



**PRO LOCO  
CASALBORGONE  
APS**

## Nota storica- **La Festa del Pisello di Casalborgone.**

La zona di Casalborgone, in provincia di Torino, è un territorio particolarmente vocato alla coltivazione del pisello. Anticamente, questo ecotipo era costituito dalle varietà **Quarantin, Casalot e Barchetta**, elencate in ordine di precocità, di cui le aziende producevano il seme.

Circa 50 anni fa, con la nascita della più commerciale **Espresso Generoso**, esse sono state soppiantate, al punto che oggi vengono coltivate per lo più per mantenerne il seme. Il pisello di Casalborgone si presenta con un baccello piccolo (massimo 5 cm.), ed un seme liscio, di colore verde chiaro, dal sapore dolce e dalla consistenza pastosa, ideale quindi per zuppe e vellutate.

La semina avviene secondo la tradizione il 30 Novembre (S. Andrea), mentre la raccolta si effettua tra maggio e giugno. Le testimonianze storiche di tale coltura si possono far risalire almeno al **1920**, in quanto è di quell'epoca la nascita del Mercato di Casalborgone, ma è assai probabile che la produzione sia antecedente a tale epoca.

Ogni anno in primavera, si svolge in paese la tradizionale

### **Sagra del Pisello.**

**Quest'anno si celebrerà la 71° edizione della Festa del Pisello che si terrà da venerdì 17 a domenica 19 maggio 2024.**