



La piattella di Cortereggio: il fagiolo recuperato che soffre il clima

Dal recupero agricolo nel Canavese alle criticità legate alle estati sempre più calde: il Presidio Slow Food protagonista di Radicata 2026

La **Piatella di Cortereggio** è un fagiolo bianco rampicante quasi scomparso negli anni Ottanta e recuperato grazie alla tenacia di pochi agricoltori del Canavese.

Oggi, riconosciuto come **Presidio Slow Food**, sopravvive tra orti familiari, studi agronomici universitari e coltivazioni di nicchia, ma affronta una nuova minaccia dovuta ai **cambiamenti climatici** che ne stanno compromettendo la fioritura e riducendo drasticamente la produzione nelle annate più calde.

Un recupero nato dalla memoria locale

Negli anni '80 la piattella era progressivamente scomparsa dalle coltivazioni produttive perchè troppo laboriosa da lavorare a mano e poco competitiva rispetto alle varietà moderne. Quindi è sopravvissuta solo in piccoli orti familiari e nella banca del germoplasma dell'Università di Torino.

A riaccendere l'interesse verso il recupero di questo legume è stata la **festa di Sant'Antonio** del paese, a gennaio, come racconta Ivano Rean Conto, responsabile del [Comitato Piattella Canavesana di Cortereggio](#) – Presidio Slow Food.

In questa zona, la tradizione vuole che la pignatta contenente fagioli, cotiche e aromi cotti lentamente nel forno a legna sia preparata esclusivamente con la Piattella. «*Senza, non è la stessa cosa*», ripetono gli anziani. Da questa consapevolezza, quindi, è nato un percorso condiviso di recupero agricolo e culturale.



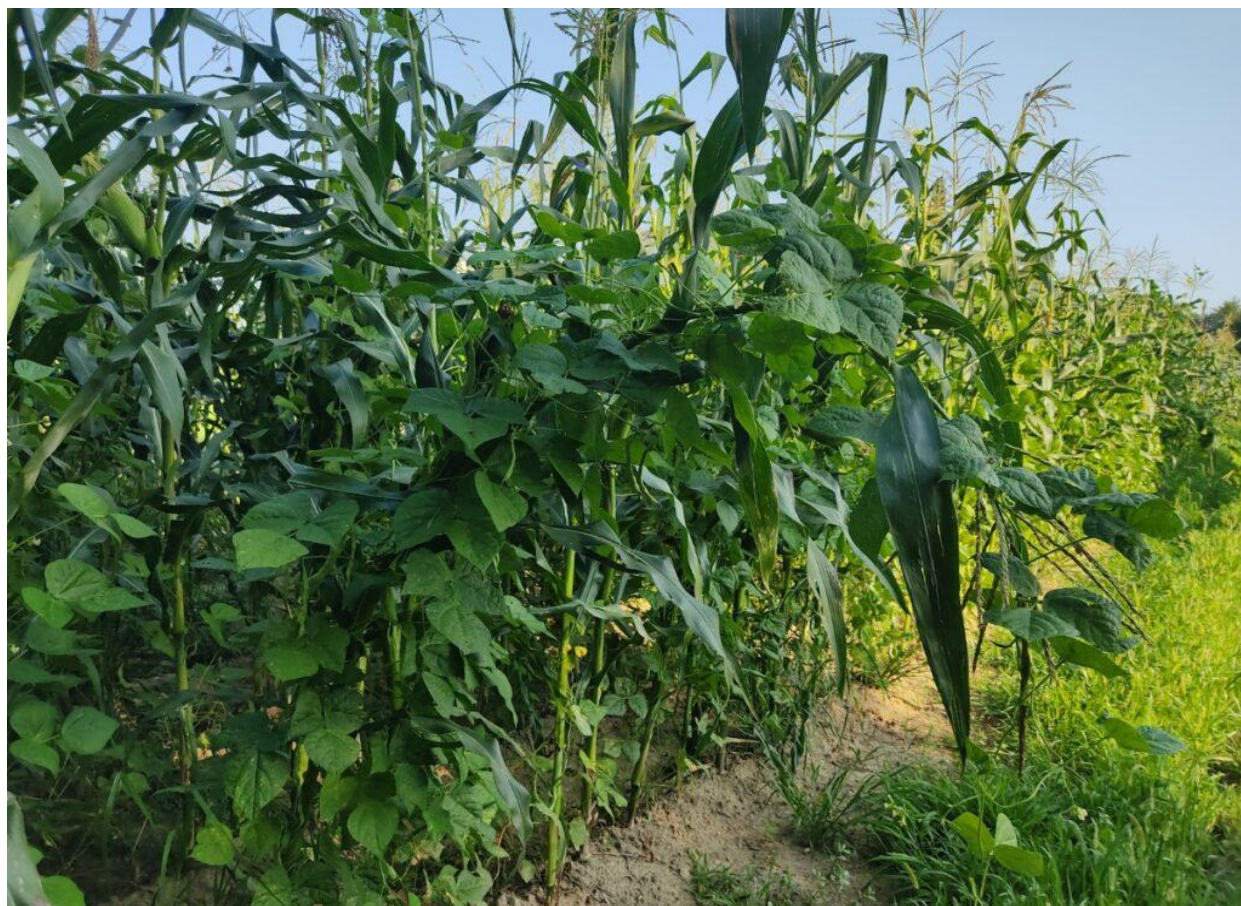
La pignatta è il contenitore per la cottura dei fagioli nel forno a legna (Foto © Ivano Rean Conto).

