



SEGALE DI CERRETO D'ESI

N° REPERTORIO: 114
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: **Poacee**
(ex Graminacee)

GENERE: **Secale**

SPECIE: **cereale**

NOME COMUNE: **Segale**
di Cerreto D'ESI

SINONIMI: **Selleca, sellaca,**
segala, secina

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Cerreto D'ESI

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Gilberto Santarelli
di Pian di Morro –
Cerreto D'ESI, MC (donatore)
e presso il Campo collezione
Oriana Porfiri (Urbisaglia, MC)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La segale è sempre stata considerata un cereale "minore", sia per la limitata diffusione culturale (si ricorda che questa specie predilige i terreni tendenzialmente acidi, tipici della zona di montagna/pede-montagna, terreni magri e sciolti – tipologia di terreno poco presente nelle Marche) sia per l'utilizzo (infatti veniva frequentemente sostituita con l'orzo e anche con l'avena). Non sono disponibili molte fonti storiche riguardo la coltivazione della segale nelle Marche e in provincia di Macerata in particolare. Le maggiori informazioni si rintracciano in "I saperi nascosti dove dorme la neve", una ricerca condotta dagli Autori (Re, Capocasa, Severi, Treggiari, 2010) in tutto il territorio regionale, sottoponendo interviste soprattutto a persone anziane, che ricordano la segale anche con altri nomi, quali "selleca", "segala", "secina".

Dalla ricerca emerge la presenza della segale in diverse zone, soprattutto interne e di montagna/pede-montagna (ma non solo) e gli usi erano differenziati. Quasi ovunque si utilizzava la paglia, caratterizzata da stelo lungo, robusto ed elastico, serviva soprattutto per fare tetti di capanne e ricoveri per attrezzi e fienili (con mazzi di paglia, detti "manni"); si utilizzava per costruire le "pagliarole" (setacci) e per alimentare il bestiame (uso minore).

La paglia di solito si otteneva dalla "battitura" della segale sull'aia fatta con il "mazzangolo" (detto anche "mazzafrusto"), un bastone lungo, con in fondo un altro bastone legato più corto con il quale si battevano le spighe, liberando la granella e lasciando la paglia integra, per gli utilizzi di cui sopra. La granella della segale era utilizzata per l'alimentazione del bestiame (anche dei maiali) e, macinata integrale, per fare il pane (veniva setacciata e la porzione più fine per il pane, il resto, grossolano, con molta crusca, per gli animali). Il pane di segale era spesso associato al pane di ghianda: entrambi materia prima molto povera.

Dalle interviste si rintraccia anche la coltura della segale consociata con lenticchia, che si aggrappa alla pianta della segale (alta ed elastica e che non alletta). Alla maturazione si falciava tutto insieme, la lenticchia veniva "sfalciata" a mano dalla segale e poi si "battevano" sia segale sia lenticchia con il "mazzangolo", come detto sopra.

Altre informazioni sulla segale si rintracciano in "Il volto agricolo delle Marche" (Ciaffi, 1953) dove sono riportate le superfici investite con le diverse colture e le rese produttive, nelle diverse province.

Infine, è stata segnalata una pubblicazione del 1912, "La segale e la sua coltivazione", a cura di Domenico Pinolini che fu attivo in quel periodo presso la Cattedra Ambulante di Macerata. Purtroppo, la consultazione di questo testo è possibile solo presso pochissime biblioteche, tra cui la Biblioteca comunale "Mozzi – Borgetti" di Macerata, ma solo come consultazione interna. La segnalazione relativa a questa accessione di segale è pervenuta alla dr.a Micheletti direttamente dall'agricoltore interessato, il Sig. Gilberto Santarelli, di Cerreto d'ESI.

Il Sig. Santarelli sostiene che questa varietà/popolazione era coltivata da suo padre nei terreni sotto al monte San Vicino. Con la granella della segale facevano un pane (sicuramente integrale), chiamato pane "getto", che dovrebbe significare pane nero. La coltivazione è stata abbandonata intorno agli anni '30/'40 perché la resa era scarsa e, soprattutto, perché il pane di segale non era molto gradito, a confronto con il pane di frumento tenero. Il Sig. Gilberto ha ripreso in anni recenti a coltivare questa segale, recuperando un po' di seme mantenuto in azienda. La granella raccolta è utilizzata per produrre una farina integrale, venduta insieme ad altri prodotti aziendali.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Nella semina autunnale sono stati valutati i caratteri morfo-fisiologici necessari alla compilazione della scheda descrittiva allegata alla presente domanda.

L'accessione presenta un'elevata variabilità morfologica (confermando quanto già rilevato in campo durante la visita in azienda) sia a livello di spiga che di altezza della pianta.



L'epoca di spigatura è tardiva (a confronto con varietà locali laziali). La semina di fine inverno ha rilevato il completo habitus invernale dell'accessione. La spiga è lunga, da eretta (poche piante) a semi-reclinata (circa 30% delle piante) a completamente reclinata (prevalente). Il peso dei semi varia da 30-32 a 38-40. La cariosside presenta colorazione grigiastra, tipica della specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus vegetativo): *invernale*
- Portamento delle piante a fine accostimento: *prostrato*
- Accostimento: *elevato*
- Altezza della pianta: *110-180 cm* (presenza di diverse tipologie di pianta)
- Fusto: *cilindrico, sottile*
- Lunghezza spiga: *12-15 cm*
- Portamento spiga: *da eretta a reclinata (forma prevalente)*
- Epoca di spigatura: *tardiva (seconda metà di maggio)*
- Frutto: *cariosside*
- Peso di 1000 semi: *32-38 g*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- Aree di coltivazione: *terreni magri e tendenzialmente acidi delle zone montane e pede-montane, adatta a colture biologiche*
- Epoca di semina: *autunnale*
- Tipo di semina: *seminatrice a righe*
- Densità di semina: *350 semi germinabili/m² (90-120 kg/ha)*
- Tecnica culturale: *quella tipica dei cereali a paglia*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *elevata*
- Suscettibilità o resistenza a freddo: *elevata*
- Suscettibilità o resistenza a stress idrico: *elevata*
- Potenziale produttivo: *medio (2,5-3,5 t/ha)*
- Utilizzazione prevalente: *granella per uso molitorio, farina per prodotti da forno*
- Utilizzazione secondaria: *foraggio (in purezza o in consociazione con altre specie)*

Scheda elaborata da Oriana Porfiri – Agronomo

AZIENDA COLTIVATRICE:

AZIENDA AGRARIA GILBERTO SANTARELLI donatore dell'accessione di riferimento