



Porro dolce di Carmagnola

Di questa specie non è certa la forma selvatica: non si hanno quindi notizie sicure sulla sua origine.



Da alcuni studiosi è stata ipotizzata un'origine celtica, risalente a 3000 anni prima della nascita di Cristo. Certo è che il porro era coltivato nell'antico Egitto già nel 2000 a.C. e, da come narrano i geroglifici, gli schiavi addetti alla costruzione di piramidi se ne cibavano.

Il porro è molto apprezzato dagli esperti di fitoterapia: gli si riconoscono infatti proprietà toniche, nervine, diuretiche, lassative e antisettiche. E' consigliato per curare anemie, reumatismi, artrite, gotte, affezioni urinarie, obesità, piaghe e punture di insetti.

L'orticoltura carmagnolese può vantare una selezione locale di questo ortaggio, conosciuta come "Porro Lungo Dolce di Carmagnola" ed ottenuta da oltre quarant'anni grazie ad un'avveduta ed efficace selezione di tipo massale, che ha trovato in una notevole parte di territorio carmagnolese (terreni sciolti, leggeri, alluvionali in particolare, quelli collocati sulla destra del fiume Po) un habitat ideale per esprimersi con le migliori caratteristiche.

Il "Porro Lungo Dolce di Carmagnola" è caratterizzato da una notevole tenerezza e da un sapore spiccatamente dolce, che si accompagna ad una facile digeribilità. La selezione carmagnolese appartiene alla tipologia lunga: si ottengono infatti piante alte fino a 150 cm, con la parte edibile (quella imbiancata) che può raggiungere gli 85 cm di lunghezza ed una resa in cucina davvero elevata. Il seme viene prodotto localmente, lasciando in campo alcune piante e raccogliendone i frutti a fine agosto. Le capsule contenenti i semi vengono aperte e le sementi che se ne ottengono vengono lasciate ad essiccare al sole.