1706, in seguito ad un'autorizzazione del Duca Amedeo II, che compensava, in tal modo, la popolazione per i danni arrecati ai raccolti durante l'assedio di Torino. Le fragole fino a quel momento, infatti, erano coltivate esclusivamente nei giardini reali di Stupinigi e Racconigi. (cfr. Remo Grigliè, *Invito alla collina torinese*, Edilibri Andrea Viglongo & C. Editori, 1968). Negli ultimi 30 anni si è riscontrata una diminuzione dei produttori agricoli che, ha portato ad una contrazione delle aree investite.



LA TUTELA LEGISLATIVA

La Fragolina di San Mauro è classificata come "Prodotto agroalimentare tradizionale del Piemonte", ai sensi dell'art. 8 del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, del Decreto Ministeriale n. 350 dell'8 settembre 1999 e dell'Allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte del 16 aprile 2013, n. 51-5680.



LA ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i Comuni della collina torinese e aree investite.



COME E' FATTA?

Le caratteristiche tipiche di questa fragolina, di buona pezzatura, con frutto a forma conica allungata abbastanza regolare, di colore rosso brillante, che a seconda dell'andamento stagionale può diventare opaco o scuro, con polpa di consistenza carnosa e profumata, dal sapore dolce e delicato e dalle ridotte dimensioni, la rendono particolarmente adatta e apprezzata per le farciture in pasticceria e nelle macedonie. Ciò consente al produttore di realizzare un maggiore margine di guadagno rispetto alla produzione di varietà più grosse e commerciali.



LA FESTA DELLE FRAGOLE

In onore di questo frutto a fine maggio di ogni anno si svolge a San Mauro la Sagra della Fragola.



Oltre al contenuto di questo pannello descrittivo, sono disponibili altre informazioni sul territorio, sull'ambiente e sulla storia di questo ed altri luoghi significativi ed importanti per la conoscenza di San Mauro, visitando il sito collegato al QR code del presente pannello n. 18 / 21

Camminare per conoscere: "... sebbene il mondo intero sia ormai noto, ... avviene che mentre ci tratteniamo a considerare i paesi lontani, ignoriamo intanto ciò che utilmente saper si dovrebbe in ordine ai paesi nei quali soggiorniamo ...". (Giovanni Lorenzo Amedeo Grossi, *Torino 1791*) testi tratti dal sito Aree protette Po piemontese - Regione Piemonte.

Si raccomanda il rispetto della natura e della proprietà privata.

