



# Dolci e teneri porri in pinzimonio

## Cervere oggi alla Fiera celebra i migliori

C euro al chilo o poco più. Di simili se ne coltivano in Veneto, adatti proprio per chi scrive è piemontese, lavora presso Slow Food a Bra, in Piemonte, e pubblica questa rubrica su un giornale che ha sede a Torino. Per questo non si può rimanere indifferenti quando a Cervere, a pochi chilometri da noi, si inaugura (oggi) la Fiera del porro locale, rinomato ed eccellente. Quindici giorni di intensa attività e festa, attorno a un prodotto realmente diverso da cosa si intende comunemente per porro, ovvero un ortaggio adatto perlopiù a fungere da base aromatica per soffritti, brodi e fondi di cottura.

Questi porri «comuni» provengono soprattutto dal Nord Europa: Olanda in testa, ma sono anche molto coltivati in Gran Bretagna, dove (e se seguite il rugby lo saprete) in Galles il porro è tra gli emblemi nazionali. Costano un

della vicina Carmagnola, che ha simili terreni e storicamente utilizza la medesima cultivar: ultimamente questi porri stanno facendo una buona concorrenza a Cervere, diventano un po' più bianchi e spuntano anche cinque euro al chilo per quanto sono apprezzati.

A Cervere, dove c'è il miglior porro al mondo, quest'anno i prezzi sono un poco inferiori, il raccolto è abbondante e se li si compra dal produttore si possono spendere anche soltanto 1,5 euro al chilo per una chicca autunnale impareggiabile. Tutto ciò val bene una visita a Cervere nei prossimi giorni: imperdibile per i piemontesi, ma non soltanto. Sono infatti poche e molto piccole (quindi dal mercato strettamente locale) in Italia le produzioni vagamente analoghe, come in Toscana e in Lazio.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

