



*Piccoli frutti*

zero  
emissioni

**delizie**

di bosco del Piemonte



MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO [WWW.ORTOFRUITITALIA.ORG](http://WWW.ORTOFRUITITALIA.ORG).

INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.



Delizie di Bosco del Piemonte è la linea dei piccoli frutti (mirtillo, lampone, more e ribes) delle valli cuneesi dell'Organizzazione di Produttori della provincia di Cuneo di Ortofruit Italia.

Delizie di Bosco del Piemonte nasce dalla tradizione della zona pedemontana cuneese, la culla naturale per la crescita dei piccoli frutti di bosco che nascono spontaneamente alle pendici della Bisalta e nel sottobosco. Nelle "Memorie storiche e statuti antichi di Chiusa Pesio" (a cura del Cav. Prof. Giambattista Botteri, Torino 1892) vengono descritti con meraviglia i prodigi della natura piemontese, con particolare riguardo ai frutti con cui queste terre nutrono e allietano i coltivatori di queste zone. Accanto ai prodotti coltivati dall'uomo, vengono, infatti, elencati anche i frutti di bosco: i lamponi, le more ed i vaccini (mirtilli), che "si colgono in molta copia nella primavera".

Oggi, accanto alle siepi di frutti spontanei, il paesaggio cuneese offre alla vista dello spettatore anche lunghi filari di colture di frutti di bosco, il risultato dei produttori di Ortofruit Italia, che hanno saputo trasformare un'antica tradizione in un prodotto d'eccellenza da portare sulle tavole dei consumatori italiani. Le tecniche di coltivazioni sono state migliorate rispetto al passato, per garantire una maggior qualità del prodotto al consumatore, nel rispetto dell'ambiente e del territorio in cui le stesse sono coltivate.

I frutti di bosco sono conosciuti fin dall'antichità per le loro **proprietà nutraceutiche**. Le scienze mediconeutrizionali moderne hanno finalmente sancito che questi piccoli frutti non appagano solo i nostri sensi, ma ci forniscono anche elementi preziosi per la salute. Sono ricchissimi di antocianine, pigmenti naturali con potere antiossidante che contrastano l'invecchiamento cellulare e la formazione di processi infiammatori e cancerosi; sono ricchi di vitamine, fibre e sali minerali. Funzionano come piccole unità di immagazzinamento delle vitamine, soprattutto A e C,



*Piccoli frutti*

zero  
emissioni

**delizie**

di bosco del Piemonte

insieme a tanti complessi di vitamine del gruppo B e qualche volta anche vitamina E.

**Quella dei piccoli frutti del Piemonte è una filiera rispettosa dell'ambiente.** Le Delizie di Bosco del Piemonte vantano infatti una produzione a "Emissione ZERO" come certificato dall'Università di Torino. Oggi Delizie del Bosco del Piemonte racchiude in sé la tradizione, l'innovazione nel rispetto dell'ambiente, fornendo anche un aiuto alla salute, viste le innumerevoli proprietà benefiche di questi piccoli frutti, considerati dei veri e propri superfood. Tutto questo naturalmente in Piemonte, tutto questo sono le "Delizie del Piemonte".



**Curiosità legate ai frutti di bosco?** Il nome scientifico dell'arbusto del **lampone** è *Rubus idaeus*, termine che allude alla sua provenienza mitica: il monte Ida. Un monte sacro per gli antichi Greci, luogo di amori e parti divini. Dunque il Lampone è sacro alle donne, a Venere, il loro archetipo, il cui fiore emblematico è la rosa; archetipo a sua volta di una grande famiglia di piante: le rosacee, appunto, di cui fa parte il *Rubus idaeus*. A maggio, sotto il cielo del Toro, governato da Venere, il lampone fiorisce per fruttificare poi sotto il cielo del Cancro governato dalla Luna protettrice, secondo l'astrologia, dell'apparato riproduttivo femminile. Il lampone fa gola: appena si scorge il rosso del suo frutto nelle radure dei boschi montani o submontani dove cresce selvatico, non ci si può trattenere dall'assaggiarne la deliziosa e profumata drupa.

Il **mirtillo** in epoca romana veniva chiamato "Vaccinium", lo si trova già in Virgilio per designare i mirtilli neri. Questo termine deriva dal greco arcaico 'vakintos' ('hyakintos') che originariamente significava 'giacinto a fiore blu'. Il nome latinizzato venne usato per designare una bacca blu, appunto il mirtillo nero. Il nome del genere, 'myrtillus', è un diminutivo del latino "myrtus", con riferimento alla somiglianza sia delle foglie che delle bacche con quelle del mirto. Il ritrovamento di numerosi semi di mirtillo nero tra i resti palafitticoli, dimostra che questa pianta era già ben conosciuta dagli uomini preistorici. Nell'antichità era considerato simbolo di ospitalità e come tale offerto fresco o sotto forma di bevanda, ai viaggiatori. I frutti del mirtillo venivano utilizzati per tingere di blu violetto i tessuti e, oggi, si usano in cucina, freschi o congelati, per marmellate, sciroppi, gelatine, succhi, salse, per farcire dolci e macedonie, per grappe e liquori.



*Piccoli frutti*

zero  
emissioni

**delizie**

di bosco del Piemonte

La **mora** è il frutto del rovo, è annoverata tra i cosiddetti frutti di bosco ed ha discrete proprietà nutrizionali con marcata presenza di vitamine C e A. La bontà dei frutti di questo arbusto spinoso era nota fin dall'antichità. Virgilio così ne scrive: "è tempo di intessere canestri leggeri con virgulti di rovo". Esopo, nelle sue favole non dimentica il rovo. In quella de "La volpe e il rovo" si racconta di una volpe che, nel saltare una siepe, scivolò e, stando per cadere, s'aggrappò, come sostegno, a un rovo, pungendosi. La morale della favola è il mettere in evidenza la stoltezza degli uomini, che spesso ricorrono per aiuto a chi, d'istinto, è piuttosto portato a far del male.

Il rovo nella mitologia era una pianta sacra a Saturno e da sempre amata dai poeti, che la ritenevano degna di adornare il regno dei cieli. È, invece, poco considerato dai fiorai, perché nel linguaggio dei fiori al rovo è simbolo dell'invidia, uno dei peccati capitali.



*Piccoli frutti*

zero  
emissioni

**delizie**

di bosco del Piemonte