Identità agricola e valore scientifico

Le analisi genetiche condotte su varietà locali piemontesi hanno evidenziato che la Piattella di Cortereggio presenta caratteristiche distintive riconducibili alle sue origini mesoamericane. Una specificità genetica rara, preservata grazie a pratiche agricole tradizionali, come la coltivazione consociata, localmente definita “sposata”, con il mais e l'autoriproduzione dei semi.

Il legame con il territorio è altrettanto determinante dal momento che il legume cresce esclusivamente sui terreni sabbiosi e poveri di calcio lungo il torrente Orco, condizione che contribuisce a definirne le qualità organolettiche. La buccia è sottile, quasi impercettibile, mentre la consistenza rimane integra anche dopo lunghe cotture. Il sapore è delicato, leggermente dolce.

Queste caratteristiche hanno favorito l'interesse della ristorazione contemporanea, con utilizzi in abbinamento a piatti di carne, pesce e crostacei. Ma l'utilizzo della piattella non si è limitato alla cucina casalinga o alla ristorazione. È stata selezionata, infatti, anche per la nutrizione spaziale, entrando tra gli alimenti destinati all'astronauta **Samantha Cristoforetti** nella missione Futura. La scelta è legata al **basso contenuto di zuccheri complessi** e al contributo nel controllo dell'indice glicemico, come evidenziato dallo studio coordinato dal medico torinese **Andrea Pezzana**.



La coltivazione della Piattella di Cortereggio (Foto © Ivano Rean Conto).

Una produzione fragile, sostenuta dalla comunità

La produzione resta estremamente limitata. La raccolta è manuale, l'essiccazione avviene al sole

e la resa è condizionata da numerosi fattori, primo fra tutti il clima. Le estati sempre più calde degli ultimi anni hanno compromesso la fioritura, causando **forti riduzioni produttive**.

Se in passato si raggiungevano alcuni quintali complessivi, oggi si parla di quantità simboliche; : nelle annate più difficili, pochi chilogrammi totali. I produttori attivi sono tre, **dopo la cessazione della cooperativa nel 2018**, dato che evidenzia la fragilità dell'equilibrio tra tutela e sostenibilità economica.

Nonostante queste criticità, intorno alla Piattella si è sviluppato un interesse crescente, sostenuto anche dal "[Mercato della Terra e della Biodiversità](#)", appuntamento che riunisce produttori italiani ed europei e un pubblico sempre più attento ai temi della biodiversità.

L'edizione 2026, la decima, si terrà sabato 9 e domenica 10 maggio a San Giorgio Canavese con il titolo **Radicata 2026 – Orco che zuppa!**, confermando il ruolo dell'evento nella valorizzazione delle produzioni agricole locali.

Quest'anno la manifestazione, che ha raggiunto la sua decima edizione, si terrà nei giorni di sabato 9 e domenica 10 maggio a San Giorgio Canavese con il titolo di: **Radicata 2026 – Orco che zuppa!**



Ancora oggi, l'essiccazione è un'operazione artigianale (Foto © Ivano Rean Conto).

La piattella in cucina

Oltre alla citata pignatta, la piattella si presta anche ad interpretazioni più leggere come zuppe, insalate e abbinamenti con pesce e carne. Un utilizzo versatile che ha portato il legume a distinguersi anche nelle **Fagioliadi**, il concorso gastronomico itinerante dedicato ai legumi.

Tra le ricette premiate, *l'Insalata di piattelle e castagne* (2017), che prevede due cotture separate: la piattella, dopo l'ammollo, viene lessata con sale, rosmarino e cipolla, mentre le castagne secche vengono cotte a parte. Una volta raffreddati, gli ingredienti vengono uniti e conditi con olio extravergine di oliva.

Futuro incerto

Ivano Rean Conto evidenzia con chiarezza le criticità attuali che riguardano gli alti costi di produzione e le condizioni climatiche difficili.

«A causa dell'estate torrida dello scorso anno, la produzione è stata di pochi chili. La sfida oggi è duplice: garantire continuità produttiva e attrarre nuovi coltivatori per evitare un nuovo abbandono».

Una sfida che riguarda non solo un singolo prodotto, ma l'intero sistema della biodiversità agricola locale, sempre più esposto agli effetti del cambiamento climatico.

Data di creazione

03/05/2026

Autore

fulvio-falbo